



Министерство образования Архангельской области
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Архангельской области «Новодвинский индустриальный техникум»

**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:**

Утверждено Приказом:

ГАПОУ АО

«Новодвинский
индустриальный
техникум»

**Согласовано с
предприятием-
работодателем
ООО ПКП «Титан»**

протокол № 12 от 17.06.2025 г.

приказ № 185 от 17.06.2025 г.

Директор
должность

Тарасова Н.С.
подпись



Директор по
персоналу
должность

Трофимова А.А.
подпись

Трофимова А.А.
ФИО



2025 год

Работодатели – представители кластера, участвующие в разработке данной ОПОП-П

Тихонова Вера Вениаминовна, повар, обособленное Верхнетоемское подразделение ООО ПКП «Титан»

Содержание

РАЗДЕЛ 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ.....	4
1.1. Назначение основной профессиональной образовательной программы.....	4
1.2. Нормативные документы.....	1
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.....	9
РАЗДЕЛ 4. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	10
4.1. Общие компетенции.....	10
4.2. Профессиональные компетенции	10
4.3. Матрица компетенций выпускника	97
РАЗДЕЛ 5. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ.....	106
5.1 Учебный план	106
5.2. Обоснование распределения вариативной части образовательной программы	109
5.3. План обучения в форме практической подготовки на предприятии (на рабочем месте)	109
5.4. Календарный учебный график	116
5.5. Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей	117
5.6. Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы.....	117
5.7. Практическая подготовка	117
5.8. Государственная итоговая аттестация.....	118
РАЗДЕЛ 6. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ.....	118
6.1. Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение образовательной программы.....	118
6.2. Применение электронного обучения и дистанционных образовательных технологий	119
6.3. Кадровые условия реализации образовательной программы	119
6.4. Расчеты финансового обеспечения реализации образовательной программы	119
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	
Приложение 6 Рабочие программы общеобразовательных учебных дисциплин	
Приложение 7 Фонды оценочных средств по ПА	

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 просвещения Российской Федерации от 09 декабря 2016 года №1569 (далее – ФГОС, ФГОС СПО).

ОПОП-П определяет объем и содержание среднего профессионального образования по профессии 43.01.17 Повар, кондитер, требования к результатам освоения образовательной программы, условия реализации образовательной программы.

ОПОП-П разработана для реализации образовательной программы на базе основного общего образования. 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 года №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);

– Приказ Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России № 390 от 05.08.2020 «О практической подготовке обучающихся»;

– 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 27 апреля 2024 г. № 555 «О целевом обучении по образовательным программам среднего профессионального и высшего образования»;

– Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации Министерства просвещения Российской Федерации от 05.08.2020 № 882/391 «Об организации и

осуществлении образовательной деятельности при сетевой форме реализации образовательных программ»;

– Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 27.04.2024 № 289 «О внесении изменений в перечни профессий и специальностей среднего профессионального образования и соответствия отдельных профессий и специальностей среднего профессионального образования, указанных в этих перечнях, профессиям и специальностям среднего профессионального образования, перечни которых утверждены приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013 г. №1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования», утверждённые приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 17 мая 2022 г. №336»;

– Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09 марта 2022 года № 113н «Об утверждении профессионального стандарта 33.011 «Повар» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 11 апреля 2022 г., регистрационный N 68148);

– Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07 сентября 2015 г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта 33.010 «Кондитер» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный N 38940);

– Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01 декабря 2015 г. № 914н «Об утверждении профессионального стандарта 33.014 «Пекарь» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный N 40270);

– Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09 марта 2022 г. № 115н «Об утверждении профессионального стандарта 33.013 «Официант, бармен» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 11 апреля 2022 г., регистрационный N 68146);

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;

ПМн – профессиональный модуль по направленности;

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	Лесная промышленность	
Перечень профессиональных стандартов, соответствующих профессиональной деятельности выпускников (при наличии)	- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09 марта 2022 года № 113н «Об утверждении профессионального стандарта «Повар»; - Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07 сентября 2015 г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта «Кондитер»; - Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01 декабря 2015 г. № 914н «Об утверждении профессионального стандарта 33.014 Пекарь»; - Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09 марта 2022 года № 115н «Об утверждении профессионального стандарта «Официант, бармен».	
Специализированные допуски для прохождения практики, в том числе по охране труда и возраст до 18 лет	Требуются прохождение обязательных ежегодных медицинских осмотров	
Реквизиты ФГОС СПО	Приказ Минпросвещения России 09.12.2016 года №1569	
Квалификация (-и) выпускника	повар, кондитер	
в т.ч. дополнительные квалификации	нет	
Направленности (при наличии)	нет	
Нормативный срок реализации на базе ООО	По ФГОС СПО с учетом реализуемого базового уровня образования 2 года 10 мес.	
Нормативный объем образовательной программы на базе ООО	По ФГОС СПО с учетом реализуемого уровня базового образования (ООО) – 4428 час.	
Согласованный с работодателем срок реализации образовательной программы	Оптимизация не более чем на 40 % при наличии соответствующего пункта в ФГОС СПО- п.1.14 ФГОС – 2 год 4 мес.	
Согласованный с работодателем объем образовательной программы	Оптимизация не более чем на 40 % при наличии соответствующего пункта в ФГОС СПО – 3564 часа	
Форма обучения	очная	
Структура образовательной программы	Объем, в ак.ч.	в т.ч. в форме практической подготовки
Обязательная часть образовательной программы	2052	1606
общепрофессиональный цикл	428	268
профессиональный цикл	1624	1338
в т.ч. практика:	864	864
- учебная	- 396	- 396
- производственная	- 468	- 468
Вариативная часть образовательной программы	411	374
в т.ч. запрос конкретного работодателя кластера и (или) отрасли (не менее 50% объема вариативной части образовательной программы), включая цифровой	411	374

образовательный модуль:		
ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров	20	20
ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места	24	24
ОП.05 Основы калькуляции и учёта	20	20
ОП.10 Продвижение товаров и услуг с использованием цифровых технологий	36	22
МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	38	38
МДК.03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	20	20
МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	40	40
МДК.04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	28	28
МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	32	32
МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	36	36
ПМ.06 Организация обслуживания в организациях питания	117	92
ГИА в форме демонстрационного экзамена	36	
Всего	2088	1606

Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

3.1. Область(и) профессиональной деятельности выпускников

13 Сельское хозяйство; 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.).

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	ПС 33.011 «Повар»	Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 09.03.2022 № 113н	ОТФ А Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	ТФ А/01.3 Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места 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/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе
				ТФ В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
2	ПС 30.010 «Кондитер»	Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.09.2015 № 597н	ОТФ А Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера	А/01.3 Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места
				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	В/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места кондитера к работе
				В/02.4 Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции
3	ПС 33.014 «Пекарь»	Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 01.12.2015 № 914н	ОТФ А Изготовление хлебобулочных изделий под руководством пекаря	А/01.3 Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места
				А/02.3 Выполнение заданий пекаря по изготовлению, продаже и презентации хлебобулочных изделий
			ОТФ В Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий	ТФ В/01.4 Составление рецептуры хлебобулочных изделий
				ТФ В/02.4 Подбор и подготовка сырья и исходных материалов для изготовления 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

4	ПС 033.13 Официант, бармен	Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 09.03.2022 № 115н	ОТФ А Выполнение вспомогательных работ по обслуживанию гостей организации питания	ТФ А/02.3 Обслуживание гостей в холле организации питания
			ОТФ В Обслуживание гостей организации питания, подача блюд и напитков	ТФ А/03.3 Выполнение вспомогательных работ по обслуживанию гостей в зале организации питания
				ТФ В/03.4 Обслуживание гостей в баре организации питания
				ТФ В/04.4 Обслуживание мероприятий в организациях питания и выездных мероприятий

3.3. Осваиваемые виды деятельности

Наименование направленности 1

Наименование видов деятельности	Код и наименование ПМ
Виды деятельности (общие)	
ВД.01 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
ВД.02 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
ВД.03 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
ВД.04 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
ВД.05 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
Виды деятельности по выбору	
<i>нет</i>	

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
			программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства
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		Умения:
			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
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		Умения:
			грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке

	государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	проявлять толерантность в рабочем коллективе
		Знания:
		правила оформления документов
		правила построения устных сообщений
		особенности 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	Умения:
		проявлять гражданско-патриотическую позицию
		демонстрировать осознанное поведение
		описывать значимость своей профессии
		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 профессии
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 профессии
		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 профессии
		Знания:
		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	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Умения:
		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 компетенций
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:
		Подготовка, уборка рабочего места, подготовка к работе сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов
		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, производственной санитарии и личной гигиены в

		организациях питания
		Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря 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, подготовки сырья, приготовления, подготовки к реализации полуфабрикатов
		Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены
		Требования к личной гигиене персонала при подготовки 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:
		Обработка различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика
		Хранение 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
	ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья	Навыки:
		Приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных
		Порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение полуфабрикатов
		Ведение расчетов
		Взаимодействие 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, филетировании 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 (комплектowaniu)
		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:
		Приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных
		Порционирование (комплектования), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов
		Ведение расчетов, взаимодействия 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,

		филетировании 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 приготовления полуфабрикатов
		Техника порционирования (комплектования), упаковки, маркирования и правила складирования, условия и сроки хранения упакованных полуфабрикатов

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	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
		Навыки:
		Подготовка, уборка рабочего места, подготовка к работе, проверка 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
		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) и 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:
		Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении, хранении, 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

		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:
		Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных
		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, 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 приготовления 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
		Ответственность за правильность расчетов с потребителями
		Правила, техника общения с потребителями
		Базовый словарный запас на иностранном языке
ПК 2.4. Осуществлять приготовление,	Навыки:	

	непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента	Приготовление соусных полуфабрикатов, соусов разнообразного ассортимента, их хранение и подготовка 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:
		Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных
		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, 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
		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

		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
		Органолептические способы определения готовности
		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, 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:
		Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки
		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, 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 ручную 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:
		Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья 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, 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
		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, 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:
		Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика
		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, 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 рублевой 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, 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 приготовления 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
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд,	ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные	Базовый словарный запас на иностранном языке
		Навыки:
		Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении

кулинарных изделий, разнообразного ассортимента	закусок	материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	работ 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
			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 приготовления холодных 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 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:
		Приготовление, хранение холодных соусов и заправок, их порционирование 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 ветовые 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:
		Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации салатов 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 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 приготовления 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
ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок 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
		Навыки:
		Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок 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 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 бутербродов, холодных закусок
		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 приготовления 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:
		Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья 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, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним
		Организовывать их хранение в 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, 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
		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
		Проверять качество готовых 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,	Навыки:
		Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из

	домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента	мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи 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, 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, запеченную 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 приготовления 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, региональных особенностей
		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:
		Подготовка, уборка рабочего места, подготовка к работе, проверка 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
		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 приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
		Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены
		Требования к личной гигиене персонала при подготовки 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	Правила оформления заявок на склад
		Навыки:
		Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов
		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, 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:
		Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов
		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 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
ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента		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
		Навыки:
		Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных напитков
		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 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 настоем 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
		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 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
ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента		Правила, техника общения с потребителями
		Базовый словарный запас на иностранном языке
		Навыки:
		Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих напитков
		Ведения 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 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 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
		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 разнообразного ассортимента	ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	Навыки:
		Подготовка, уборка рабочего места кондитера, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов
		Подготовка пищевых продуктов, других расходных материалов, обеспечение их хранения в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
		Умения:

		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 подготовки 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 экспресса оценки качества и безопасности сырья, продуктов, материалов
	ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Навыки:
		Приготовление и подготовка к использованию, хранение 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
		Нормы, правила взаимозаменяемости продуктов
		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:
		Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба 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 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 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
		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:
		Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации 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 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
		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
ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента		Базовый словарный запас на иностранном языке
		Техника общения, ориентированная на потребителя
		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
		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
Организация обслуживания в организациях питания	ПК 6.1 Обслуживать потребителей при использовании специальных форм массовых банкетных мероприятий в организациях питания	Базовый словарный запас на иностранном языке
		Навыки:
		Подачи к столу заказанных блюд и напитков разными способами
		Обслуживания потребителей при использовании специальных форм массовых банкетных мероприятий в организациях питания

		Применения передовых, инновационных методов и форм организации труда
		Умения:
		Осуществлять прием заказа на блюда и напитки
		Обслуживать потребителей организаций общественного питания в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях
		Профессионально и эффективно подавать еду к разным стилям обслуживания: подача блюд; серебряное обслуживание; обслуживание в банкетном стиле; семейное обслуживание; подача канапе; подавать еду из Геридона (подготовить, раздать и поднести специальные блюда из Геридона)
		Соблюдать требования к безопасности готовой продукции и техники безопасности в процессе обслуживания потребителей
		Соблюдать правила ресторанного этикета при встрече и приветствии гостей, размещении гостей за столом, обслуживании и прощании с гостями
		Консультировать гостей по составу и методам приготовления блюд, давать рекомендации по выбору вин, крепких спиртных и прочих напитков, их сочетаемости с блюдами
		Знания:
		Правила личной подготовки официанта к обслуживанию
		Важность эффективной работы для минимизации отходов и негативного воздействия на окружающую среду от деловой активности и обеспечения максимальной устойчивости
		Методы организации труда официантов
		Правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет
		Способы подачи блюд
		Правила, очередность и технику подачи блюд и напитков
		Правила и технику уборки использованной посуды

		Кулинарную характеристику блюд
		Правила сочетаемости напитков и блюд
		Требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков
		Правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии официантов с гостями
	ПК 6.2 Производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета	Навыки:
		Расчета с потребителями согласно счету и проводов гостей
		Принятия и оформления платежей
		Умения:
		Предоставлять счет и производить расчет с потребителем
		Производить расчет с потребителем, оформлять платежи по счетам и вести кассовую документацию
		Знания:
		Порядок оформления счетов и расчета с потребителем

4.3. Матрица компетенций выпускника

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

При наличии ПС

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
ВД по ФГОС СПО	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.	ПС 33.011 Повар	ОТФ А Приготовление блюд, 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.		ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе
		ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного	ПС 33.011 Повар	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

ВД по ФГОС СПО	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	водного сырья.			
		ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.	ПС 33.011 Повар	ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
		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.	ПС 33.011 Повар	ОТФ А Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ А/01.3 Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара ТФ В/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе
		ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.	ПС 33.011 Повар	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 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.	ПС 33.011 Повар	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.	ПС 33.011 Повар	ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.4 Приготовление, оформление и презентация 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.	ПС 33.011 Повар	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.	ПС 33.011 Повар	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	ПС 33.011 Повар	ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий

		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.	ПС 33.011 Повар	ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
ВД по ФГОС СПО	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.	ПС 33.011 Повар	ОТФ А Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	ТФ А/01.3 Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара
				ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе
		ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.	ПС 33.011 Повар	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 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.	ПС 33.011 Повар	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.	ПС 33.011 Повар	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.	ПС 33.011 Повар	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 из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.	ПС 33.011 Повар	ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
ВД по ФГОС СПО	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного	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	ПС 33.011 Повар	ОТФ А Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	ТФ А/01.3 Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара
				ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе

	ассортимента соответствии инструкциями регламентами	в	регламентами.			
		с	ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.	ПС 33.011 Повар	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
		и	ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.	ПС 33.011 Повар	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.	ПС 33.011 Повар	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.	ПС 33.011 Повар	ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
ВД по ФГОС СПО	Приготовление, оформление и подготовка к реализации	и к	ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье,	ПС 33.010 Кондитер	ОТФ А Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под	ТФ А/01.3 Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего

	хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.		руководством кондитера	места
				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
			ПС 33.014 Пекарь	ОТФ А Изготовление хлебобулочных изделий под руководством пекаря	ТФ А/01.3 Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места
			ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	ПС 33.010 Кондитер	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		ТФ В/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места кондитера к работе	

				разнообразного ассортимента	
			ПС 33.014 Пекарь	ОТФ А Изготовление хлебобулочных изделий под руководством пекаря	ТФ А/02.3 Выполнение заданий пекаря по изготовлению, продаже и презентации хлебобулочных изделий
		ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.	ПС 33.014 Пекарь	ОТФ В Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий	ТФ В/01.4 Составление рецептуры хлебобулочных изделий
					ТФ В/02.4 Подбор и подготовка сырья и исходных материалов для изготовления 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.	ПС 33.010 Кондитер	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.	ПС 33.010 Кондитер	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
ВД по запросу работодателя	Организация обслуживания в организациях питания	ПК 6.1 Обслуживать потребителей при использовании специальных форм массовых банкетных мероприятий в организациях питания	ПС 33.013 Официант, бармен	ОТФ А Выполнение вспомогательных работ по обслуживанию гостей организации питания	ТФ А/02.3 Обслуживание гостей в холле организации питания
					ТФ А/03.3 Выполнение вспомогательных работ по обслуживанию гостей в зале организации питания
		ПК 6.2 Производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета.	ПС 33.013 Официант, бармен	ОТФ В Обслуживание гостей организации питания, подача блюд и напитков	ТФ В/03.4 Обслуживание гостей в баре организации питания
					ТФ В/04.4 Обслуживание мероприятий в организациях питания и выездных мероприятий

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 часть образовательной программы в ак.ч.	Вариативная часть образовательной программы в ак.ч.	Объем образовательной программы, распределённой по курсам и семестрам				
					Учебные занятия (теоретические)	Лабораторные и практические занятия	Практики	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация			1 курс		2 курс		3 курс
												1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17
ООД. 00	Общеобразовательные дисциплины		1476	912	492	912	0	0	72	1404	0	540	644	220	0	0
ООД.01	Русский язык	Э	72	42	18	42			12	60		34	26			
ООД.02	Литература	Э	108	58	38	58			12	96		34	62			
ООД.03	Математика	Э	232	160	60	160			12	220		98	78	44		
ООД.04	Иностранный язык	Э	144	100	32	100			12	132		34	38	60		
ООД.05	Информатика	Э	144	132	0	132			12	132		68	64			
ООД.06	Физика	ДЗ	108	60	48	60				108		34	74			
ООД.07	Химия	Э	144	72	60	72			12	132		34	38	60		
ООД.08	Биология	ДЗ	72	24	48	24				72		34	38			
ООД.09	История	ДЗ	136	52	84	52				136		34	46	56		
ООД.10	Обществознание	ДЗ	72	32	40	32				72		34	38			
ООД.11	География	ДЗ	72	36	36	36				72		34	38			
ООД.12	Основы безопасности и защиты Родины	ДЗ	68	40	28	40				68		34	34			
ООД.13	Физическая культура	ДЗ	72	72	0	72				72		34	38			
ООД.14	Индивидуальный проект	ДЗ	32	32	0	32				32			32			
ОП.00	Общепрофессиональный цикл		428	268	140	268		20	0	328	100	72	76	172	108	0
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	ДЗ	36	20	14	20		2		36	0	36				
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	ДЗ	56	30	24	30		2		36	20	36	20			
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	ДЗ	60	32	26	32		2		36	24			60		
ОП.04	Экономические и правовые основы	ДЗ	36	12	22	12		2		36	0				36	

	профессиональной деятельности															
ОП.05	Основы калькуляции и учета	ДЗ	56	44	10	44		2		36	20		56			
ОП.06	Охрана труда	ДЗ	36	20	14	20		2		36	0				36	
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ДЗ	36	28	6	28		2		36	0				36	
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ	36	22	12	22		2		36	0			36		
ОП.09	Физическая культура	ДЗ	40	38	0	38		2		40	0			40		
ОП.10	Продвижение товаров и услуг с использованием цифровых технологий	ДЗ	36	22	12	22		2		0	36			36		
П.00	Профессиональный цикл		1624	1338	188	474	864	26	72	1313	311	0	108	184	720	540
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	Э	264	220	28	76	144	4	12	264	0	0	108	72	72	0
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	ДЗ	36	30	4	30		4		36			36			
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	ДЗ	72	46	24	46				72			36	36		
УП.01	Учебная практика	-	72	72			72			72			36	36		
ПП.01	Производственная практика	-	72	72			72			72					72	
ПА	Промежуточная аттестация		12						12	12						
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Э	338	278	28	98	180	8	24	300	38	0	0	112	202	0
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	Э	36	34	4	30		2	12	36				36		
	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		110	92	24	68		6		72	38			40	58	
УП.02	Учебная практика	-	72	72			72			72				36	36	
ПП.02	Производственная практика	-	108	108			108			108					108	
ПА	Промежуточная аттестация		12						12	12						
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Э	331	282	36	102	180	4	9	271	60	0	0	0	142	180
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	ДЗ	56	46	8	46		2		36	20				56	

МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	ДЗ	86	56	28	56		2		46	40				50	36
УП.03	Учебная практика	-	72	72			72			72					36	36
ПП.03	Производственная практика	-	108	108			108			108						108
ПА	Промежуточная аттестация		9						9	9	0					
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	Э	305	246	46	102	144	4	9	145	60	0	0	0	152	144
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	ДЗ	64	36	26	36		2		36	28				64	
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	ДЗ	88	66	20	66		2		56	32				52	36
УП.04	Учебная практика	ДЗ	72	72			72			72					36	36
ПП.04	Производственная практика		72	72			72			72						72
ПА	Промежуточная аттестация (ЭК)		9						9	9						
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Э	269	220	36	76	144	4	9	233	36	0	0	0	116	144
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	ДЗ	36	20	14	20		2		36					36	
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий		80	56	22	56		2		44	36				44	36
УП.05	Учебная практика		72	72			72			72					36	36
ПП.05	Производственная практика		72	72			72			72						72
ПА	Промежуточная аттестация	9	9						9	9						
ПМ.06	Организация обслуживания в организациях питания	Э	117	92	14	20	72	2	9	0	117	0	0	0	36	72
МДК.06.01	Технология обслуживания в организациях питания		36	20	14	20		2			36				36	
УП.06	Учебная практика		36	36			36				36					36
ПП.06	Производственная практика		36	36			36				36					36
ПА	Промежуточная аттестация		9						9		9					
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация		36							36						
Итого:			3528	2518	820	1654	864	46	144	3117	411	612	828	576	828	540

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.02 Основы товароведения продовольственных товаров	20	1	ООО ПКП «Титан»
2	ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места	24	1	ООО ПКП «Титан»
3	ОП.05 Основы калькуляции и учета	20	1	ООО ПКП «Титан»
4	ОП.10 Продвижение товаров и услуг с использованием цифровых технологий	36	2	ООО ПКП «Титан»
5	МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	38	1	ООО ПКП «Титан»
6	МДК.03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	20	1	ООО ПКП «Титан»
7	МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	40	1	ООО ПКП «Титан»
8	МДК.04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	28	1	ООО ПКП «Титан»
9	МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	32	1	ООО ПКП «Титан»
10	МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	36	1	ООО ПКП «Титан»
11	МДК.06.01 Технология обслуживания в организациях питания	36	1	ООО ПКП «Титан»
12	УП.06 Учебная практика	36	1	ООО ПКП «Титан»
13	ПП.06 Производственная практика	36	1	ООО ПКП «Титан»
14	Промежуточная аттестация (ЭК)	9	1	ООО ПКП «Титан»
Итого		411		-

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.	1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами. 2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика 3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья. 4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.	ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	72	4	ООО ПКП «Титан», мясорыбный цех	Руководитель практики
2	1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с	ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	108	4	ООО ПКП «Титан», горячий цех	Руководитель практики

	инструкциями и регламентами. 2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента 3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента 4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента 5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента 6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента 7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента 8. Осуществлять					

	приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента					
3	1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами 2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента 3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента 4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента 5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к	ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	108	5	ООО ПКП «Титан», овощной цех	Руководитель практики

	реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента					
4	1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами 2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. 3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента. 4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента. Осуществлять изготовление, творческое оформление,	ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	72	5	ООО ПКП «Титан», холодный цех	Руководитель практики

	подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента					
5	1. Выполнять подготовку баров, буфетов, залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания. 2. Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов, в том числе потребителей баров и буфетов. 3. Обслуживать потребителей при использовании специальных форм массовых банкетных мероприятий в организациях питания. 4. Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания. 5. Производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета. 6. Изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами, горячие напитки	ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента	72	5	ООО ПКП «Титан», кондитерский цех	Руководитель практики
6	1. Выполнять подготовку баров, буфетов, залов к обслуживанию в соответствии с его	ПМ.06 Организация обслуживания в организациях питания	36	5	ООО ПКП «Титан», столовая	Руководитель практики

характером, типом и классом организации общественного питания. 2. Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов, в том числе потребителей баров и буфетов. 3. Обслуживать потребителей при использовании специальных форм массовых банкетных мероприятий в организациях питания. 4. Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания. 5. Производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета. 6. Изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами, горячие напитки					

5.4. Календарный учебный график

[illegible]

Сводные данные по бюджету времени

Курс	Обучение по модулям и дисциплинам						Промежуточная аттестация						Практики						ГИА		Каникулы	Всего, ак.ч
	Всего		1 семестр		2 семестр		Всего		1 семестр		2 семестр		Всего		1 семестр		2 семестр		Всего		нед.	
	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.		
1 курс	40	1440	17	612	23	828	1	36	-	-	1	36	-	-	-	-	-	-	-	-	11	1476
2 курс	28	1008	14	504	14	504	2	72	1	36	1	36	11	396	2	72	9	324	-	-	11	1476
3 курс	3	108	3	108	-	-	1	36	1	36	-	-	12	432	12	432	-	-	1	36	0	612
Всего	71	2556	34	1224	37	1332	4	144	2	72	2	72	23	824	14	504	9	324	1	36	22	3564

Обозначения и сокращения:

36

ПА

□

— обучение по модулям и дисциплинам; — промежуточная аттестация (ПА) (36 ак.ч. в неделю); — практики (36 ак.ч. в неделю);

K

Г

– каникулы; – государственная итоговая аттестация (ГИА) (36 ак.ч. в неделю).

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) обеспечивает формирование у выпускника всех компетенций, установленных ФГОС СПО.

Рабочие программы профессиональных модулей и дисциплин, включая профессиональные модули 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 43.01.09 Повар, кондитер 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 ООО ПКП «Титан», при проведении производственной практики;

- включает в себя отдельные лекционного типа, семинары, 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 и 2 курсе 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) ООО ПКП «Титан» 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

Кабинеты:

- Русского языка и Литературы, Индивидуальный проект, История, Обществознание
- Математики, Физики
- Иностранного языка; Иностранный язык в профессиональной деятельности
- Информатики, Охраны труда
- Химии; Биологии
- Основ товароведения, технического оснащения и организации работы по профессии

«Повар, кондитер»

- Географии; Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
- Основы безопасности жизнедеятельности и защиты Родины; Безопасность жизнедеятельности

Лаборатории и зоны по видам работ:

- Лаборатория «Приготовления, оформления и подготовки блюд»

Спортивный комплекс

Тренажерный зал:

- 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 (ОП.06 Охрана труда; ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности; ОП.10 Продвижение товаров и услуг с использованием цифровых 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 на ООО ПКП «Титан», а также в других областях профессиональной деятельности и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия полученных компетенций требованиям к квалификации педагогического работника.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), имеющих опыт деятельности не менее трех лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, в общем числе педагогических работников, обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей образовательной программы, должна быть не менее 25 %.

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 м-практиком должность	Общий трудовой стаж работы специалиста-практика в организациях, осуществляющих деятельность в профессиональной сфере, соответствующей профессиональной деятельности, к которой готовятся обучающиеся
1	Нет			

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».

Расчетная величина стоимости обучения из расчета на одного обучающегося в соответствии с рекомендациями федеральных и региональных нормативных документов составляет на один учебный год 272 тыс. 110 руб.

ПРИЛОЖЕНИЕ 1
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ

ОГЛАВЛЕНИЕ

<u>«ПМ.01 ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА»</u>	122
<u>«ПМ.02 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА»</u>	Ошибка! Закладка не определена.
<u>"ПМ.03 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА"</u>	15
<u>"ПМ.04 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ СЛАДКИХ БЛЮД, ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА"</u>	30
<u>"ПМ.05 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА"</u>	40
<u>"ПМ.06 ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ В ОРГАНИЗАЦИЯХ ПИТАНИЯ"</u>	50
<u>ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ (УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ)</u>	303

2025 г.

Приложение 1.1
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа профессионального модуля

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

2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

<u>1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</u>	125
<u>1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы</u>	125
<u>1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля</u>	125
<u>1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П</u>	207
<u>2. Структура и содержание профессионального модуля</u>	134
<u>2.1. Трудоемкость освоения модуля</u>	134
<u>2.2. Структура профессионального модуля</u>	135
<u>2.3. Содержание профессионального модуля</u>	136
<u>2.4. Курсовой проект (работа) (для специальностей СПО, если предусмотрено)</u>	Ошибка! Зал
.....	Ошибка! Зал
<u>3. Условия реализации профессионального модуля</u>	144
<u>3.1. Материально-техническое обеспечение</u>	144
<u>3.2. Учебно-методическое обеспечение</u>	144
<u>4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля</u>	145

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Профессиональный модуль включен в обязательную часть образовательной программы по направленности «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. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения профессионального модуля 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; -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	-номенклатура	-

	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;	информационных источников, 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	-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	-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;	

	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	-основные этапы разработки и реализации проекта	
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	-правила оформления документов; -правила построения устных сообщений; -особенности социального и культурного контекста	
ОК.08	-использовать физкультурно-	-роль физической культуры в	

	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	общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; -основы здорового образа жизни; -условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии; -средства профилактики перенапряжения	
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 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	Требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря 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	Подготовка, уборка рабочего места, подготовка к работе сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов

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,	обработке, подготовки сырья, приготовления, подготовки к реализации полуфабрикатов Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены Требования к личной гигиене персонала при подготовки 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	

	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	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	Выбирать, применять	Требования охраны	Обработка различными

	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	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	методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика Хранение обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика
ПК 1.3	Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных	Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации	Приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного

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, филетировании 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,	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	сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных Порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение полуфабрикатов Ведение расчетов Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос

	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	при отпуске на вынос; ответственность за правильность расчетов Правила, техника 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, филетировании продуктов, снятии филе; править кухонные ножи	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	Приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных

	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	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	108	220
Самостоятельная работа	4	-
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 ПП 01 ПМ 01-экзамен квалификационный	12	12
Всего	264	220

2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:	Уроки, лекции, семинары	Лабораторные и практические занятия	Самостоятельная работа	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 1.1, ПК 1.2, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 08	Раздел 1. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	36	30	34	4	30	2		
ПК 1.3, ПК 1.4, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 08	Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	72	46	70	24	46	2		
	Учебная практика	72	72					72	
	Производственная практика	72	72						72
	Промежуточная аттестация	12							
	Всего:	264	220	104	28	76	4	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
Раздел 1. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов		36/30	
МДК 01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов		36/30	
Тема 1.1. Характеристика процессов обработки сырья, приготовления подготовки к реализации полуфабрикатов из них	Содержание	7	
	1. Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из него. Последовательность, характеристика этапов. 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 точность технологических операций, определение «контрольных точек» контролируемых этапов технологических операций, контроль качества и безопасности сырья, Контроль функционирования технологического оборудования, контроль обработанного сырья по ГОСТ 30390-2013). Правила составления порционирования заявки на сырье. Способы подготовки к реализации полуфабрикатов: порция (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или для транспортирования. Правила ведения расчетов с потребителем при отпуске полуфабрикатов на вынос.	1	ПК 1.1, ПК 1.2 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 08
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4	

	1.Практическое занятие 1. Составление заявки на сырье	4	ПК 1.1, ПК 1.2 ОК 02, ОК 09, ОК 01
	В том числе самостоятельная работа обучающихся 1.Решение задач по расчету массы брутто, выхода обработанного сырья.	2	ПК 1.1, ПК 1.2 ОК 02, ОК 09, ОК 01
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов	Содержание	13	
	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. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки и нарезки различных видов овощей и грибов.	1	ПК 1.1, ПК 1.2 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 08
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	12	
	1.Практическое занятие 2. Тренинг по организации рабочего места повара по обработке, нарезке овощей и грибов	8	ПК 1.1, ПК 1.2 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 08
	2.Практическое занятие 3. Тренинг по отработке безопасных приемов эксплуатации механического оборудования в процессе обработки, нарезки овощей и грибов (картофелеочистительной машины, овощерезки)	4	ПК 1.1, ПК 1.2 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 08
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению полуфабрикатов	Содержание	9	
	1.Организация процесса механической кулинарной обработки рыбы, не рыбного водного сырья, приготовления полуфабрикатов из них. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для	1	ПК 1.1, ПК 1.2 ОК 02, ОК 05

	обработки рыбы, нерыбного водного сырья и приготовления полуфабрикатов из них. Организация хранения обработанной рыбы, нерыбного водного сырья в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними.		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	8	
	Практическое занятие 4. Подбор и размещение оборудования, инвентаря, посуды для процессов обработки и приготовления полуфабрикатов.	4	ПК 1.1, ПК 1.2 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 08
	Практическое занятие 5. Тренинг по освоению правил безопасной эксплуатации рыбоочистительной машины, ручной рыбчистки.	4	ПК 1.1, ПК 1.2 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 08
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
Тема 1.4. Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них	Содержание	5	
	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. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и приготовления полуфабрикатов из них Организация хранения обработанных мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, полуфабрикатов из них в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними.	1	ПК 1.1, ПК 1.2 ОК 02, ОК 05
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4	
	1.Практическое занятие 6. Организация рабочих мест по	4	ПК 1.1, ПК 1.2

	обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.		ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 08
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
Промежуточная аттестация		2	
Раздел 2 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		72/46	
МДК 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		72/46	
Тема 2.1 Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов	Содержание	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.	2	ПК 1.3, ПК 1.4 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 08
	2.Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки клубнеплодов, корнеплодов, капустных, луковых, плодовых, салатно-шпинатных овощей, зелени, грибов. Формы нарезки, кулинарное назначение. Международные наименования форм нарезки.	2	ПК 1.3, ПК 1.4 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 08
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4	
	1.Практическое занятие 1. Обработка и нарезка картофеля и других клубнеплодов. Методы защиты от потемнения обработанного картофеля. Обработка, нарезка корнеплодов	2	ПК 1.3, ПК 1.4 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 08
	2.Практическое занятие 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)	2	ПК 1.3, ПК 1.4 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 08
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		

Тема 2.2. Обработка рыбы и нерыбного водного сырья	Содержание	4	
	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.	2	ПК 1.3, ПК 1.4 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 08
	2.Способы подготовки рыбы и нерыбного водного сырья к обработке: размораживание замороженной, вымачивание соленой рыбы, подготовка нерыбного водного сырья. 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.	2	ПК 1.3, ПК 1.4 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 08
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
Тема 2.3 Приготовление полуфабрикатов из рыбы	Содержание	14	
	1.Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья	2	ПК 1.3, ПК 1.4 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК
	2.Приготовление полуфабрикатов из рыбы: тушка с головой, тушка без головы, «кругляши», порционный кусок непластованной рыбы (стейк), филе с кожей и реберными костями, филе с кожей без костей, чистое филе, «бабочка», рулетики, мелкие куски рыбы, порционные полуфабрикаты, панированные в различных панировках.	2	ПК 1.3, ПК 1.4 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 08
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	10	
	1.Практическое занятие 3. Расчет количества сырья для приготовления полуфабрикатов из рыбы	2	ПК 1.3, ПК 1.4 ОК 01, ОК 09
	2.Практическое занятие 4. Обработка рыбы с костным скелетом. Приготовление порционных полуфабрикатов из рыбы.	4	ПК 1.3, ПК 1.4

			ОК 01, ОК 09
	3.Практическое занятие 5. Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы	2	ПК 1.3, ПК 1.4 ОК 01, ОК 09
	4.Практическое занятие 6. Обработка нерыбного водного сырья	2	ПК 1.3, ПК 1.4 ОК 01, ОК 09
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
Тема 2.4 Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов	Содержание	8	ПК 1.3, ПК 1.4 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 08
	1.Ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения мяса и мясного сырья. Органолептическая оценка качества, безопасности мяса, мясного сырья. Последовательность выполнения и характеристика технологических операций механической кулинарной обработки мяса: оттаивание мороженого мяса, обмывание, обсушивание, кулинарный разруб туш говядины, баранины, свинины, телятины, обвалка, зачистка, жиловка.	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	6	
	1.Практическое занятие 7. Обработка субпродуктов.	4	
	2.Практическое занятие 8. Расчет количества сырья для приготовления полуфабрикатов.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
Тема 2.5 Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов	Содержание	20	ПК 1.3, ПК 1.4 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 08
	1.Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из мяса, мясного сырья. Характеристика методов приготовления полуфабрикатов из мяса. Технологический процесс приготовления крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса говядины, баранины, свинины, телятины. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения	2	
	2.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 занятий и лабораторных работ	16	ПК 1.3, ПК 1.4 ОК 01, ОК 09
	1.Практическое занятие 7. Приготовление крупнокусковых, полуфабрикатов из мяса.	4	
	2.Практическое занятие 8. Приготовление порционных, полуфабрикатов из мяса.	4	ПК 1.3, ПК 1.4 ОК 01, ОК 09
	3.Практическое занятие 9. Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из мяса.	4	ПК 1.3, ПК 1.4 ОК 01, ОК 09
	4.Практическое занятие 10. Приготовление полуфабрикатов из рубленой мясной массы с хлебом и без хлеба.	4	ПК 1.3, ПК 1.4 ОК 01, ОК 09
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
Тема 2.6 Обработка домашней птицы, дичи, кролика	Содержание	4	
	1.Методы обработки домашней птицы и пернатой дичи, кролика. Виды заправки тушек домашней птицы, дичи, кулинарное назначение.	2	ПК 1.3, ПК 1.4 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 08
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся 1.Составление последовательностей обработки домашней птицы, дичи, кролика и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.	2	ПК 1.3, ПК 1.4 ОК 01, ОК 09
Тема 2.7 Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика	Содержание	12	
	1.Классификация, ассортимент, характеристика, требования к качеству полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика Технологический процесс приготовления порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения	2	ПК 1.3, ПК 1.4 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 08
	2.Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	8	

	1.Лабораторная работа 10. Обработка домашней птицы, приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов, полуфабрикатов из филе птицы.	4	ПК 1.3, ПК 1.4 ОК 01, ОК 09
	2.Лабораторная работа 11. Обработка домашней птицы, дичи, заправка тушек. Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее.	4	ПК 1.3, ПК 1.4 ОК 01, ОК 09
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
Промежуточная аттестация		2	
Учебная практика Виды работ: 1.Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами. 2.Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика 3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья. 4.Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.		72	ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 1.4 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 08
Производственная практика Виды работ: 1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами. 2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика 3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья. 4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.		72	ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 1.4 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 08
Промежуточная аттестация –Экзамен квалификационный		12	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «Основ товароведения, технического оснащения и организации работы по профессии «Повар, кондитер»» оснащенный в соответствии с приложением 3 ПОП-П

Лаборатория «Приготовления, оформления и подготовки блюд», оснащенная в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

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

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Повар» В 4 частях.
Ч.1 - М.: Академия, 2020. – 112 с.
2. Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Повар» В 4 частях.
Ч.2 - М.: Академия, 2020. – 160 с.
3. Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Повар» В 4 частях.
Ч.3- М.: Академия, 2020. – 128 с.
4. Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Повар» В 4 частях.
Ч.4 - М.: Академия, 2020. – 128 с.
5. Анфимова Н.А. Кулинария «повар-кондитер». - М.: Академия, 2020. – 400 с.
6. Васюкова А.Т. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: учебник для СПО. - М.: КноРус, 2019. – 198 с.
7. Вытовтов А.А. Современные методы идентификации, определения подлинности и оценки качества продуктов питания: учебное пособие. – СПб.: Троицкий мост, 2019. – 230 с.
8. Габа Н.Д. Контроль качества продукции и услуг в общественном питании: учебник. - М.: Академия, 2018. – 256 с.
9. Жадаев А.Ю. Новик И.Р. Методы анализа продуктов питания: учебное пособие для СПО. – СПб.: Лань, 2021. – 128 с.
10. Качурина Т.А. Метрология и стандартизация: учебник для СПО. ФГУ «ФИРО». - М.: Академия, 2020. – 128 с.
11. Королев А.А., Несвижский Ю.В., Никитенко Е.И. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: учебник для СПО. В 2-х ч. Ч. 1. - М.: Академия, 2018. – 256 с.
12. Лутошкина Г.Г. Гигиена и санитария общественного питания: учебное пособие. - М.: Академия, 2017. – 64 с.
13. Мартин М.А. Выполнение работ по профессии «Повар, кондитер». Лабораторный практикум: учебное пособие для СПО. – СПб.: Лань, 2022. – 224 с.
14. Маюрникова Л.А., Губаненко Г.А., Кокшаров А.А. ХАССП на предприятиях общественного питания: учебное пособие для ВУЗов. – СПб.: Лань, 2022. – 196 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоения компетенций)	Формы контроля и методы оценки
<i>ПК 1.1 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 08</i>	<i>Выполнение подготовки, уборки рабочего места; подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов.</i>	<i>Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; -заданий по самостоятельной работ. Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: -практических заданий на зачете/экзамене по МДК; -выполнения заданий экзамена по модулю.</i>
<i>ПК 1.2 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 08</i>	<i>Выполнение обработки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи.</i>	
<i>ПК 1.3 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 08</i>	<i>Выполнение приготовления, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранение полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья; ведении расчетов с потребителями.</i>	
<i>ПК 1.4 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 08</i>	<i>Выполнение приготовления, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранение полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</i>	

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	125
1.1. <i>Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы</i>	125
1.2. <i>Планируемые результаты освоения профессионального модуля</i>	125
1.3. <i>Обоснование часов вариативной части ОПОП-П</i>	207
2. Структура и содержание профессионального модуля	134
2.1. <i>Трудоемкость освоения модуля</i>	134
2.2. <i>Структура профессионального модуля</i>	135
2.3. <i>Содержание профессионального модуля</i>	136
2.4. <i>Курсовой проект (работа) (для специальностей СПО, если предусмотрено)</i>	Ошибка! Закладка не определена.
.....	Ошибка! Закладка не определена.
3. Условия реализации профессионального модуля	144
3.1. <i>Материально-техническое обеспечение</i>	144
3.2. <i>Учебно-методическое обеспечение</i>	144
4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля	145

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ «ПМ.02 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА»

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. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения профессионального модуля 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; - 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	- номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности;	-

	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	- 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.04	- организовывать работу коллектива и команды; - взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	- психологические основы деятельности коллектива; - психологические особенности личности	-
ПК 2.1	- 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	- 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	- подготовка, уборка рабочего места, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов

	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; - обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - своевременно оформлять заявку на склад	изделий, закусок; - регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и 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	- 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; - 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;	- 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;	- подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении, хранении, отпуске бульонов, 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	- 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	- 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	- 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	- приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; - взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

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	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; - ответственность за правильность расчетов с потребителями; - правила, техника общения с потребителями; - базовый словарный запас на иностранном языке	

	им помощь в выборе супов; - владеть профессиональной терминологией, в том числе на иностранном языке		
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; - 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 пассировку; - 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	- 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;	- приготовление соусных полуфабрикатов, соусов разнообразного ассортимента, их хранение и подготовка к реализации

	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	- 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	- 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	- 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,	- приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;

	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; - 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; - 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,	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,	- взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

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	температура подачи блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий; -органолептические способы определения готовности; -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, 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	

	потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий	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	-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	-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;	-приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки; -ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; -взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

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	-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	

	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 ручную 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; -разогреть 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		
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; -взвешивать, измерять продукты, входящие в	-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;	-приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; -ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; -взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

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; -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	-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	

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	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, 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	

	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		
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; -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,	-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,	-приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; -ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; -взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

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 шпалках, 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,	кролика; -органолептические способы определения готовности Ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовления 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	

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	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	

	свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуска из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; -разогреть блюда, кулинарные изделия, закуска 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		

1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

2. № п/п	Код и наименование учебной дисциплины/профессионального модуля	Количество часов	Обоснование
1	МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	38	Для дальнейшего развития общих и профессиональных компетенций и углубления подготовки, обучающихся при освоении профессиональных компетенций ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.7, ПК 2.8

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	134	98
Самостоятельная работа	8	-
Практика, в т.ч.:	180	180
учебная	72	72
производственная	108	108
Промежуточная аттестация, в том числе: <i>МДК 02.01 -</i> <i>МДК 02.02 в форме экзамена</i> <i>УП 02</i> <i>ПП 02</i> <i>ПМ 02 (квалификационный экзамен)</i>	24	-
Всего	338	278

2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:	Уроки, лекции, семинары	Лабораторные и практические занятия	Самостоятельная работа	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.7, ПК 2.8, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09	Раздел 1 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	36	30	34	4	30	2		
ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.7, ПК 2.8, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09	Раздел 2 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	110	68	92	24	68	6		
ПК 2.2, ПК 2.3,	Учебная практика	72	72					72	

ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.7, ПК 2.8,								
ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.7, ПК 2.8,	Производственная практика	108	108					108
	Промежуточная аттестация	24						
	Всего:	338	278		28	98	8	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
Раздел 1. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		36/30	
МДК 02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		36/30	
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок	Содержание	11/8	ОК.01 ОК.02 ОК.04 ПК.2.1 ПК.2.2 ПК.2.3 ПК.2.4 ПК.2.5 ПК.2.6 ПК.2.7 ПК.2.8
	1.Технологический цикл приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок. Характеристика, последовательность этапов. Классификация, характеристика способов нагрева, тепловой кулинарной обработки. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок 2. Характеристика способов реализации готовой горячей кулинарной продукции, правил сервировки стола в зависимости от вида приема пищи, типа и класса предприятия и способа реализации. Общие принципы, правила оформления и способы подачи сложных горячих блюд, правила подбора соусов, гарниров, их сочетаемость.	1	
	В том числе практических и лабораторных занятий	8	
	1. Практическое занятие 1. Принципы комбинирования различных способов приготовления горячей кулинарной продукции. Тепловая обработка	2	
	2. Практическое занятие 2. Принципы сочетания основных продуктов с другими ингредиентами и принципы взаимозаменяемости различных видов сырья и дополнительных ингредиентов для создания гармоничных горячих блюд и кулинарных изделий	2	
	3.Практическое занятие 3. Способы термической обработки пищевых продуктов. Процессы, формирующие качество горячей кулинарной продукции	2	
	4.Практическое занятие 4. Подбор и размещение оборудования, инвентаря, посуды для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	2	

		В том числе самостоятельная работа обучающихся	2	
		Подготовить сообщение на тему: Классификация, характеристика способов нагрева, тепловой кулинарной обработки	2	
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации бульонов, отваров, супов		Содержание	7/6	ОК.01 ОК.02 ОК.04 ПК.2.1 ПК.2.2 ПК.2.3 ПК.2.4 ПК.2.5 ПК.2.6 ПК.2.7 ПК.2.8
		1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению бульонов, отваров, супов. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними	1	
		2. Организация хранения, отпуска супов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых бульонов, отваров, супов к отпуску на вынос		
		Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению бульонов, отваров, супов, процессу хранения и подготовки к реализации		
		В том числе практических и лабораторных занятий	6	
		1. Практическое занятие 5. Организация рабочего места повара по приготовлению заправочных супов, супов-пюре.	2	
		2. практическое занятие 6. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бульонов, различных групп супов	2	
		3. Практическое занятие 7. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе варки бульонов, отваров, супов	2	
		В том числе самостоятельная работа обучающихся		
Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих соусов		Содержание	9/8	ОК.01 ОК.02 ОК.04 ПК.2.1 ПК.2.2 ПК.2.3 ПК.2.4 ПК.2.5 ПК.2.6
		1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих соусов. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними	1	
		2. Организация хранения, отпуска горячих соусов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых соусов к отпуску на вынос		
		3. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест		

	по приготовлению горячих соусов, процессу хранения и подготовки к реализации		ПК.2.7 ПК.2.8
	В том числе практических и лабораторных занятий	8	
	1.Практическое занятие 8. Организация рабочего места повара по приготовлению горячих соусов	2	
	2.Практическое занятие 9. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления горячих соусов	2	
	3.Практическое занятие 10. Тренинг по обработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе варки горячих соусов	2	
	4.Практическое занятие 11. Тренинг по организации хранения, отпуска горячих соусов с раздачи /прилавка, упаковки, подготовки готовых соусов к отпуску на вынос	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
Тема 1.4.	Содержание	9/8	ОК.01 ОК.02 ОК.04 ПК.2.1 ПК.2.2 ПК.2.3 ПК.2.4 ПК.2.5 ПК.2.6 ПК.2.7 ПК.2.8
Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	1.Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий закусок в отварном (основным способом и на пару), припущенном, жареном, тушеном, запеченном виде. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними	1	
	2. Организация хранения, отпуска горячих блюд, кулинарных изделий закусок с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых горячих блюд, кулинарных изделий закусок к отпуску на вынос		
	3. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий закусок, процессу хранения и подготовки к реализации		
	В том числе практических и лабораторных занятий	8	
	1.Практическое занятие 12. Организация рабочего места повара по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в отварном, жареном.	2	
	2.Практическое занятие 13. Организация рабочего места повара по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в запеченном и тушеном виде	2	

	3.практическое занятие 14. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в отварном, жареном, запеченном и тушеном виде	2	
	4.Практическое занятие 15. Тренинг по обработке умений безопасной эксплуатации теплового оборудования: пароконвектомата, жарочного шкафа, электрофритюрницы, электрогрилей	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
Промежуточная аттестация			
Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		110/68	
МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		110/68	
Тема 2.1. Приготовление, назначение, подготовка к реализации бульонов, отваров	Содержание	6/4	ОК.01 ОК.02 ОК.04 ПК.2.1 ПК.2.2 ПК.2.3 ПК.2.4 ПК.2.5 ПК.2.6 ПК.2.7 ПК.2.8
	1.Классификация и ассортимент, пищевая ценность и значение в питании бульонов, отваров. Приготовление бульонов и отваров. Правила, режимы варки, нормы закладки продуктов, кулинарное назначение бульонов и отваров. Правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров с учетом требований к безопасности готовой продукции. Правила разогревания. Техника порционирования, варианты оформления бульонов, отваров для подачи. Методы сервировки и подачи, температура подачи бульонов, отваров. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка бульонов и отваров для отпуска на вынос	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4	
	1.Практическое занятие 16. Приготовление бульонов и отваров	2	
	2.Практическое занятие 17. Методы сервировки и подачи бульонов, отваров	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации	Содержание	8/4	ОК.01 ОК.02 ОК.04 ПК.2.1
	1. Классификация, ассортимент, пищевая ценность и значение в питании заправочных супов. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных	2	

заправочных супов разнообразного ассортимента	ингредиентов (специй, приправ, пищевых концентратов, полуфабрикатов высокой степени готовности, выпускаемых пищевой промышленностью) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к супам. Правила и режимы варки, последовательность выполнения технологических операций: подготовка гарниров (виды нарезки овощей, подготовка капусты, пассерование, тушение, подготовка круп, макаронных изделий), последовательность закладки продуктов; приготовление овощной, мучной пассеровки; заправка супов, доведение до вкуса		ПК.2.2 ПК.2.3 ПК.2.4 ПК.2.5 ПК.2.6 ПК.2.7 ПК.2.8
	В том числе практических и лабораторных занятий	4	
	1.Практическое занятие 18. Приготовление, оформление и отпуск заправочных супов разнообразного ассортимента	2	
	2.Практическое занятие 19. Методы сервировки и подачи, температура подачи заправочных супов	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	2	
	Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций	2	
Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации супов- пюре, молочных, сладких, диетических, вегетарианских супов разнообразного ассортимента	Содержание	5/4	ОК.01 ОК.02 ОК.04 ПК.2.1 ПК.2.2 ПК.2.3 ПК.2.4 ПК.2.5 ПК.2.6 ПК.2.7 ПК.2.8
	1.Супы-пюре: ассортимент, пищевая ценность, значение в питании. Особенности приготовления, нормы закладки продуктов, правила и режимы варки, требования к качеству, условия и сроки хранения.	1	
	2.Молочные и сладкие, диетические, вегетарианские супы: ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения		
	В том числе практических и лабораторных занятий	4	
	1.Практическое занятие 20. Приготовление, оформление и отпуск супов-пюре разнообразного ассортимента	2	
	2.Практическое занятие 21. Методы сервировки и подачи, температура подачи	2	
Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации	В том числе самостоятельная работа обучающихся		ОК.01 ОК.02 ОК.04 ПК.2.1
	Содержание		
	1.Холодные супы: ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения 2. Супы региональной кухни: рецептуры, особенности	1	

холодных супов, супов региональной кухни	приготовления, оформления и подачи. Требования к качеству, условия и сроки хранения		ПК.2.2 ПК.2.3
	В том числе практических и лабораторных занятий	4	ПК.2.4
	1.Практическое занятие 22. Приготовление, оформление и отпуск холодных супов	2	ПК.2.5 ПК.2.6
	2.Практическое занятие 23. Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления	2	ПК.2.7 ПК.2.8
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
Тема 2.5 Классификация, ассортимент, значение в питании горячих соусов	Содержание	5/4	ОК.01 ОК.02 ОК.04 ПК.2.1 ПК.2.2
	1. Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании горячих соусов. Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение концентратов для соусов и готовых соусов промышленного производства	1	ПК.2.3
	В том числе практических и лабораторных занятий	4	ПК.2.4 ПК.2.5
	1.Практическое занятие 24. Классификация и ассортимент горячих соусов	2	ПК.2.6 ПК.2.7
	2.Практическое занятие 25. Ассортимент концентратов для соусов и готовых соусов промышленного производства	2	ПК.2.8
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
Тема 2.6 Приготовление, подготовка к реализации соусов на муке. Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов	Содержание	6/4	ОК.01 ОК.02 ОК.04 ПК.2.1 ПК.2.2 ПК.2.3 ПК.2.4 ПК.2.5 ПК.2.6 ПК.2.7 ПК.2.8
	1.Характеристика, правила выбора, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к компонентам для соусов и соусным полуфабрикатам 2. Методы приготовления, органолептические способы определения степени готовности отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов в соответствии с методами приготовления, типом основных продуктов и технологическими требованиями к соусу. Условия хранения и назначение соусных полуфабрикатов, правила охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов и готовых соусов 3.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. Приготовление, кулинарное назначение, требования к	2	

	качеству, условия и сроки хранения соусов грибного, молочного, сметанного и их производных. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов на основе концентратов промышленного производства. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов. Приемы оформления тарелки соусами		
	В том числе практических и лабораторных занятий	4	
	1. Практическое занятие 26. Расчет количества сырья для приготовления соусов на муке различной консистенции	2	
	2. Практическое занятие 27. Приемы оформления тарелки соусами	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
Тема 2.7 Приготовление, подготовка к реализации яично-масляных соусов, соусов на сливках	Содержание	5/4	ОК.01 ОК.02 ОК.04 ПК.2.1 ПК.2.2 ПК.2.3 ПК.2.4 ПК.2.5
	1. 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	1	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4	
	1. Практическое занятие 28. Приготовление яично-масляных соусов	2	
	2. Практическое занятие 29. Правила подачи соусов	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
Тема 2.8. Приготовление, подготовка к реализации сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов	Содержание	5/4	ОК.01 ОК.02 ОК.04 ПК.2.3 ПК.2.4 ПК.2.5 ПК.2.6 ПК.2.7 ПК.2.8
	1. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов	1	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4	
	Практическое занятие 30. Приготовление сладких соусов	2	
	Практическое занятие 31. Приготовление вегетарианских и диетических соусов	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
Тема 2.9. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов	Содержание	6/4	ОК.01 ОК.02 ОК.04 ПК.2.1 ПК.2.2 ПК.2.3
	1. Классификация, ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из овощей и грибов. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным блюдам из овощей и грибов. Подбор для приготовления блюд из овощей, подготовка к	2	

	использованию пряностей, приправ. Выбор методов приготовления различных типов овощей для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления овощей: варка основным способом, в молоке и на пару, припускание, жарка основным способом (глубокая и поверхностная), жарка на гриле и плоской поверхности, тушение, запекание, сотирование, приготовление в воке, фарширование, формовка, порционирование, паровая конвекция и СВЧ-варка. Методы приготовления грибов 2.Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов: ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подбора соусов. Правила оформления и отпуска горячих блюд и гарниров из овощей и грибов: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд и гарниров из круп и бобовых, правила охлаждения, замораживания, разогрева. Упаковка, подготовка горячих блюд и гарниров из овощей и грибов для отпуска на вынос, транспортирования		ПК.2.4 ПК.2.5 ПК.2.6 ПК.2.7 ПК.2.8
	В том числе практических и лабораторных занятий	4	
	1.Практическое занятие 32. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из отварных и припущенных, овощей и грибов	2	
	2.Практическое занятие 33. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из жареных овощей и грибов	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
Тема 2.10. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий	Содержание	6/4	ОК.01 ОК.02 ОК.04 ПК.2.1 ПК.2.2 ПК.2.3 ПК.2.4 ПК.2.5 ПК.2.6 ПК.2.7 ПК.2.8
	1.Ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий. Ассортимент, товароведная характеристика, требования к качеству, условия и сроки хранения, значение в питании круп, бобовых, макаронных изделий. Международные наименования и формы паст, их кулинарное назначение. Органолептическая оценка качества, безопасности круп, бобовых, макаронных изделий. Правила варки каш. Расчет количества круп и жидкости, необходимых для получения каш различной консистенции, расчет выхода каш различной консистенции. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление изделий из каш: котлет, биточков, клецек, запеканок, пудингов.	2	

	Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Подбор соусов 2. Правила варки бобовых. Приготовление блюд и гарниров из бобовых. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила варки макаронных изделий. Расчет количества жидкости для варки макаронных изделий откидным и не откидным способом. Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Подбор соусов 3. Правила оформления и отпуска горячих блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий, правила охлаждения, замораживания, разогрева. Упаковка, подготовка горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий для отпуска на вынос, транспортирования		
	В том числе практических и лабораторных занятий	4	
	1. Практическое занятие 34. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из круп	2	
	2. Практическое занятие 35. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из бобовых и макаронных изделий	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
Тема 2.11. Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра	Содержание	6/4	ОК.01 ОК.02 ОК.04 ПК.2.1 ПК.2.2 ПК.2.3 ПК.2.4 ПК.2.5 ПК.2.6 ПК.2.7 ПК.2.8
	1. 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 в соответствии с технологическими требованиями. Правила взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд из яиц, творога, сыра. Правила расчета требуемого количества яичного порошка, меланжа, творога, сыра при замене продуктов в рецептуре. Подбор, подготовка ароматических веществ. 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. Приготовление горячих	2	

	блюд из яиц и яичных продуктов: яиц отварных в скорлупе и без (пашот), яичницы, омлетов для различных типов питания. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. 3. Приготовление горячих блюд из творога: сырников, запеканок, пудингов, вареников для различных типов питания. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения Приготовление горячих блюд из сыра. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения 4. Правила оформления и отпуска горячих блюд из яиц, творога, сыра: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из яиц, творога, сыра. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования		
	В том числе практических и лабораторных занятий	4	
	1.Практическое занятие 36. Расчет количества продуктов для горячих блюд из яиц с учетом взаимозаменяемости продуктов	2	
	2.Практическое занятие 37. Расчет количества продуктов для горячих блюд из творога с учетом взаимозаменяемости продуктов	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
Тема 2.12. Приготовление, подготовка к реализации блюд из муки	Содержание	8/4	ОК.01 ОК.02 ОК.04 ПК.2.1 ПК.2.2 ПК.2.3 ПК.2.4 ПК.2.5 ПК.2.6 ПК.2.7 ПК.2.8
	1.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. Подбор, подготовка пряностей и приправ. Выбор методов приготовления горячих блюд из муки для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд из муки. Замес дрожжевого и бездрожжевого теста различной консистенции, разделка, формовка изделий из теста 2.Приготовление горячих блюд из муки: лапши домашней, пельменей вареников, блинчиков, блинов, оладий, пончиков. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления. Выбор соусов и приправ. Требования к качеству, условия и сроки хранения блюд из муки. Правила оформления и отпуска горячих блюд из муки: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и	2	

	подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из муки. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования		
	В том числе практических и лабораторных занятий	4	
	1. Практическое занятие 38. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из яиц, творога	2	
	2. Практическое занятие 39. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из муки	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	2	
	Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента	2	
Тема 2.13. Классификация, ассортимент блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	Содержание	5/4	ОК.01 ОК.02 ОК.04 ПК.2.1 ПК.2.2 ПК.2.3 ПК.2.4 ПК.2.5 ПК.2.6 ПК.2.7 ПК.2.8
	1. Классификация, ассортимент, значение в питании блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. 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. Международные наименования различных видов рыб и нерыбного водного сырья. Принципы формирования ассортимента горячих рыбных блюд в меню организаций питания различного типа	1	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4	
	1. Практическое занятие 40. Расчет количества продуктов для приготовления блюд из рыбы	2	
	2. Практическое занятие 41. Принципы формирования ассортимента горячих блюд в меню организаций питания различного типа	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
Тема 2.14. Приготовление и подготовка к реализации блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	Содержание	5/4	ОК.01 ОК.02 ОК.04 ПК.2.1 ПК.2.2 ПК.2.3 ПК.2.4 ПК.2.5 ПК.2.6
	1. Выбор методов приготовления горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сотирование, запекание (с гарниром, соусом и без) 2. Приготовление блюд из рыбы и нерыбного водного сырья: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных). Органолептические способы определения степени	1	

	готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для различных форм обслуживания, типов питания. 3. Правила оформления и отпуска горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. 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 4. 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		ПК.2.7 ПК.2.8
	В том числе практических и лабораторных занятий	4	
	1.Практическое занятие 42. Приготовление, оформление и отпуск блюд из отварной и припущенной, тушеной, жареной и запеченой рыбы	2	
	2.Практическое занятие 43. Приготовление, оформление и отпуск блюд из нерыбного водного сырья	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
Тема 2.15. Классификация, ассортимент блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика	Содержание	5/4	ОК.01 ОК.02 ОК.04 ПК.2.1 ПК.2.2 ПК.2.3 ПК.2.4 ПК.2.5 ПК.2.6 ПК.2.7 ПК.2.8
	1.Классификация, ассортимент, значение в питании горячих блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика	1	
	2.Правила выбора мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов (приправ, панировок, маринадов и т.д.) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями		
	3.Принципы формирования ассортимента горячих мясных блюд в меню организаций питания различного типа		
	В том числе практических и лабораторных занятий	4	
	1.Практическое занятие 44. Расчет количества продуктов для приготовления горячих блюд из мяса и мясных продуктов	2	
	2.Практическое занятие 45. Расчет количества продуктов для приготовления горячих блюд из домашней птицы	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		

Тема 2.16. Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов	Содержание	7/4	ОК.01 ОК.02 ОК.04 ПК.2.1 ПК.2.2 ПК.2.3 ПК.2.4 ПК.2.5 ПК.2.6 ПК.2.7 ПК.2.8
	1.Выбор методов приготовления горячих блюд из мяса, мясных продуктов для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сотирование, запекание (с гарниром, соусом и без) 2.Приготовление блюд из мяса, мясных продуктов: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных). Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из мяса, мясных продуктов для различных форм обслуживания, типов питания 3.Правила оформления и отпуска горячих блюд из мяса, мясных продуктов: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. 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 4.Хранение готовых блюд из мяса, мясных продуктов. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования	1	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4	
	1.Практическое занятие 46. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в отварном, припущенном и жареном виде	2	
	2.Практическое занятие 47. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в тушеном и запеченном (с соусом и без) виде	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	2	
	Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой	2	
Тема 2.17.	Содержание	5/4	ОК.01
Приготовление и	1.Выбор методов приготовления горячих блюд из домашней птицы,	1	ОК.02

подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика	дичи, кролика для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сотирование, запекание (с гарниром, соусом и без) 2.Приготовление блюд из домашней птицы, дичи, кролика: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных). Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из мяса, мясных продуктов для различных форм обслуживания, типов питания 3.Правила оформления и отпуска горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. 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. 4.Хранение готовых блюд из домашней птицы, дичи, кролика. Правила ва-куумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогреваотдельных компонентов и готовых блюд. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования		ОК.04 ПК.2.1 ПК.2.2 ПК.2.3 ПК.2.4 ПК.2.5 ПК.2.6 ПК.2.7 ПК.2.8
	В том числе практических и лабораторных занятий	4	
	1.Практическое занятие 48. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из домашней птицы	2	
	2.Практическое занятие 49. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из дичи и кролика	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
Промежуточная аттестация- Экзамен		12	
Учебная практика Виды работ: 1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами 2.Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента 3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов		72	ОК.01 ОК.02 ОК.04 ПК.2.1 ПК.2.2 ПК.2.3 ПК.2.4 ПК.2.5

разнообразного ассортимента 4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента 5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента 6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента 7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента 8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента		ПК.2.6 ПК.2.7 ПК.2.8
Производственная практика Виды работ: 1.Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. 2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента 3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента 4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента 5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента 6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента 7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента 8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	108	ПК.2.1 ПК.2.2 ПК.2.3 ПК.2.4 ПК.2.5 ПК.2.6 ПК.2.7 ПК.2.8
Промежуточная аттестация-Экзамен квалификационный	12	

Bcero	338	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «Основ товароведения, технического оснащения и организации работы по профессии «Повар, кондитер»» оснащенный в соответствии с приложением 3 ПОП-П

Лаборатория «Приготовления, оформления и подготовки блюд», 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. Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Повар» В 4 частях. Ч.4 М.: Академия, 2020. – 128 с.

2. Жадаев А.Ю. Новик И.Р. Методы анализа продуктов питания: учебное пособие для СПО. – СПб.: Лань, 2021. – 128 с.

3. Качурина Т.А. Метрология и стандартизация: учебник для СПО. ФГУ «ФИРО». - М.: Академия, 2020. – 128 с.

4. Любецкая Т.Р. Организация обслуживания в индустрии питания: учебник для СПО. – СПб.: Лань, 2021. – 308 с.

5. Маюрникова Л.А., Губаненко Г.А., Кокшаров А.А. ХАССП на предприятиях общественного питания: учебное пособие для ВУЗов. – СПб.: Лань, 2022. – 196 с

6. Радченко Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. – М.: КноРус, 2022. – 322 с.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов. Виртуальный практикум. – Москва: Академия. URL: <https://elearning.academia-moscow.ru/personal/courses/> - Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд из домашней птицы. Виртуальный практикум. – Москва: Академия. URL: <https://elearning.academia-moscow.ru/personal/courses/> - Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Российская Федерация. Закон. О защите прав потребителей: федер. закон от 07.02.1992 N 2300-1 (в ред. Федеральных законов от 23.11.2009 N 261-ФЗ) – Новороссийск: Сиб.унив. изд-во, 2009. - 47 с.

4. Российская Федерация. Закон. О качестве и безопасности пищевых продуктов: федеральный. закон от 02.01.2000, 29-ФЗ: [Принят Гос. Думой 1 декабря 1999 г.: одобрен. Советом Федерации 23 декабря 1999 г. (с изменениями внесенными Федеральными законами от 12.06.2008 N 88-ФЗ, от 27.10.2008 N 178-ФЗ, от 22.12.2008 N 268-ФЗ)] - Общественное питание. Сборник нормативных документов. – М.: Гросс Медиа, 2006. – 192 с.

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 ОК 01 ОК 02 ОК 04	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:	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: – заданий для 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 – выполнения заданий экзамена по модулю; экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ПК 2.2 ОК 01 ОК 02 ОК 04	- адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки);	
ПК 2.3 ОК 01 ОК 02 ОК 04	- рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов;	
ПК 2.4 ОК 01 ОК 02 ОК 04	- соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности;	
ПК 2.5 ОК 01 ОК 02 ОК 04	- своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара;	
ПК 2.6 ОК 01 ОК 02 ОК 04	- рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств;	
ПК 2.7 ОК 01 ОК 02 ОК 04	- правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием;	
ПК 2.8 ОК 01 ОК 02 ОК 04	- 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; 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 истом 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 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	

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	125
1.1. <i>Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы</i>	125
1.2. <i>Планируемые результаты освоения профессионального модуля</i>	125
1.3. <i>Обоснование часов вариативной части ОПОП-П</i>	207
2. Структура и содержание профессионального модуля	134
2.1. <i>Трудоемкость освоения модуля</i>	134
2.2. <i>Структура профессионального модуля</i>	135
2.3. <i>Содержание профессионального модуля</i>	136
2.4. <i>Курсовой проект (работа) (для специальностей СПО, если предусмотрено)</i>	Ошибка! Закладка не определена.
.....	Ошибка! Закладка не определена.
3. Условия реализации профессионального модуля	144
3.1. <i>Материально-техническое обеспечение</i>	144
3.2. <i>Учебно-методическое обеспечение</i>	144
4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля	145

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

код и наименование модуля

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 вариативную 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 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; -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; -выделять наиболее	-номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; -приемы структурирования информации;	-

	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;	-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; -находить интересные	-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	

	проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать; -оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта		
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	-правила оформления документов; -правила построения устных сообщений; -особенности социального и культурного контекста	
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	
ПК 3.1	-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	-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	-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; -подготовка рабочего места для порционирования (комплектования),

	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;	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; -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 холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; -способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;	упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; -подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов

	-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	-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	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	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	-приготовление, хранение холодных соусов и заправок, их порционирование на раздаче

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 ветовые 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	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	

	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		
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 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	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	-приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента; -ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; -взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

	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	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	Подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных	Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента

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,	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	Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

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 приготовления 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 бутербродов, холодных	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	

	закусок		
ПК 3.5	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 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, малосоленую рыбу вручную и на слайсере Замачивать желатин,	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	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

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 Проверять качество готовых 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,	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	

	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	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:	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	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

охлаждать, хранить готовые мясные продукты с учетом требований к безопасности Порционировать отварную, жареную, запеченную 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	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, региональных особенностей 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,

	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	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	

1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№ п/п	Код и наименование учебной дисциплины/профессионального модуля	Количество часов	Обоснование
1	МДК.03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	20	Для дальнейшего развития общих и профессиональных компетенций и углубления подготовки, обучающихся при освоении профессиональных компетенций ПК 3.1

2	МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	40	Для дальнейшего развития общих и профессиональных компетенций и углубления подготовки, обучающихся при освоении профессиональных компетенций ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5, ПК 3.6

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	142	102
Самостоятельная работа	4	-
Практика, в т.ч.:	180	180
учебная	72	72
производственная	108	108
Промежуточная аттестация, в том числе: <i>МДК 03.01 в форме дифференцированного зачета</i> <i>МДК 03.02 в форме дифференцированного зачета</i> <i>УП 03</i> <i>ПП 03</i> <i>ПМ 03-в форме экзамена квалификационного</i>	9	-
Всего	331	282

2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:	Уроки, лекции, семинары	Лабораторные и практические занятия	Самостоятельная работа	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5, ПК 3.6, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09	Раздел 1. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	56	46	54	8	46	2		
ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5, ПК 3.6, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09	Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	86	56	84	28	56	2		
ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5, ПК 3.6, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09	Учебная практика	72	72					72	
ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5, ПК 3.6	Производственная практика	108	108						108
	Промежуточная аттестация	9							
	Всего:	331	282		36	102	4	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 практическо й подготовки, ак. ч.	Коды компетенций , формирован ию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок			
МДК 03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		56 / 46	
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	Содержание	4	
	1. Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции, значение в питании. Технологический цикл приготовления холодной кулинарной продукции. Характеристика, последовательность этапов.	2	ПК 3.1 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 08
	2. Иновационные технологии, обеспечивающие оптимизацию процессов приготовления и подготовки к реализации и безопасность готовой продукции. Технология Cook&Serve – технология приготовления пищи на охлаждаемых поверхностях.	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
Тема 1.2.	Содержание	35	

Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	1. Организация работ по приготовлению холодных блюд и закусок на предприятиях (в организациях) с полным циклом и цеховой структурой и с бесцеховой структурой.	1	ПК 3.1 ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05
	2. Организация и техническое оснащение рабочих мест. Виды, назначение технологического оборудования, правила безопасной эксплуатации. Санитарно-гигиенические требования к организации работы по- вара по приготовлению холодных блюд и закусок.	1	ПК 3.1 ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05
	3. Система ХАССП в общественном питании, как эффективный инструмент управления, безопасностью приготавливаемой предприятиями общественного питания продукции и блюд. Организация подготовки к реализации (порционирования (комплектования), упаковки для отпуска на вынос, хранения на раздаче/прилавке). Техническое оснащение работ.	1	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	32	
	1. Практическое занятие 1. Организация рабочего места повара по приготовлению различных групп холодной кулинарной продукции.	4	
	2. Практическое занятие 2. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок.	6	
	3. Практическое занятие 3. Тренинг по организации рабочего места повара по приготовлению салатов, бутербродов, отработке умений безопасной эксплуатации механического оборудования	6	

	4.Практическое занятие 4. Тренинг по организации хранения подготовленных продуктов, полуфабрикатов, готовых салатов, бутербродов, холодных блюд и закусок, отработке умений безопасной эксплуатации технологического оборудования: аппарата для вакуумирования, шкафов холодильных, интенсивного охлаждения	6	
	5.Практическое занятие 5. Работа с нормативной и технологической документацией, сборниками рецептов.	4	
	6.Практическое занятие 6. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных блюд	6	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	Содержание	13	ПК 3.1 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 08
	1.Организация работ по приготовлению горячих блюд и закусок на предприятиях (в организациях) с полным циклом и цеховой структурой и с бесцеховой структурой.	1	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	12	
	1.Практическое занятие 7. Тренинг по организации хранения подготовленных продуктов, полуфабрикатов, готовых горячих блюд и закусок	4	
	2.Практическое занятие 8. Санитарно-гигиенические требования к организации работы повара по приготовлению горячих блюд и закусок	4	
	3.Практическое занятие 9. Тренинг по отработке умений безопасной эксплуатации механического оборудования: слайсера	4	

	В том числе самостоятельная работа обучающихся	2	
	1. Составление схем, таблиц, последовательностей действий, проведение сравнительного анализа характеристик различных видов технологического оборудования.	2	
Промежуточная аттестация		2	
Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок			
МДК 03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		86/56	
Тема 2.1. Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок	Содержание	14	ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5, ПК 3.6 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 08
	1. Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании холодных соусов, заправок. Требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение концентратов для холодных соусов и заправок.	2	
	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 заправок и соусным полуфабрикатам промышленного производства (уксусы, растительные масла, специи и т.д.)	2	
	3. Рецептуры, технология приготовления, кулинарное назначение холодных соусов. Рецептуры, технология приготовления, кулинарное назначение заправок.	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	8	
	1. Практическое занятие 1. Расчет сырья, выхода готовых холодных	2	.

	соусов.		
	2.Практическое занятие 2. Расчет сырья, выхода готовых заправок.	2	
	3.Практическое занятие 3. Разработка ассортимента холодных соусов и заправок в соответствии с заказом (тематический вечер, праздник и т.д.) для различных форм обслуживания.	2	
	4.Практическое занятие 4. Работа с нормативной и технологической документацией, сборниками рецептур.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента	Содержание	26	ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5, ПК 3.6 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 08
	1. Классификация, ассортимент, значение в питании салатов разнообразного ассортимента. Актуальные направления в приготовлении салатов. 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.	2	
	2. Салаты из свежих и вареных овощей: ассортимент, рецептуры, приготовление, оформление и отпуск.	2	
	3. Требования к качеству, условия и сроки хранения салатов	2	
	4. 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	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	18	
	1.Практическое занятие 5. Приготовление, оформление и отпуск салатов из сырых овощей и фруктов: салат «Греческий», салата «Цезарь», салат из сыра с	4	

	яблоком. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции.		
	2.Практическое занятие 6. Приготовление, оформление и отпуск салатов из сырых овощей и фруктов: салат из морской капусты, салат-коктейль с ветчиной и сыром, салат из яблок с сельдереем, фруктовый салат. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции.	4	
	3.Практическое занятие 7. 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.	4	
	4.Практическое занятие 8. Расчет количества сырья, выхода салатов.	2	
	5.Практическое занятие 9. Разработка ассортимента холодных блюд и закусок в соответствии с заказом (тематический вечер,праздник и т.д.) для различных форм обслуживания.	2	
	6.Практическое занятие 10. Работа с нормативной и технологической документацией, сборниками рецептов.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок	Содержание	20	ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5, ПК 3.6 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 08
	1. Классификация, ассортимент бутербродов. Значение в питании. Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении бутербродов с учетом технологических требований, принципов совместимости и взаимозаменяемости.	2	
	2. Ассортимент холодных закусок из овощей, грибов, рыбы, мяса,	2	

	птицы. Значение в питании.		
	3. Технологический процесс приготовления, оформления и отпуска бутербродов: открытых (простых, сложных). Технологический процесс приготовления, оформления и отпуска бутербродов: закрытых, гастрономических продуктов порциями.	2	
	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	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	12	
	1.Практическое занятие 11. Приготовление, оформление и отпуск открытых, закрытых бутербродов, закусочных бутербродов – канапе, роллов, гастрономических продуктов порциями, холодных закусок из яиц, сыра, овощей, сельди, рыбы, мяса, птицы. Оценка качества (бракераж) готовой продукции.	4	
	2.Практическое занятие 12. Приготовление, оформление и отпуск холодных закусок из яиц, сыра, овощей, сельди, рыбы, мяса, птицы. Оценка качества (бракераж) готовой продукции.	4	
	3.Практическое занятие 13 Расчет количества сырья, выхода открытых, закрытых бутербродов, закусочных бутербродов – канапе, роллов, гастрономических продуктов порциями, холодных закусок из яиц, сыра, овощей, сельди, рыбы, мяса, птицы.	2	
	4.Практическое занятие 14. Работа с нормативной и технологической документацией, сборниками рецептур.	2	

	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, мяса, птицы	Содержание	26	
	1. Ассортимент, значение в питании простых холодных блюд и закусок из мяса. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним и их соответствие требованиям к качеству холодных блюд и закусок из мяса, рыбы.	4	ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5, ПК 3.6 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 08
	2. Ассортимент, значение в питании простых холодных блюд и закусок из птицы. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним и их соответствие требованиям к качеству холодных блюд и закусок из птицы.	2	
	3. Требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд и закусок.	2	ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5, ПК 3.6
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	18	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 08
	1. Практическое занятие 15. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Оценка качества (бракераж) готовой продукции	4	
	2. Практическое занятие 16. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из мяса. Оценка качества (бракераж) готовой продукции	4	
	3. Практическое занятие 17. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из домашней птицы. Оценка качества (бракераж) готовой продукции	4	
	4. Практическое занятие 18. Расчет сырья, выхода готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса и птицы.	2	ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5,

	5.Практическое занятие 19. Разработка ассортимента холодных блюд и закусок в соответствии с заказом (тематический вечер,праздник и т.д.) для различных форм обслуживания	4	ПК 3.6 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	2	
	1. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.	2	
Промежуточная аттестация-Дифференцированный зачет		2	
Учебная практика Виды работ: 1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами 2. .Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента 3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента 4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента 5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента 6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента		72	ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5, ПК 3.6 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 08

Производственная практика Виды работ: 6. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами 7. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента 8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента 9. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента 10. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента 11. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента	108	ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5, ПК 3.6
Промежуточная аттестация- Экзамен квалификационный	9	
Всего	331	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «Основ товароведения, технического оснащения и организации работы по профессии «Повар, кондитер»» оснащенный в соответствии с приложением 3 ПОП-П

Лаборатория «Приготовления, оформления и подготовки блюд», оснащенная в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

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

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Наименование.

1. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение организаций питания Учебник для СПО. ТОП-50. - М.: Академия, 2021. – 256 с.

2. Гайворонский К.Я. Охрана труда в общественном питании и торговле: учебное пособие – М.: Форум- Инфра-М, 2021. – 125 с.

3. Гайворонский К.Я., Щеглов Н.Г. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: учебник – М.: Инфра–М, 2022. – 469 с.

4. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 14-е изд., стер. – Москва: Академия, 2020. – 400 с.

5. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – Москва: Академия, 2018. – 432 с.

6. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-3892-1.

7. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учебное пособие для спо / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-6457- 9.

8. Зайцева, Е. А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучаю- щихся по профессии «Повар, кондитер» : учебное пособие / Е. А. Зайцева, Н. В. Пушина, Ж. В. Моро- зова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 176 с. — ISBN 978-5-8114-4126-6.

9. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8.

10. Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопас- ность : учебное пособие для спо / О. К. Мотовилов, В. М. Позняковский, К. Я. Мотовилов, Н. В. Тихо- нова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 316 с. — ISBN 978-5-8114-7165-2.

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 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 08	Выполнение подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выбор, оценка качества, безопасности продуктов.	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий для самостоятельной работы. Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю.
ПК 3.2 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 08	Выполнение приготовления, непродолжительного хранения соусов, заправок разнообразного ассортимента.	
ПК 3.3 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 08	Выполнение приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи и подготовки к реализации салатов разнообразного ассортимента.	
ПК 3.4 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 08	Выполнение приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи и подготовки к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.	
ПК 3.5 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 08	Выполнение приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи и подготовки к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.	
ПК 3.6 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 08	Выполнение приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи и подготовки к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.	

Рабочая программа профессионального модуля

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

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

<u>1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</u>	125
<u>1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы</u>	125
<u>1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля</u>	125
<u>1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П</u>	207
<u>2. Структура и содержание профессионального модуля</u>	134
<u>2.1. Трудоемкость освоения модуля</u>	134
<u>2.2. Структура профессионального модуля</u>	135
<u>2.3. Содержание профессионального модуля</u>	136
<u>2.4. Курсовой проект (работа) (для специальностей СПО, если предусмотрено)</u>	Ошибка! Закладка не определена.
.....	Ошибка! Закладка не определена.
<u>3. Условия реализации профессионального модуля</u>	144
<u>3.1. Материально-техническое обеспечение</u>	144
<u>3.2. Учебно-методическое обеспечение</u>	144
<u>4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля</u>	145

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

код и наименование модуля

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 вариативную 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 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; -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; -выделять наиболее значимое в перечне информации,	-номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; -приемы структурирования информации; -формат оформления результатов поиска	-

	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;	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; -находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и	-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	

	документировать; -оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта		
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	-правила оформления документов; -правила построения устных сообщений; -особенности социального и культурного контекста	
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	
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	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	Подготовка, уборка рабочего места, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов. Подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов

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	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 подготовки 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	

	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	холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков Правила оформления заявок на склад	
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 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	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,	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

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	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	

	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		
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 Выбирать, подготавливать ароматические вещества Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой Осуществлять	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	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

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,	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	

	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		
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 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	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	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных напитков Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

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 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 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	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	

	Владеть профессиональной терминологией Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных напитков		
ПК 4.5	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 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	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	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих напитков Ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

	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	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	

1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№ п/п	Код и наименование учебной дисциплины/профессионального модуля	Количество часов	Обоснование
1	МДК.04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и	28	Для дальнейшего развития общих и профессиональных компетенций и углубления

	горячих сладких блюд, десертов, напитков		подготовки, обучающихся при освоении профессиональных компетенций ПК 4.1
2	МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	32	Для дальнейшего развития общих и профессиональных компетенций и углубления подготовки, обучающихся при освоении профессиональных компетенций ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5

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	152	102
Самостоятельная работа	4	-
Практика, в т.ч.:	144	144
учебная	72	72
производственная	72	72
Промежуточная аттестация, в том числе: <i>МДК 04.01 в форме дифференцированного зачета</i> <i>МДК 04.02 в форме дифференцированного зачета</i> <i>УП 04</i> <i>ПП 04</i> <i>ПМ 04(в случае экзамена ПМ)</i>	9	9
Всего	305	246

2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:	Уроки, лекции, семинары	Лабораторные и практические занятия	Самостоятельная работа	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09	Раздел 1. Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	64	36	62	26	36	2		
ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09	Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	88	66	86	20	66	2		
ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09	Учебная практика	72	72	72				72	
ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5,	Производственная практика	72	72	72					72
	Промежуточная аттестация	9							
	Всего:	305	246	292	46	102	4	72	72

2.3. Содержание профессионального модуля

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
Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента			
МДК. 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков сложного ассортимента		64/36	
Тема 1.1 Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков	Содержание	32	
	1.Классификация, ассортимент, требования к качеству, особенности подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления. Актуальные направления, модные тенденции в совершенствовании ассортимента	2	ПК 4.1 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 08
	2.Правила адаптации, разработки рецептур десертов, напитков с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей Методы обслуживания различных категорий потребителей	2	
	3.Технологический цикл приготовления холодных, горячих сладких блюд десертов. Характеристика, последовательность этапов.	2	
	4.Технологический цикл приготовления напитков разнообразного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов.	2	

	5.Комбинирование способов приготовления холодных, горячих сладких блюд, с учетом ассортимента продукции	2	
	6.Комбинирование способов приготовления напитков, с учетом ассортимента продукции	2	
	7. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	16	
	1.Практическое занятие 1. Технологический цикл приготовления холодных сладких блюд десертов	2	
	2.Практическое занятие 2. Технологический цикл приготовления горячих сладких блюд десертов	2	
	3.Практическое занятие 3. Технологический цикл приготовления холодных напитков разнообразного ассортимента	2	
	4.Практическое занятие 4. Технологический цикл приготовления горячих напитков разнообразного ассортимента	2	
	5.Практическое занятие 5. Комбинирование способов приготовления холодных сладких блюд, десертов	2	
	6.Практическое занятие 6. Комбинирование способов приготовления горячих сладких блюд, десертов	2	
	7.Практическое занятие 7. Организация хранения полуфабрикатов и готовых холодных сладких блюд, десертов	2	
	8.Практическое занятие 8. Организация хранения полуфабрикатов и готовых холодных напитков разнообразного ассортимента	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	2	
	1. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.		
Тема 1.2. Организация и техническое	Содержание	30	
	1.Организация и техническое оснащение работ по приготовлению	2	ПК 4.1

оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков	холодных сладких блюд, десертов, разнообразного ассортимента.		ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 08
	2.Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих сладких блюд, десертов, разнообразного ассортимента.	2	
	3.Организация и техническое оснащение работ по приготовлению напитков разнообразного ассортимента.	2	
	4.Виды, назначение технологического и производственного оборудования правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	2	
	5.Упаковка сладких блюд, подготовки готовой продукции к отпуску на вынос с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой продукции к отпуску на вынос.	2	
	6. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, разнообразного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации	2	

В том числе практических занятий и лабораторных работ	18	
1.Практическое занятие 9. Адаптация рецептов холодных и горячих десертов сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, методов обслуживания.	2	
2.Практическое занятие 10. Адаптация рецептов холодных и горячих напитков сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, методов обслуживания.	2	
3.Практическое занятие 11.Организация рабочего места повара по приготовлению холодных сладких блюд, десертов.	2	
4.Практическое занятие 12. Организация рабочего места повара по приготовлению горячих сладких блюд, десертов.	2	
5.Практическое занятие 13. Организация рабочих мест по приготовлению горячих напитков.	2	
6.Практическое занятие 14. Организация рабочих мест по приготовлению холодных напитков.	2	
7.Практическое занятие 15.Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных и горячих сладких блюд, напитков разнообразного ассортимента	2	

	8.Практическое занятие 16. Работа с нормативной документацией.	2	
	9.Практическое занятие 17.Определение взаимозаменяемости продуктов при приготовлении сладких блюд и напитков	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
Промежуточная аттестация-Дифференцированный зачет		2	
Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков			
МДК. 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков		88/66	
Тема 2.1. Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	Содержание	28	
	1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных сладких блюд, десертов. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления.	2	ПК 4.2,ПК 4.3, ПК 4.4 4.5 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 08
	2. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных сладких блюд (проваривание, тушение, вымачивание, смешивание, карамелизация, желирование, взбивание с добавлением горячих дополнительных ингредиентов, взбивание при одновременном нагревании, взбивание с дополнительным охлаждением, взбивание с периодическим замораживанием; охлаждение, замораживание, извлечение из форм замороженных смесей, раскатывание, выпекание, формование).	2	
	3.Технологический процесс приготовления и отпуска холодных сладких блюд: натуральных фруктов и ягод, компотов, фруктов в сиропе, желированных сладких блюд (киселей, желе, муссов,	2	

	самбука, крема), мороженого.		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	22	
	1. Практическое занятие 1. Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества традиционных железированных сладких блюд (желе, мусса, самбука, крема) с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования	6	
	2. Практическое занятие 2. Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества холодных сладких блюд авторских, брендовых, региональных с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования.	6	
	3. Практическое занятие 3. Расчет сырья, выхода холодных сладких блюд, десертов	2	
	4. Практическое занятие 4. Технологический процесс приготовления и отпуска холодных сладких блюд	4	
	5. Практическое занятие 5. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных десертов сложного ассортимента	4	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
Тема 2.2.	Содержание	18	

Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов	1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих сладких блюд, десертов. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления.	1	ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4 4.5 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 08
	2. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих сладких блюд (смешивание, проваривание, запекание в формах на водяной бане, варка в различных жидкостях, взбивание, перемешивание, глазирование, фламбирование, растапливание шоколада, обмакивание в жидкое «фондю», порционирование).	2	ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4 4.5 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 08
	3. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих сладких блюд, десертов для отпуска на вынос.	1	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	14	
	1. Практическое занятие 6. Расчет количества сырья для приготовления горячих сладких блюд	2	
	2. Практическое занятие 7. Нормы, правила взаимозаменяемости продуктов при приготовлении горячих сладких блюд	2	
	3. Практическое занятие 8. Работа со сборником рецептов	2	
	4. Практическое занятие 9 Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих сладких блюд традиционного ассортимента (пудинга, шарлотки или штруделя, сладких блинчиков, яблок в тесте и т.д.)	4	ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4 4.5 ОК 01, ОК 02,

	5.Практическое занятие 10. Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих десертов, в т.ч. региональных. Оценка качества готовой продукции.	4	ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 08
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента	Содержание	21	
	1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных напитков.Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа.	1	ПК 4.2,ПК 4.3, ПК 4.4 4.5
	2. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов	1	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 08
	2. Рецептуры, технология приготовления холодных напитков (свежеотжатые соки, фруктово-ягодные прохладительные напитки, лимонады, смузи, компоты, холодные чай и кофе, коктейли, морсы, квас и т.д.). Варианты подачи холодных напитков. Правила оформления и отпуска холодных напитков: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных напитков.	2	
	2.Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных напитков для отпуска на вынос	1	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	16	ПК 4.2,ПК 4.3,

	1.Практическое занятие 11. Расчет количества продуктов для приготовления холодных напитков	4	ПК 4.4 4.5 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 08
	2.Практическое занятие 12. Приготовление, оформление, отпуск и презентация свежееотжатых соков, фруктово-ягодных прохладительных напитков, лимонадов, смузи, компотов	4	
	3.Практическое занятие 13.Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет)	4	
	4.Практическое занятие 14. Правила оформления и отпуска холодных напитков: творческое оформление и эстетичная подача	4	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента	Содержание	19	
	1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих напитков сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа.	2	ПК 4.2,ПК 4.3, ПК 4.4 4.5 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 08
	2. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих напитков.	1	
	3. Рецептуры, технология приготовления горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад, сбитень, глинтвейн, взвар и т.д.).	1	
	4.Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих напитков. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания	1	ПК 4.2,ПК 4.3, ПК 4.4 4.5

	(«шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет).		ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 08
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	12	
	1.Практическое занятие 15. Расчет количества продуктов для приготовления горячих напитков	4	
	2.Практическое занятие 16.Нормы, правила взаимозаменяемости продуктов при приготовлении горячих напитков	2	
	3.Практическое занятие 17. Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих напитков разнообразного ассортимента	6	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся 1. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.	2	
Промежуточная аттестация- Дифференцированный зачет		2	
Учебная практика Виды работ 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. 2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента 3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента		72	ПК 4.2,ПК 4.3, ПК 4.4 ПК 4.5 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 08

4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента		
5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента		
Производственная практика Виды работ 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 2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента 3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента 4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента 5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента	72	ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5,
Промежуточная аттестация- Экзамен квалификационный	9	
Всего	305	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «Основ товароведения, технического оснащения и организации работы по профессии «Повар, кондитер»» оснащенный в соответствии с приложением 3 ПОП-П

Лаборатория «Приготовления, оформления и подготовки блюд», оснащенная в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

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

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Наименование.

1. Данильченко С.А., Саенко О.Е. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов: учебник для СПО. - М.: КноРус, 2020. – 216 с.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Любецкая Т.Р., Бронникова В.В. Организация и технология обслуживания в барах, буфетах: учебник (СПО) – М.: КноРус, 2021. – 248 с.

2. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.

3. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

4. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Часть 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с. [Электронный ресурс]. URL: <https://standartgost.ru/g/pkey-14293838083>. Ч. 1

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоения компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ПК 4.1 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 08	Выполнение подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выбор, оценка качества, безопасности продуктов.	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий для самостоятельной работы. Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю.
ПК 4.2 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 08	Выполнение приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи и подготовки к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.	
ПК 4.3 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 08	Выполнение приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи и подготовки к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.	
ПК 4.4 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 08	Выполнение приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи и подготовки к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.	
ПК 4.5 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 08	Выполнение приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи и подготовки к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.	

Рабочая программа профессионального модуля

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

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	125
1.1. <i>Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы</i>	125
1.2. <i>Планируемые результаты освоения профессионального модуля</i>	125
1.3. <i>Обоснование часов вариативной части ОПОП-П</i>	207
2. Структура и содержание профессионального модуля	134
2.1. <i>Трудоемкость освоения модуля</i>	134
2.2. <i>Структура профессионального модуля</i>	135
2.3. <i>Содержание профессионального модуля</i>	136
2.4. <i>Курсовой проект (работа) (для специальностей СПО, если предусмотрено)</i>	Ошибка! Закладка не определена.
.....	Ошибка! Закладка не определена.
3. Условия реализации профессионального модуля	144
3.1. <i>Материально-техническое обеспечение</i>	144
3.2. <i>Учебно-методическое обеспечение</i>	144
4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля	145

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

код и наименование модуля

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

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

Профессиональный модуль включен в вариативную 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 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; -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; -выделять наиболее значимое в перечне информации,	-номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; -приемы структурирования информации; -формат оформления результатов поиска	-

	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;	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; -находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и	-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	

	документировать; -оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта		
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	-правила оформления документов; -правила построения устных сообщений; -особенности социального и культурного контекста	
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	
ПК 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	-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,	-подготовка, уборка рабочего места кондитера, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; -подготовка пищевых продуктов, других расходных материалов, обеспечение их хранения в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты

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,	современные методы изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; -регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при изготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; -возможные последствия нарушения санитарии и гигиены -требования к личной гигиене персонала при подготовки производственного инвентаря и производственной посуды; -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	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 экспресса оценки качества и безопасности сырья, продуктов, материалов	
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 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	-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	-приготовление и подготовка к использованию, хранение отделочных полуфабрикатов

	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 жженый 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	инструментов; -ассортимент, рецептуры, требования к качеству отделочных полуфабрикатов; -органолептические способы определения готовности; -нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; -условия, сроки хранения отделочных полуфабрикатов, в том числе промышленного производства; -требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов	

	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	-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	-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	-приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; -ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; -взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

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; -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;	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	

	-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		
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; -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;	-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	-приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; -ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; -взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

-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;	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	

	-владеть профессиональной терминологией; -консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий		
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; -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; -готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования; -подготавливать начинки, кремы, отделочные полуфабрикаты;	-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;	-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

	-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	-виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуски 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	

1.3.Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№ п/п	Код и наименование учебной дисциплины/профессионального модуля	Количество часов	Обоснование
1	МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к	36	Для дальнейшего развития общих и профессиональных

	реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий		компетенций и углубления подготовки, обучающихся при освоении профессиональных компетенций ПК 5.2, ПК 5.3, ПК 5.4, ПК 5.5

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	76
Самостоятельная работа	4	-
Практика, в т.ч.:	144	144
учебная	72	72
производственная	72	72
Промежуточная аттестация, в том числе: <i>МДК 05.01 в форме дифференцированного зачета</i> <i>МДК 05.02 в форме</i> <i>УП 05</i> <i>ПП 05</i> <i>ПМ 05 – Экзамен квалификационный</i>	9	9
Всего	269	220

2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:	Уроки, лекции, семинары	Лабораторные и практические занятия	Самостоятельная работа	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 5.3, ПК 5.4, ПК 5.5, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09	Раздел 1. Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	36	20	34	14	20	2		
ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 5.3, ПК 5.4, ПК 5.5, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09	Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	80	56	78	22	56	2		
ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 5.3, ПК 5.4, ПК 5.5, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09	Учебная практика	72	72	72				72	
ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 5.3, ПК 5.4, ПК 5.5	Производственная практика	72	72	72					72
	Промежуточная аттестация	9							
	Всего:	269	220	256	36	76	4	72	72

2.3. Содержание профессионального модуля

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
Раздел 1. Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			
МДК 05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		36/20	
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Содержание	14	ПК 5.1 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 08
	1. Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2	
	2. Последовательность выполнения и характеристика технологических операций, современные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2	
	3. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных занятий	8	
	1. Практическое занятие 1. Технологический цикл приготовления	4	

	хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		
	2.Практическое занятие 2. Составление схем последовательности выполнения технологических операций хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	2	
	3.Практическое занятие 3. Адаптация рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом изменения выхода готовых изделий	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Содержание	8	ПК 5.1 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 08
	1. 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 ними.	2	
	2.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 занятий и лабораторных работ	4	
	1.Практическое занятие 4. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2	
	2.Практическое занятие 5. Организация рабочего места кондитера для	2	

	выполнения работ на различных участках кондитерского цеха.		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
Тема 1.3.	Содержание	10	ПК 5.1
Виды, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов	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. Правила подготовки кондитерского сырья и продуктов к использованию.	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 08
	2. Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, готовых сухих смесей и отделочных полуфабрикатов.	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	6	
	1. Практическое занятие 6. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в различных отделениях кондитерского цеха	2	
	2. Практическое занятие 7. Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья	2	
	3. Практическое занятие 8. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в различных отделениях кондитерского цеха	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	2	
	1. Составление схем, таблиц, последовательностей действий, проведение сравнительного анализа характеристик различных видов технологического		

	оборудования.		
Промежуточная аттестация-Дифференцированный зачет		2	
Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			
МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		80/56	
Тема 2.1. Виды, классификация и ассортимент отделочных полуфабрикатов	Содержание	1	ПК 5.2, ПК 5.3, ПК 5.4, ПК 5.5 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 08
	1.Характеристика различных видов отделочных полуфабрикатов, их классификация в зависимости от используемого сырья и метода приготовления. Ассортимент и назначение различных видов отделочных полуфабрикатов, используемых в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделиях. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости для приготовления отделочных полуфабрикатов. Оценка их качества.	1	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
Тема 2.2. Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе.	Содержание	8	ПК 5.2, ПК 5.3, ПК 5.4, ПК 5.5 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 08
	1.Характеристика различных видов сиропов, их назначение и использование в приготовлении отделочных полуфабрикатов, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Органолептические способы определения готовности сиропов. Оценка качества. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов	1	

	(ароматических эссенций, вина, коньяка, красителей, кислот) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к сиропам. Приготовление сиропов (для промочки, кофейного, инвертного, для глазирования, жженки), правила и режим варки, последовательность выполнения технологических операций. Определение готовности и правила использования сиропов. Требования к качеству, условия и сроки хранения сиропов.		
	2. Приготовление помады (основной, сахарной, молочной, шоколадной) правила и режим варки, последовательность выполнения технологических операций. Определение готовности и правила использования помады. Требования к качеству, условия и сроки хранения помады. 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. Приготовление желе. Виды желе в зависимости от желирующего вещества. Правила и режим варки, использование дополнительных ингредиентов. Украшения из желе, их использование в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	1	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	6	
	1. Практическое занятие 1. Приготовление сиропов, правила и режим варки, последовательность выполнения технологических операций	2	
	2. Практическое занятие 2. Приготовление помады, правила и режим варки, последовательность выполнения технологических операций	2	

	3.Практическое занятие 3. Приготовление карамели. Особенности приготовления, использование дополнительных ингредиентов, правила и режим варки	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
Тема 2.3. Приготовление глазури	Содержание	5	ПК 5.2, ПК 5.3, ПК 5.4, ПК 5.5 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 08
	1. Виды глазури в зависимости от сырья. Приготовление глазури сырцовой для глазирования поверхности, глазури сырцовой и заварной для украшения изделий, шоколадной глазури. Последовательность выполнения технологических операций, органолептические способы определение готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование различных видов глазури в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.	1	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4	
	1.Практическое занятие 5. Расчет сырья, выхода глазури	2	
	2.Практическое занятие 6. Приготовление глазури сырцовой для глазирования поверхности, глазури сырцовой и заварной для украшения изделий, шоколадной глазури	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
Тема 2.4.	Содержание	7	ПК 5.2, ПК 5.3,

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. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование кремов в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. 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.	1	ПК 5.4, ПК 5.5 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 08
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	6	
	1. Практическое занятие 1. Рисование элементов, выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика	2	
	2. Практическое занятие 7. Приготовление белкового крема. Рисование элементов, выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика	2	
	3. Практическое занятие 8. Приготовление заварного крема. Рисование элементов, выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
Тема 2.5. Приготовление сахарной мастики и марципана	Содержание	1	ПК 5.2, ПК 5.3, ПК 5.4, ПК 5.5
	1. Виды сахарной мастики и марципана, методы приготовления, рецептура, ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использования сахарной мастики и марципана в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.	1	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 08

	В том числе практических занятий и лабораторных работ		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
Тема 2.6. Приготовление посыпок и крошки	Содержание	3	ПК 5.2, ПК 5.3, ПК 5.4, ПК 5.5 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 08
	1.Виды посыпок и крошки в зависимости от сырья и полуфабриката. Их характеристика и способы приготовления. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование посыпок и крошки в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.	1	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	
	1.Практическое занятие 9. Приготовление отделочных полуфабрикатов	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
Тема 2.7 Отделочные полуфабрикаты промышленного производства	Содержание	1	
	1. Виды, характеристика, назначение, отделочных полуфабрикатов промышленного производства: ассортимент, правила подготовки к использованию, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование отделочных полуфабрикатов промышленного производства в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.	1	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
Тема 2.8	Содержание	3	

Классификация и ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба	1. Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании хлебобулочных изделий и хлеба. Требования к качеству, правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов, условия и сроки хранения.	1	ПК 5.2, ПК 5.3, ПК 5.4, ПК 5.5 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 08
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	
	1. Практическое занятие 10. Расчет сырья для приготовления хлебобулочных изделий	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
Тема 2.9. Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий	Содержание	3	ПК 5.2, ПК 5.3, ПК 5.4, ПК 5.5 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 08
	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. 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. Требования к качеству, условия и сроки хранения готовых фаршей и начинок	1	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	
	1. Практическое занятие 10. Приготовление фарша в зависимости от применяемого сырья.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
Тема 2.10.	Содержание	3	ПК 5.2, ПК 5.3,

Приготовление различных видов теста для хлебобулочных изделий и хлеба	1. Замес и образования теста. Сущность процессов, происходящих при замесе теста. Классификация теста: бездрожжевое и дрожжевое, их характеристика. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов, особенности приготовления теста для различных видов хлебобулочных изделий и хлеба, в т.ч. регионального ассортимента. Способы разрыхления теста. Механизм действия разрыхлителей. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса красного основного и его производных.	1	ПК 5.4, ПК 5.5 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 08
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	
	1. Практическое занятие 11. Решение задач на определение упека, припека, расчет количества воды для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
Тема 2.11 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба	Содержание	5	ПК 5.2, ПК 5.3, ПК 5.4, ПК 5.5 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 08
	1. Ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба, в т.ч. регионального ассортимента, формование, расстойка, выпечка, требования к качеству, условия и сроки хранения. 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	1	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4	
	1. Практическое занятие 12. Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого безопарного теста	2	

	2.Практическое занятие 13. Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого опарного теста	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
Тема 2.12 Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста	Содержание	1	ПК 5.2, ПК 5.3, ПК 5.4, ПК 5.5
	1. Виды мучных кондитерских изделий, их классификация, ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из овощей и грибов. 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	1	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 08
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
Тема 2.12 Приготовление и оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из пресного, слоеного и сдобного пресного теста	Содержание	25	ПК 5.2, ПК 5.3, ПК 5.4, ПК 5.5
	1.Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из пресного, пресного слоеного, сдобного пресного, пряничного, песочного, воздушного, бисквитного, миндального и заварного теста. Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности разных видов мучных кондитерских изделий. Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения	1	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 08
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	24	ПК 5.2, ПК 5.3,

разнообразного ассортимента	1.Практическое занятие 14. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пресного теста	2	ПК 5.4, ПК 5.5 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 09
	2.Практическое занятие 15. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пресного слоеного теста	2	
	3.Практическое занятие 16. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из сдобного пресного теста	4	
	4.Практическое занятие 17. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пряничного теста	4	
	5.Практическое занятие 18. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из песочного теста	4	
	6.Практическое занятие 19. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из бисквитного теста	4	
	7.Практическое занятие 20. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из заварного теста	4	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
Тема 2.13 Изготовление и оформление пирожных	Содержание	6	ПК 5.2, ПК 5.3, ПК 5.4, ПК 5.5 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 08
	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 хранения. Приготовление бисквитных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: нарезные (прямоугольные, квадратные, ромбо-видные, полуцилиндрические), штучные, рулеты. Процесс приготовления в зависимости от формы.	1	

	2.Приготовление песочных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: нарезные (прямоугольные, квадратные, ромбовидные), штучные (кольца, полумесяцы, звездочки, круглые, корзиночки). Процесс приготовления в зависимости от формы. Различие в отделке	1	
	3.Приготовление слоеных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов и формы: нарезные (прямоугольники, квадратики) и штучные (трубочки, муфточки, бантики, волованы и др.). Процесс приготовления в зависимости от формы. Приготовление заварных пирожных в зависимости от формы: трубочки, кольца, шарики и от отделки:	1	
	4. Приготовление воздушных и миндальных пирожных одинарных и двойных, применение отделочных полуфабрикатов в зависимости от их вида. Приготовление крошковых пирожных в зависимости от способа приготовления, формы, отделки: «Любительское», «Картошка» глазированная, обсыпная. Приготовление крошковой массы, фомование и отделка пирожных в зависимости от вида пирожных.	1	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	ПК 5.2, ПК 5.3, ПК 5.4, ПК 5.5
	1.Практическое занятие 21. Приготовление, оформление и подготовка к реализации пирожных	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 09
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
Тема 2.14 Изготовление и оформление тортов	Содержание	7	ПК 5.2, ПК 5.3, ПК 5.4, ПК 5.5
	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	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 08

	изготовлении тортов. Подготовка тортов к реализации.		
	2. Приготовление бисквитных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, кремовые с посыпками, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: квадратные, круглые, полукруглой формы, в виде рулетов. Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента	1	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	ПК 5.2, ПК 5.3, ПК 5.4, ПК 5.5
	1. Практическое занятие 22. Приготовление, оформление и подготовка к реализации тортов	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 09
	В том числе самостоятельная работа обучающихся 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	
Промежуточная аттестация- Дифференцированный зачет		2	
Учебная практика Виды работ: 1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами 2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для		72	ПК 5.2, ПК 5.3, ПК 5.4, ПК 5.5 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 09

хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. 3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента. 4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента. 5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента		
Производственная практика Виды работ: 5. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами 6. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. 7. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента. 8. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента. 9. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	72	ПК 5.2, ПК 5.3, ПК 5.4, ПК 5.5 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 09
Промежуточная аттестация- Экзамен квалификационный	9	
Всего	269	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «Основ товароведения, технического оснащения и организации работы по профессии «Повар, кондитер»» оснащенный в соответствии с приложением 3 ПОП-П

Лаборатория «Приготовления, оформления и подготовки блюд», оснащенная в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

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

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Наименование.

1. Васюкова А.Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учебник для СПО. - М.: КНОРУС, 2020. – 248 с. 10. Скобельская З.Г. Технология кондитерских изделий. Расчет рецептур: учебное пособие для СПО. – СПб.: Лань, 2021. – 84 с.

2. Скобельская З.Г., Горячева Г.Н. Технология производства сахарных кондитерских изделий: учебное пособие для СПО. – СПб.: Лань, 2021. - 428 с.

3. Скорбина Е.А. Основы санитарии и гигиены на хлебопекарном производстве: учебное пособие для ВУЗов. – СПб.: Лань, 2021. – 48 с.

4. Ткачева Г.В., Жернова Р.В., Синенко Е.В., Шагеева О.А. Кондитер. Основы профессиональной деятельности: учебно-практическое пособие (СПО). – М.: КноРус, 2022. – 196 с.

5. Ткачева Г.В., Селина Н.И., Шестакова Н.В. Пекарь. Основы профессиональной деятельности (СПО). – М.: КноРус, 2022. – 302 с.

6. Чижикова О.Г., Коршенко Л.О. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий: для СПО. – М.: Юрайт, 2022. – 178 с.

7. Шумилкина М.Н. Кондитер: учебное пособие. – РнД.: Феникс, 2022. – 315 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоения компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ПК 5.1 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 08	Выполнение подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выбор, оценка качества, безопасности продуктов.	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий для самостоятельной работы. Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю.
ПК 5.2 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 08	Выполнение приготовления и подготовки к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	
ПК 5.3 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 08	Выполнение приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи и подготовки к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.	
ПК 5.4, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 08	Выполнение приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи и подготовки к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.	
ПК 5.5 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 08	Выполнение приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи и подготовки к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.	

Рабочая программа профессионального модуля
«ПМ.06 ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ В ОРГАНИЗАЦИЯХ ПИТАНИЯ»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	125
1.1. <i>Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы</i>	125
1.2. <i>Планируемые результаты освоения профессионального модуля</i>	125
1.3. <i>Обоснование часов вариативной части ОПОП-П</i>	207
2. Структура и содержание профессионального модуля	134
2.1. <i>Трудоемкость освоения модуля</i>	134
2.2. <i>Структура профессионального модуля</i>	135
2.3. <i>Содержание профессионального модуля</i>	136
2.4. <i>Курсовой проект (работа) (для специальностей СПО, если предусмотрено)</i>	Ошибка! Закладка не определена.
.....	Ошибка! Закладка не определена.
3. Условия реализации профессионального модуля	144
3.1. <i>Материально-техническое обеспечение</i>	144
3.2. <i>Учебно-методическое обеспечение</i>	144
4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля	145

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«ПМ 06 Организация обслуживания в организациях питания»

код и наименование модуля

1.1 Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: освоение вида деятельности «Организация обслуживания в организациях питания».

Профессиональный модуль включен в вариативную 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 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; -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; -выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска - оценивать практическую значимость результатов	-номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; -приемы структурирования информации; -формат оформления результатов поиска информации; -современные средства и устройства информатизации, порядок их применения;	-

	поиска; -применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; -использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач;	-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; -находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать; -оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта	-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	-организовывать работу коллектива и команды; -взаимодействовать с коллегами, руководством,	-психологические основы деятельности коллектива; -психологические особенности личности	

	клиентами в ходе профессиональной деятельности		
ОК.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	
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	
ПК 6.1	-подготавливать бар, буфет, зал и сервировать столы для обслуживания в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных; -осуществлять прием заказа на бронирование столика и продукцию на вынос; -быть в курсе неожиданных или незапланированных ситуаций и эффективно решать проблемы по мере их возникновения; -расставлять приоритеты задач, особенно когда человек имеет дело с несколькими столами	-материально-техническую и информационную базу обслуживания; -виды, правила, последовательность и технику сервировки столов; -способы расстановки мебели в торговом зале; -правила подготовки баров, буфетов, торгового зала, столового белья, посуды и приборов к работе	-выполнения всех видов работ по подготовке баров, буфетов, залов организаций общественного питания к обслуживанию в обычном режиме; -встречи, приветствия, размещения гостей организаций общественного питания за столом, барной стойкой, подачи меню; -подготовки баров, буфетов, залов и инвентаря к обслуживанию массовых банкетных мероприятий
ПК 6.2	-представлять себе гостю профессионально демонстрировать личные качества, включая личную гигиену, парадный и профессиональный вид, поведение и манеры; -эффективно управлять задачами и планировать рабочий процесс; -всегда действовать честно и этично во всех отношениях с	-виды, типы и классы организаций общественного питания и методы обслуживания в них; -основные характеристики торговых и производственных помещений организаций общественного питания; -правила личной подготовки официанта к	-встречи гостей, приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания; -рекомендации блюд и напитков гостям; -при оформлении заказов обслуживания потребителей алкогольными и прочими

	клиентами, коллегами и работодателем; -участвовать в непрерывном профессиональном развитии; -осуществлять прием заказа на блюда и напитки; -обслуживать потребителей за барной стойкой, буфетом алкогольными и безалкогольными напитками и прочей продукцией бара, буфета в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных; -консультировать гостей по составу и методам приготовления блюд, давать рекомендации по выбору вин, крепких спиртных и прочих напитков, их сочетаемости с блюдами; -осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами; -соблюдать требования к безопасности готовой продукции и техники безопасности в процессе обслуживания потребителей; -соблюдать правила ресторанного этикета при встрече и приветствии гостей, размещении гостей за столом, обслуживании и прощании с гостями	обслуживанию; -важность эффективной работы для минимизации отходов и негативного воздействия на окружающую среду от деловой активности и обеспечения максимальной устойчивости; -методы организации труда официантов; -правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет; -способы подачи блюд; - правила, очередность и технику подачи блюд и напитков; -правила и технику уборки использованной посуды; -кулинарную характеристику блюд; -правила сочетаемости напитков и блюд; -требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; -правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии официантов с гостями; -этические и моральные обязанности официантов в отношении продаж и обслуживания алкогольных напитков	напитками; -подготовки к обслуживанию выездного мероприятия
ПК 6.3	-осуществлять прием заказа на блюда и напитки; -обслуживать потребителей организаций общественного питания в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях; -профессионально и эффективно подавать еду к разным стилям обслуживания: подача блюд; серебряное обслуживание; обслуживание в банкетном стиле; семейное обслуживание; подача канапе; подавать еду из	-правила личной подготовки официанта к обслуживанию; -важность эффективной работы для минимизации отходов и негативного воздействия на окружающую среду от деловой активности и обеспечения максимальной устойчивости; -методы организации труда официантов; -правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет; -способы подачи блюд правила, очередность и	-подачи к столу заказанных блюд и напитков разными способами; -обслуживания потребителей при использовании специальных форм массовых банкетных мероприятий в организациях питания; применения передовых, инновационных методов и форм организации труда

	Геридона (подготовить, раздать и поднести специальные блюда из Геридона); -соблюдать требования к безопасности готовой продукции и техники безопасности в процессе обслуживания потребителей; -соблюдать правила ресторанного этикета при встрече и приветствии гостей, размещении гостей за столом, обслуживании и прощании с гостями; -консультировать гостей по составу и методам приготовления блюд, давать рекомендации по выбору вин, крепких спиртных и прочих напитков, их сочетаемости с блюдами	технику подачи блюд и напитков; -правила и технику уборки использованной посуды; -кулинарную характеристику блюд; -правила сочетаемости напитков и блюд требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; -правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии официантов с гостями	
ПК 6.4	-осуществлять прием заказа на бронирование столика и продукцию на вынос; -подготавливать зал и сервировать столы для обслуживания в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных; обслуживать потребителей организаций общественного питания в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами профессионально и эффективно подавать еду к разным стилям обслуживания: подача блюд; серебряное обслуживание; обслуживание в банкетном стиле; семейное обслуживание; подача канапе; подавать еду из Геридона (подготовить, раздать и поднести специальные блюда из Геридона)	-материально-техническую и информационную базу обслуживания; -материально-техническое и информационное оснащение бара и буфета; -правила безопасной эксплуатации оборудования бара, буфета, правила охраны труда	-подачи к столу заказанных блюд и напитков разными способами; -подготовки залов и инвентаря к обслуживанию массовых банкетных мероприятий; -обслуживания массовых банкетных мероприятий официального и неофициального характера; -обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания; -обслуживания потребителей алкогольными и прочими напитками; -приготовления и подачи горячих напитков; приготовления и подачи смешанных напитков и коктейлей; -приготовления и подачи простых закусок; -подготовки к обслуживанию выездного мероприятия

	подготавливать бар, буфет к обслуживанию обслуживать потребителей за барной стойкой, буфетом алкогольными и безалкогольными напитками и прочей продукцией бара, буфета в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных готовить смешанные напитки, алкогольные и безалкогольные коктейли, используя необходимые методы приготовления и оформления; эксплуатировать в процессе работы оборудование бара, буфета с соблюдением требований охраны труда и санитарных норм и правил готовить простые закуски, соблюдая санитарные требования к процессу приготовления; соблюдать необходимые условия и сроки хранения продуктов и напитков в баре, буфете		
ПК 6.5	-предоставлять счет и производить расчет с потребителем; -производить расчет с потребителем, оформлять платежи по счетам и вести кассовую документацию	-порядок оформления счетов и расчета с потребителем	-расчета с потребителями согласно счету и проводов гостей; -принятия и оформления платежей
ПК 6.6	-готовить смешанные напитки, алкогольные и безалкогольные коктейли, используя необходимые методы приготовления и оформления; эксплуатировать в процессе работы оборудование бара, буфета с соблюдением требований охраны труда и санитарных норм и правил; -осуществлять инвентаризацию запасов продуктов и напитков в баре, буфете хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов	-характеристику алкогольных и безалкогольных напитков; -технологию приготовления смешанных и горячих напитков; -сроки и условия хранения различных групп товаров и готовой продукции	-приготовления и подачи горячих напитков; -приготовления и подачи смешанных напитков и коктейлей

1.4.Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№ п/п	Код и наименование учебной дисциплины/профессионального модуля	Количество часов	Обоснование
1	МДК.06.01 Технология обслуживания в организациях питания	36	Расширение видов деятельности, а именно введения дополнительного профессионального вида деятельности по запросу работодателя ООО ПКП «Титан», а также профессиональной компетенции ПК.6.1, ПК 6.2 необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с потребностями регионального рынка труда, а также с учетом требований цифровой экономики. Совершенствование профессиональной компетенции ПК.6.1, ПК 6.2 необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с потребностями регионального рынка труда, а также с учетом требований цифровой экономики
2	УП.06 Организация обслуживания в организациях питания	36	Расширение видов деятельности, а именно введения дополнительного профессионального вида деятельности по запросу работодателя ООО ПКП «Титан», а также профессиональной компетенции ПК.6.1, ПК 6.2 необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с потребностями регионального рынка труда, а также с учетом требований цифровой экономики. Совершенствование профессиональной компетенции ПК.6.1, ПК 6.2 необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с потребностями регионального рынка труда, а также с учетом требований цифровой экономики
3.	ПП.06 Организация обслуживания в организациях питания	36	Расширение видов деятельности, а именно введения дополнительного профессионального вида деятельности по запросу

			работодателя ООО ПКП «Титан», а также профессиональной компетенции ПК.6.1, ПК 6.2 необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с потребностями регионального рынка труда, а также с учетом требований цифровой экономики. Совершенствование профессиональной компетенции ПК.6.1, ПК 6.2 необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с потребностями регионального рынка труда, а также с учетом требований цифровой экономики

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	36	20
Самостоятельная работа	2	-
Практика, в т.ч.:	72	72
учебная	36	36
производственная	36	36
Промежуточная аттестация, в том числе: МДК 06.01- УП 06- Диф.зач. ПМ 06 Экз.квал.	9	9
Всего	117	92

2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:	Уроки, лекции, семинары	Лабораторные и практические занятия	Самостоятельная работа	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 6.1, ПК 6.2, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09	Раздел 1. Технология обслуживания в организациях питания	36	20	34	14	20	2		
ПК 6.1, ПК 6.2, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09	Учебная практика	36	36					36	
	Производственная практика	36	36						36
	Промежуточная аттестация	9							
	Всего:	117	92		14	20	2	36	36

2.3. Содержание профессионального модуля

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
Раздел 1. Технология обслуживания в организациях питания			
МДК 06.01 Технология обслуживания в организациях питания		36/20	
Тема 1.1. Характеристика предприятий общественного питания. Производственные, торговые и подсобные помещения предприятий общественного питания	Содержание	2	
	1. Классификация предприятий общественного питания, принципы классификации. Характеристика основных типов и видов предприятий: ресторан, бар, кафе, закусочная, столовая. Классы предприятий. Уровень и виды услуг в зависимости от типа и класса предприятия. Общие требования к производственным помещениям и организации рабочих мест. Виды торговых и подсобных помещений. Вестибюль с гардеробом, зал ожиданий. Торговый и банкетный зал. Расположение и связь с производственными цехами, сервизной и моечной столовой посуды, буфетом. Требования к их оформлению, отделке и освещению. Краткая характеристика буфета, бара при ресторане. Краткая характеристика подсобных помещений: сервизной, моечной столовой посуды, бельевой и гладильной	2	ПК 6.1 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 08
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
Тема 1.2. Оборудование залов	Содержание	2	ПК 6.1
	1. Оборудование торгового зала, его виды, назначение, конструкция и устройство каждого вида оборудования. Современные требования к мебели, мебель повышенной комфортности	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК

			05, ОК 08
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
Тема 1.3. Столовая посуда и приборы	Содержание	5	ПК 6.1
	1. Краткая характеристика и назначение фарфоровой, фаянсовой, стеклянной, хрустальной, металлической посуды. Основные и вспомогательные приборы и их назначение	1	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 08
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	
	1. Практическое занятие 1. Изучение столовой посуды и приборов	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	2	
	1. Подготовить сообщение об истории металлической посуды.		
Тема 1.4. Столовое бельё. Способы и приёмы складывания полотняных салфеток	Содержание	6	ПК 6.1
	1. Характеристика скатертей, мольтонов, наперонов, салфеток, ручников и полотенец. Порядок получения и хранения столового белья. Правила и способы складывания скатертей, приёмы складывания салфеток	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 08
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4	
	1. Практическое занятие 2. Работа с текстилем	2	
	2. Практическое занятие 3. Способы складывания полотняных салфеток.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
Тема 1.5 Основы	Содержание	1	ПК 6.1, ПК

составления меню	1. Назначение и принципы составления меню. Последовательность расположения блюд и закусок в меню. Виды меню. Карты напитков	1	6.2, ОК 01, ОК 02, ОК 03,
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
Тема 1.6. Последовательность и техника сервировки столов	Содержание	4	ПК 6.1, ПК 6.2, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 08
	1. Приёмы полировки посуды и приборов. Правила сервировки столов. Предварительная и дополнительная сервировка столов. Сервировка столов к завтраку, обеду и ужину	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	
	1. Практическое занятие 4. Сервировка столов к завтраку, обеду, ужину	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
Тема 1.7. Обслуживание потребителей в ресторане	Содержание	8	ПК 6.1, ПК 6.2, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 08
	1. Подготовка к обслуживанию. Встреча и размещение гостей. Приём и оформление заказа. Правила работы с подносом. Получение и подача продукции сервис-бара. Способы подачи блюд и закусок. Подача блюд в обнос (silver service). Подача блюд с помощью подсобного стола (gueridon service). Русский метод подачи (в стол). Европейский и немецкий способы подачи блюд. Формы расчёта с посетителями. Оформление бланка счёта. Расчёт с гостями наличными, банковской картой с помощью г-кеерг.	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	6	
	1. Практическое занятие 5. Подача холодных блюд и закусок, горячих закусок различными способами	2	
	2. Практическое занятие 6. Подача супов и вторых горячих блюд различными способами	2	

	3.Практическое занятие 7. Подача сладких блюд, фруктов и горячих напитков различными способами	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
Тема 1.8. Банкеты и приём	Содержание	5	ПК 6.1, ПК 6.2, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 08
	1. Виды банкетов. Порядок приёма заказов на обслуживание торжеств. Особенности банкета за столом с полным обслуживанием официантами. Особенности банкета за столом с частичным обслуживанием официантами. Правила расстановки столов, сервировки, размещения гостей, подачи блюд и напитков. Банкет-фуршет, банкет-коктейль, банкет-чай. Назначение, особенности подготовки и проведения	1	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4	
	1.Практическое занятие 8. Подготовка зала к банкету-фуршет.	2	
	2.Практическое занятие 9. Последовательность подачи блюд и напитков.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
Тема 1.9. Другие виды обслуживания	Содержание	1	ПК 6.1, ПК 6.2, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 08
	1. Особенности организации и обслуживания съездов, конференций, конгрессов, совещаний. Особенности организации и обслуживания в номерах гостиниц. Служба рум сервис. Особенности организации обслуживания пассажиров на железнодорожном, авиа, авто и водном транспорте. Виды кейтеринга. Современные виды услуг и формы обслуживания	1	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
Промежуточная аттестация		2	
Учебная практика Виды работ		36	ПК 6.1, ПК 6.2,
1. Выполнять подготовку баров, буфетов, залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и			

классом организации общественного питания. 2. Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов, в том числе потребителей баров и буфетов. 3. Обслуживать потребителей при использовании специальных форм массовых банкетных мероприятий в организациях питания. 4. Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания. 5. Производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета. 6. Изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами, горячие напитки		ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 08
Производственная практика Виды работ 1. Выполнять подготовку баров, буфетов, залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания. 2. Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов, в том числе потребителей баров и буфетов. 3. Обслуживать потребителей при использовании специальных форм массовых банкетных мероприятий в организациях питания. 4. Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания. 5. Производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета. 6. Изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами, горячие напитки	36	
Промежуточная аттестация-Экзамен квалификационный	9	
Всего	117	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «Основ товароведения, технического оснащения и организации работы по профессии «Повар, кондитер»» оснащенный в соответствии с приложением 3 ПОП-П

Лаборатория «Приготовления, оформления и подготовки блюд», оснащенная в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

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

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Наименование.

1. Любецкая Т.Р. Организация обслуживания в индустрии питания: учебник для СПО. - 2-е изд., стер. - Санкт-Петербург: Лань, 2021. – 308 с.

2. Любецкая Т.Р., Бронникова В.В. Организация и технология обслуживания в барах, буфетах: учебник среднего профессионального образования. - Москва: КНО- РУС, 2021. – 248 с.

3. Радченко Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник среднего профессионального образования. - Москва: КНОРУС, 2022. – 322 с.

4. Самашка П.Р., Крутилова Е.Е., Панов Я.В. Учебник бармена: учеб.пособие для студентов среднего профессионального образования. ООО «Медиа группа «Ресторанные ведомости», 2021

3.2.2. Дополнительные источники

1. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования; учеб. пособие для сред. проф. образования. – 12-е изд., стер. – М.: Академия, 2014.

2. Солдатов Д.В. Безупречный сервис. Изд.: Ресторанные ведомости, 2014.

3. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.

4. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.

5. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.

6. ГОСТ 32692-2014 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания.

7. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.

8. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.

4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоённости компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ПК 6.1 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 08	Рациональность организации рабочего места. Соблюдение санитарных норм при подготовке баров, буфетов, залов к обслуживанию	Текущий контроль в форме: - защиты практических работ; - тестирования для контроля знаний по темам МДК; - зачетов по учебной и производственной практике; - экспертная оценка выполнения лабораторных и практических работ Экзамен по модулю
ПК 6.2 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 08	Соблюдение норм профессиональной этики. Вежливое и корректное общения с посетителями. Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов, в том числе потребителей баров и буфетов в соответствии (алгоритма) последовательности выполнения заказа	
ПК 6.3 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 08	Соблюдение норм профессиональной этики. Вежливое и корректное общения с посетителями. Обслуживать потребителей при использовании специальных форм массовых банкетных мероприятий в организациях питания в соответствии (алгоритма) последовательности выполнения заказа	
ПК 6.4 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 08	Правильность эксплуатации инвентаря, весоизмерительного и торгово-технологического оборудования, устранение неполадок и сбоев в работе кассового аппарата. Точность работы. Скорость выполнения работ	
ПК 6.5 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 08	Порядок оформления счетов и правильность расчета, с потребителями используя r-кеерг. Точность работы	
ПК 6.6 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 08	Приготовление смешанных напитков, алкогольных и безалкогольных коктейлей, используя необходимые методы приготовления и оформления	

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, наименовани е)	Вид практики (учебная/ производственна я)	Тип (этап) практики (при наличии)	Семест р	Объем в часах
УП. 01	ПМ 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	Учебная практика	<i>технологическая</i>	2,3	72
УП. 02	ПМ 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Учебная практика	<i>технологическая</i>	3,4	72
УП.03	ПМ 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации	Учебная практика	<i>технологическая</i>	4,5	72

	холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразно го ассортимента				
УП.04	ПМ 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразно го ассортимента	Учебная практика	<i>технологическая</i>	4,5	72
УП.05	ПМ 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочн ых, мучных и кондитерски х изделий разнообразно го ассортимента	Учебная практика	<i>технологическая</i>	4,5	72
УП.06	ПМ 06 Организация обслуживани я в организациях питания	Учебная практика	<i>технологическая</i>	5	36
		Всего УП	X	X	396
ПП. 01	ПМ 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрика	Производственная практика	<i>технологическая</i>	4	72

	тов для блюд, кулинарных изделий разнообразно го ассортимента				
ПП.02	ПМ 02 Приготовлен ие, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразно го ассортимента	Производственная практика	<i>технологическая</i>	4	108
ПП.03	ПМ 03 Приготовлен ие, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразно го ассортимента	Производственная практика	<i>технологическая</i>	5	108
ПП.04	ПМ 04 Приготовлен ие, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразно го	Производственная практика	<i>технологическая</i>	5	72

	ассортимента				
ПП.05	ПМ 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Производственная практика	<i>технологическая</i>	5	72
ПП.06	ПМ 06 Организация обслуживания в организациях питания	Производственная практика	<i>технологическая</i>	5	36
		Всего ПП	X	X	468
		Итого практики	X	X	864

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 и кондитерских изделий разнообразного ассортимента

УП.06 ПМ 06 Организация обслуживания в организациях питания

2025г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.....	311
1.2. Планируемые результаты освоения учебной практики.....	314
1.3. Обоснование часов учебной практики в рамках вариативной части ОПОП-П	Ошибка!
Закладка не определена.	
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.....	319
2.1. Трудоемкость освоения учебной практики	319
2.2. Структура учебной практики	319
2.3. Содержание учебной практики	329
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.....	336
3.1. Материально-техническое обеспечение учебной практики.....	336
3.2. Учебно-методическое обеспечение	336
3.3. Общие требования к организации учебной практики	336
3.4 Кадровое обеспечение процесса учебной практики	336
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	337

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 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 Организация и процессы приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов	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 02 Организация и процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	ПМ 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	МДК 02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
УП 03 Организация и процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	ПМ 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	МДК 03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок МДК 03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
УП 04 Организация и процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	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 холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
УП 05 Организация и процессы приготовления,	ПМ 05 Приготовление, оформление и подготовка к	МДК 05.01 Организация приготовления, подготовки

подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента	к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий
УП 06 Технология обслуживания в организациях питания	ПМ 06 Организация обслуживания в организациях питания	МДК 06.01 Технология обслуживания в организациях питания

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	Обслуживать потребителей при использовании специальных форм массовых банкетных мероприятий в организациях питания
ПК 6.2	Производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета

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 ВД 1», «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента ВД 2», «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента ВД 3», «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента ВД 4», «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента ВД 5», «Организация обслуживания в организациях питания ВД 6

1.2. Планируемые результаты освоения учебной практики

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

Наименование вида деятельности	Практический опыт / умения
ВД 1	Подготовка, уборка рабочего места, подготовка к работе сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; Обработка различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика; Приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

	Приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных
ВД 2	Подготовка, уборка рабочего места, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; Подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов; Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении, хранении, отпуске бульонов, отваров; Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи; Приготовление соусных полуфабрикатов, соусов разнообразного ассортимента, их хранение и подготовка к реализации; Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных; Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки; Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика
ВД 3	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; 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; Приготовление, хранение холодных соусов и заправок, их порционирование на раздаче; Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента;

	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента; Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи; Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента
ВД 4	Подготовка, уборка рабочего места, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; Подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов; Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов; Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи; Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов; Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных напитков; Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих напитков
ВД 5	Подготовка, уборка рабочего места кондитера, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; Подготовка пищевых продуктов, других расходных материалов, обеспечение их хранения в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; Приготовление и подготовка к использованию, хранение отделочных полуфабрикатов; Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи; Приготовление, творческое оформление и подготовка к

	реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов; Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; Хранение, отпуск, упаковка на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ВД 6	Поддачи к столу заказанных блюд и напитков разными способами Обслуживания потребителей при использовании специальных форм массовых банкетных мероприятий в организациях питания Применения передовых, инновационных методов и форм организации труда Расчета с потребителями согласно счету и проводов гостей Принятия и оформления платежей Осуществлять прием заказа на блюда и напитки Обслуживать потребителей организаций общественного питания в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях Профессионально и эффективно подавать еду к разным стилям обслуживания: подача блюд; серебряное обслуживание; обслуживание в банкетном стиле; семейное обслуживание; подача канапе; подавать еду из Геридона (подготовить, раздать и поднести специальные блюда из Геридона) Соблюдать требования к безопасности готовой продукции и техники безопасности в процессе обслуживания потребителей Соблюдать правила ресторанного этикета при встрече и приветствии гостей, размещении гостей за столом, обслуживании и прощании с гостями Консультировать гостей по составу и методам приготовления блюд, давать рекомендации по выбору вин, крепких спиртных и прочих напитков, их сочетаемости с блюдами Предоставлять счет и производить расчет с потребителем Производить расчет с потребителем, оформлять платежи по счетам и вести кассовую документацию

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

УП	Код ПК/ дополните льные (ПК*, ПКц)	Практический опыт	Наименов ание темы практики	Объем часов	Обоснование объема практики
УП. 06	ПК 6.1, ПК 6.2	Осуществлять прием заказа на блюда и напитки Обслуживать потребителей организаций	Организац ия обслужи вания в организац иях питания	36	Расширение видов деятельности, а именно введения дополнительного профессионально

		общественного питания в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях Профессионально и эффективно подавать еду к разным стилям обслуживания: подача блюд; серебряное обслуживание; обслуживание в банкетном стиле; семейное обслуживание; подача канапе; подавать еду из Геридона (подготовить, раздать и поднести специальные блюда из Геридона) Соблюдать требования к безопасности готовой продукции и техники безопасности в процессе обслуживания потребителей Соблюдать правила ресторанного этикета при встрече и приветствии гостей, размещении гостей за столом, обслуживании и прощании с гостями Консультировать гостей по составу и методам приготовления блюд, давать рекомендации по выбору вин, крепких спиртных и прочих напитков, их сочетаемости с блюдами Предоставлять счет и производить расчет с потребителем Производить расчет с потребителем, оформлять платежи по счетам и вести кассовую документацию			го вида деятельности по запросу работодателя ООО ПКП «Титан», а также профессиональной компетенции ПК.6.1, ПК 6.2 необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с потребностями регионального рынка труда, а также с учетом требований цифровой экономики. Совершенствование профессиональной компетенции ПК.6.1, ПК 6.2 необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с потребностями регионального рынка труда, а также с учетом требований цифровой экономики
Всего академических часов учебной практики в рамках вариативной части ОПОП-П -36					

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	рассредоточено	1-2 курс / 2-3 семестр	-
УП. 02	72	рассредоточено	2 курс/ 3-4 семестр	-
УП.03	72	рассредоточено	2-3 курс/ 4-5 семестр	Дифференцированн ый зачет
УП.04	72	рассредоточено	2-3 курс/ 4-5 семестр	Дифференцированн ый зачет
УП.05	72	рассредоточено	2-3 курс/ 4-5 семестр	Дифференцированн ый зачет
УП.06	36	рассредоточено	3 курс/ 5 семестр	Дифференцированн ый зачет
Всего УП	396	X	X	X

2.2. Структура учебной практики

Код ПК	Наименование разделов профессионального модуля	Виды работ	Наименование тем учебной практики	Объем часов
УП. 01 по ПМ.01 <u>Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</u>				72
ПК 1.1 ПК 1.2	Раздел I. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	1.Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами. 2.Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика	Тема 1.1 Организация, техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов.	6
			Тема 1.2 Организация, техническое оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья	6
			Тема 1.3 Организация, техническое оснащение работ по	6

			обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовление полуфабрикатов из них	
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 1				18
ПК 1.3 ПК 1.4	Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья. 4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.	Тема 1.4. Приготовление полуфабрикатов из овощей и грибов. Тема 1.5. Приготовление полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья. Тема 1.6. Приготовление полуфабрикатов из мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.	12 18 24
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 2				54
УП .02 по ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента				72
ПК 2.1	Раздел 1. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Тема 1.1 Организация, техническое оснащение работ по приготовлению и непродолжительному хранению, творческому оформлению и подаче бульонов, отваров, супов разнообразного ассортимента.	6

			Тема 1.2 Организация, техническое оснащение работ по приготовлению, непродолжитель ному хранению горячих соусов.	6
			Тема 1.3 Организация, техническое оснащение работ по приготовлению, непродолжитель ному хранению горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.	6
			Тема 1.4 Организация, техническое оснащение работ по приготовлению, непродолжитель ному хранению, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	6
			Тема 1.5 Организация, техническое оснащение работ по приготовлению, непродолжитель ному хранению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней	6

[illegible]

		ассортимента 7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.	
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 2				42
УП.03 по ПМ.03 <u>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</u>				72
ПК 3.1	Раздел 1. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	Тема 1.1 Организация, техническое оснащение работ по приготовлению, непродолжительному хранению холодных соусов и заправок разнообразного ассортимента.	6
			Тема 1.2 Организация, техническое оснащение работ по приготовлению, непродолжительному хранению салатов разнообразного ассортимента	6
			Тема 1.3 Организация, техническое оснащение работ по приготовлению, непродолжительному хранению бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента	6

			Тема 1.4 Организация, техническое оснащение работ по приготовлению, непродолжительному хранению холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	6
			Тема 1.5 Организация, техническое оснащение работ по приготовлению, непродолжительному хранению холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента	6
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 1				30
ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 3.5 ПК 3.6	Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	1. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента 2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента 3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента 4. Осуществлять	Тема 2.1 Приготовление и подача холодных соусов и заправок разнообразного ассортимента. Тема 2.2 Приготовление, творческое оформление и подача салатов разнообразного ассортимента Тема 2.3 Приготовление, творческое оформление и подача бутербродов, канапе, холодных закусок	6 6 6

		приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента 5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента	разнообразного ассортимента	6
			Тема 2.4 Приготовление, творческое оформление и подача холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	
			Тема 2.5 Приготовление, творческое оформление и подача холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента	16
			Дифференцированный зачет	2
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 2				42
УП.04 по ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента				72
ПК 4.1	Раздел 1. Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	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	Тема 1.1 Организация, техническое оснащение работ по приготовлению, непродолжительному хранению холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.	6
			Тема 1.2 Организация, техническое оснащение работ по приготовлению, непродолжительному хранению горячих сладких блюд, десертов разнообразного	6

			ассортимента.	
			Тема 1.3 Организация, техническое оснащение работ по приготовлению, непродолжительному хранению холодных напитков разнообразного ассортимента.	6
			Тема 1.4 Организация, техническое оснащение работ по приготовлению, непродолжительному хранению горячих напитков разнообразного ассортимента.	6
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 1				24
ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4 ПК 4.5	Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	1. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента 2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента 3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента 4. Осуществлять приготовление,	Тема 2.1 Приготовление, творческое оформление и подача холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента. Тема 2.2 Приготовление, творческое оформление и подача горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента. Тема 2.3 Приготовление, творческое оформление и подача холодных напитков	12 12 6

		творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента	разнообразного ассортимента.	
			Тема 2.4 Приготовление, творческое оформление и подача горячих напитков разнообразного ассортимента.	16
			Дифференцированный зачет	2
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 2				48
УП.05 по ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента				72
ПК 5.1	Раздел 1. Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	Тема 1.1 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, непродолжительному хранению отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.	6
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 1				6
ПК 5.2 ПК 5.3 ПК 5.4 ПК 5.5	Раздел 2 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	1. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. 2. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента. 3. Осуществлять изготовление,	Тема 2.1 Приготовление отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента. Тема 2.2 Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного	12 18

		творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента. 4.Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	ассортимента.	
			Тема 2.3 Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.	18
			Тема 2.4 Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.	12
			Дифференцированный зачет	6
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 2				66
УП.06 по ПМ.06 Организация обслуживания в организациях питания				36
ПК 6.1 ПК 6.2 ПК 6.3 ПК 6.4 ПК 6.5 ПК 6.6	Раздел 1. Технология обслуживания в организациях питания	1. Выполнять подготовку баров, буфетов, залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания. 2. Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов, в том числе потребителей баров и буфетов. 3. Обслуживать потребителей при использовании специальных форм массовых банкетных мероприятий	1.1. Подготовка торгового зала к обслуживанию посетителей. Подготовка столового белья, посуды, приборов.	6
			1.2. Сервировка столов для завтрака, обеда, ужина.	6
			1.3. Встреча гостей. Прием, оформление и выполнение заказа. Досервировка стола.	6
			1.4. Подача холодных блюд и закусок, горячих закусок.	6
			1.5.Оборудование, барная посуда и инвентарь в	6

		в организациях питания.	баре.	
		4. Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания.	1.6. Подготовка основных компонентов, ССК, ВАК, наполнителей к приготовлению коктейлей и напитков.	4
		5. Производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета.	Дифференцированный зачет.	2
		6. Изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами, горячие напитки		
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 1				36

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. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов		
Тема 1.1. Организация, техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов.	Содержание	6
	1. Кулинарная обработка и нарезка корнеплодов, клубнеплодов, капустных, луковых, грибов.	6
Тема 1.2 Организация, техническое оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья	Содержание	6
	2. Первичная обработка чешуйчатой и бесчешуйчатой рыбы, нерыбного водного сырья. Приготовление полуфабрикатов из рыбы для: варки, припускания, жарки и фарширования.	6
Тема 1.3 Организация, техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовление полуфабрикатов из них	Содержание	6
	3. Кулинарная обработка и разделка мяса: говядины, свинины. Первичная обработка субпродуктов. Первичная обработка кролика. Первичная обработка домашней птицы, дичи.	6
Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		
Тема 2.1. Приготовление полуфабрикатов овощей и грибов.	Содержание	6
	4. Приготовление полуфабрикатов из картофеля, моркови, свеклы, капусты, грибов.	6
Тема 2.2. Приготовление	Содержание	18

полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья.	5. Приготовление натуральной рубленой и массы и полуфабрикатов из нее.	6
	6. Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из нее.	6
	7 Приготовление полуфабрикатов из нерыбного водного сырья.	6
Тема 2.3. Тема 2.3 Приготовление полуфабрикатов из мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.	Содержание	24
	8. Приготовление крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из говядины и свинины.	6
	9. Приготовление натуральной рубленой и котлетной массы и полуфабрикатов из нее	6
	10. Приготовление полуфабрикатов из кролика.	6
	11. Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи.	6
УП 02. ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		72
Раздел 1. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		
Тема 1.1. Организация, техническое оснащение работ по приготовлению и непродолжительному хранению, творческому оформлению и подаче бульонов, отваров, супов разнообразного ассортимента.	Содержание	6
	12. Организация рабочего места, сырья для приготовления бульонов, отваров супов разнообразного ассортимента.	6
Тема 1.2 Организация, техническое оснащение работ по приготовлению, непродолжительному хранению горячих соусов.	Содержание	6
	13. Организация рабочего места, сырья для приготовления горячих соусов.	6
Тема 1.3 Организация, техническое оснащение работ по приготовлению, непродолжительному хранению горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.	Содержание	6
	14. Организация рабочего места, сырья для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.	6
Тема 1.4 Организация, техническое оснащение работ по приготовлению, непродолжительному хранению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	Содержание	6
	15. Организация рабочего места, сырья для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.	6
Тема 1.5 Организация,	Содержание	6

техническое оснащение работ по приготовлению, непродолжительному хранению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.	16. Организация рабочего места, сырья для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.	6
Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		
Тема 2.1 Приготовление и подготовка к реализации бульонов, отваров, супов разнообразного ассортимента.	Содержание	6
	17. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации щей, борща, рассольников.	6
Тема 2.2 Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов.	Содержание	6
	18 Приготовление соуса красного основного, белого основного и его производных.	6
Тема 2.3 Приготовление, творческое оформление и подача горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.	Содержание	12
	19. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации картофеля во фритюре, крокетов картофельных.	6
	20. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации каш. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации вегетарианской пасты с грибами.	6
Тема 2.4 Приготовление, творческое оформление и подача горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.	Содержание	6
	21. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации рыбы жареной основным способом с зеленым маслом и сложным гарниром, запеченных кальмаров со сложным гарниром.	6
Тема 2.5 Приготовление, творческое оформление и подача горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.	Содержание	12
	22. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации поджарки со сложным гарниром. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации гуся со сложным гарниром.	6
	23. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации блюда из кролика с гарниром. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации блюда из курицы Котлета по-киевски со сложным гарниром.	6
УП.03 ПМ 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		
Раздел 1. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		
Тема 1.1 Организация,	Содержание	6

техническое оснащение работ по приготовлению, непродолжительному хранению холодных соусов и заправок разнообразного ассортимента.	24.Организация рабочего места, подготовка сырья для приготовления холодных соусов и заправок разнообразного ассортимента.	6
Тема 1.2 Организация, техническое оснащение работ по приготовлению, непродолжительному хранению салатов разнообразного ассортимента.	Содержание	6
	25.Организация рабочего места, подготовка сырья для приготовления салатов разнообразного ассортимента.	6
Тема 1.3 Организация, техническое оснащение работ по приготовлению, непродолжительному хранению бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента	Содержание	6
	26.Организация рабочего места, подготовка сырья для приготовления бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.	6
Тема 1.4 Организация, техническое оснащение работ по приготовлению, непродолжительному хранению холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	Содержание	
	27.Организация рабочего места , подготовка сырья для приготовления полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.	
Тема 1.5 Организация, техническое оснащение работ по приготовлению, непродолжительному хранению холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента	Содержание	6
	28. Организация рабочего места, сырья для приготовления полуфабрикатов из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.	6
Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		
Тема 2.1 Приготовление и подача холодных соусов и заправок разнообразного ассортимента.	Содержание	6
	29. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации соуса майонеза и его производных.	6
Тема 2.2 Приготовление, творческое оформление и подача салатов разнообразного ассортимента	Содержание	6
	30. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации салата из свежих овощей, салат – коктейль.	6
Тема 2.3 Приготовление, творческое оформление и подача бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента	Содержание	6
	31. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации открытых и закрытых бутербродов, канапе, холодных закусок.	6
Тема 2.4 Приготовление,	Содержание	6

творческое оформление и подача холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	32. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации форшмак из сельди, сельди с гарниром. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации кальмаров фаршированных.	6
Тема 2.5 Приготовление, творческое оформление и подача холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента	Содержание	16
	33. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации рулета мясного с творожным фаршем в беконе.	6
	34. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации рулета из птицы с гарниром	6
	35. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации паштета из говяжьей печени.	4
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		2
УП 04. ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента		
Раздел 1. Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков		
Тема 1.1 Организация, техническое оснащение работ по приготовлению, непродолжительному хранению холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.	Содержание	6
	36. Организация рабочего места, подготовка сырья для приготовления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.	6
Тема 1.2 Организация, техническое оснащение работ по приготовлению, непродолжительному хранению горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.	Содержание	6
	37. Организация рабочего места, подготовка сырья для приготовления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.	6
Тема 1.3 Организация, техническое оснащение работ по приготовлению, непродолжительному хранению холодных напитков разнообразного ассортимента.	Содержание	6
	38. Организация рабочего места, подготовка сырья для приготовления холодных напитков разнообразного ассортимента.	6
Тема 1.4 Организация, техническое оснащение работ по приготовлению, непродолжительному хранению горячих напитков разнообразного ассортимента.	Содержание	6
	39. Организация рабочего места, подготовка сырья для приготовления горячих напитков разнообразного ассортимента.	6
Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков		
Тема 2.1 Приготовление, творческое оформление и подача холодных сладких	Содержание	12
	40. Приготовление, творческое оформление и подача компотов, киселей.	6

блюд, десертов разнообразного ассортимента.	41. Приготовление, творческое оформление и подача желе из свежих плодов и ягод, мусса из ягод.	6
Тема 2.2 Приготовление, творческое оформление и подача горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.	Содержание	12
	42. Приготовление, творческое оформление и подача блинчиков с фруктами.	6
	43. Приготовление, творческое оформление и подача пудинга.	6
Тема 2.3 Приготовление, творческое оформление и подача холодных напитков разнообразного ассортимента.	Содержание	6
	44. Приготовление, творческое оформление и подача морса, смузи фруктового	6
Тема 2.4 Приготовление, творческое оформление и подача горячих напитков разнообразного ассортимента.	Содержание	16
	45. Приготовление, творческое оформление и подача чая с сахаром, с молоком, с лимоном.	6
	46. Приготовление, творческое оформление и подача кофе черного, с сахаром, с молоком.	6
	47. Приготовление, творческое оформление и подача какао с молоком.	4
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		2
УП 05. ПМ 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента		
Раздел 1. Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий		
Тема 1.1 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, непродолжительному хранению отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.	Содержание	6
	48. Организация рабочего места, подготовка сырья и хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.	6
Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий		
Тема 2.1 Приготовление отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.	Содержание	12
	49. Приготовление: сиропов, помады основной.	6
	50. Приготовление и элементы оформления из: глазури, фруктовой начинки, карамели.	6
Тема 2.2 Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.	Содержание	18
	51. Приготовление изделия «Пирожки печеные» с различным фаршем.	6
	52. Приготовление изделия «Кулебяки», «Расстегаи».	6
	53. Приготовление изделия «Пицца».	6
Тема 2.3 Приготовление, творческое оформление,	Содержание	18
	54. Приготовление, творческое оформление	6

подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.	изделия «Сочень с творогом».	
	55. Приготовление, творческое оформление изделия «Рулет с фруктовой начинкой».	6
	56. Приготовление, творческое оформление изделия «Кекс чайный».	6
Тема 2.4 Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.	Содержание	12
	57. Приготовление, творческое оформление изделия «Пирожное бисквитное со сливочным кремом».	6
	58. Приготовление, творческое оформление торта «Медовик».	6
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		6
УП 06. ПМ 06 Организация обслуживания в организациях питания		
Раздел 1. Технология обслуживания в организациях питания		
1.1. Подготовка торгового зала к обслуживанию посетителей. Подготовка столового белья, посуды, приборов.	Содержание	6
	59. Приобретение навыков уборки помещений в соответствии с санитарными требованиями. Овладение навыками проверки качества мытья посуды, выглаженности скатертей и салфеток, дополнительной протирки посуды и приборов перед сервировкой столов.	6
1.2. Сервировка столов для завтрака, обеда, ужина.	Содержание	6
	60. Овладение навыками накрытия столов скатертями. Приемы складывания полотняных салфеток различными способами при сервировке.	6
1.3. Встреча гостей. Прием, оформление и выполнение заказа. Досервировка стола.	Содержание	6
	61. Ознакомление с основными операциями работы по обслуживанию гостей и составление перечня этих операций. Анализ меню.	6
1.4. Подача холодных блюд и закусок, горячих закусок.	Содержание	6
	62. Ознакомление с ассортиментом холодных блюд и закусок, горячих закусок. Требования к температуре подачи и посуде. Порядок расположения холодных блюд и закусок, горячих закусок.	6
1.5. Оборудование, барная посуда и инвентарь в баре.	Содержание	6
	63. Ознакомление с оборудованием и инвентарем, перечнем барной посуды.	6
1.6. Подготовка основных компонентов, ССК, ВАК, наполнителей к приготовлению коктейлей и напитков.	Содержание	6
	Ознакомление с основными компонентами и наполнителями коктейлей и напитков. Самостоятельное приготовление смешанных коктейлей. Выполнение операций завершающего этапа.	4
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		2

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Материально-техническое обеспечение учебной практики

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

Лаборатория «Приготовление и реализация блюд и кулинарных изделий, оснащенная в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

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. Наименование.

1. Амбражей, И. М. Технология переработки мяса : учебное пособие / И. М. Амбражей. — Минск : Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2024. — 160 с.

2. Авроров, В. А. Основы кулинарного мастерства : учебное пособие / В. А. Авроров. — Москва, Вологда : Инфра-Инженерия, 2023. — 200с.

3.Апет, Т. К. Технология приготовления мучных изделий : учебное пособие / Т. К. Апет. — 2-е изд. — Минск : Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2021. — 392 с.

4. Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Повар» В 4 частях. Ч.4 М.: Академия, 2020. – 128 с.

5. 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.

6. Вытовтов А.А. Современные методы идентификации, определения подлинности 8. Жадаев А.Ю. Новик И.Р. Методы анализа продуктов питания: учебное пособие для СПО. — СПб.:Лань, 2021. – 128 с.

7.Дерканосова, А. А. Технология производства продукции индустрии питания и ресторанного бизнеса (Технология мучных кулинарных изделий) : учебное пособие / А. А. Дерканосова, Я. П. Домбровская, Е. В. Белокурова. — 2-е изд. — Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2021. — 216 с.

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 специальности 43.01.09 Повар, кондитер.

Учебная практика реализуются в форме практической подготовки и проводятся 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, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 1.4 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09	Владеет практическими навыками подготовки, уборки рабочего места; подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов. Владеет практическими навыками обработки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи. Владеет практическими навыками приготовления, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранение полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья; ведении расчетов с потребителями.	Наблюдение за выполнением заданий; решение ситуационных задач; проверка и оценка выполнения заданий; защита отчёта по учебной практике; аттестационный лист.
УП 02	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.7, ПК 2.8 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09	Владеет практическими навыками подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выбор, оценка качества, безопасности продуктов. Владеет практическими навыками оценки качества,	Наблюдение за выполнением заданий; решение ситуационных задач; проверка и оценка выполнения заданий; защита отчёта по учебной практике; аттестационный лист.

		безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента. Владеет практическими навыками приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных. Владеет практическими навыками приготовления, непродолжительного хранения, творческого оформления, эстетичной подачи горячих соусов разнообразного ассортимента. Владеет практическими навыками приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи и подготовки к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента. Владеет практическими навыками приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента. Владеет практическими навыками приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы,	

		нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента. Владеет практическими навыками приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.	
УП 03	ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5, ПК 3.6 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09	Владеет практическими навыками подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выбор, оценка качества, безопасности продуктов. Владеет практическими навыками приготовления, непродолжительного хранения соусов, заправок разнообразного ассортимента. Владеет практическими навыками приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи и подготовки к реализации салатов разнообразного ассортимента. Владеет практическими навыками приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи и подготовки к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.	Наблюдение за выполнением заданий; решение ситуационных задач; проверка и оценка выполнения заданий; защита отчёта по учебной практике; аттестационный лист.

		Владеет практическими навыками приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи и подготовки к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента. Владеет практическими навыками приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи и подготовки к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.	
УП 04	ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09	Владеет практическими навыками подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выбор, оценка качества, безопасности продуктов. Владеет практическими навыками приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи и подготовки к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента. Владеет практическими навыками приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи и подготовки к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента. Владеет практическими	Наблюдение за выполнением заданий; решение ситуационных задач; проверка и оценка выполнения заданий; защита отчёта по учебной практике; аттестационный лист.

		навыками приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи и подготовки к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента. Владеет практическими навыками приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи и подготовки к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.	
УП 05	ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 5.3, ПК 5.4, ПК 5.5 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09	Владеет практическими навыками подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выбор, оценка качества, безопасности продуктов. Владеет практическими навыками приготовления и подготовки к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Владеет практическими навыками приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи и подготовки к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента. Владеет практическими навыками приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи и подготовки к реализации	Наблюдение за выполнением заданий; решение ситуационных задач; проверка и оценка выполнения заданий; защита отчёта по учебной практике; аттестационный лист.

		мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента. Владеет практическими навыками приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи и подготовки к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.	
УП 06	ПК 6.1, ПК 6.2, ПК 6.3, ПК 6.4, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09ПК 6.5, ПК 6.6	Владеет практическими навыками выполнения всех видов работ по подготовке баров, буфетов, организаций общественного питания к обслуживанию в обычном режиме. Владеет практическими навыками встречи, приветствия, размещения гостей организаций общественного питания за столом, барной стойкой, подачи меню. Владеет практическими навыками подготовки баров, буфетов, залов и инвентаря к обслуживанию массовых банкетных мероприятий. Владеет практическими навыками встречи гостей, приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания. Владеет практическими навыками по рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказов. Владеет практическими навыками обслуживания потребителей алкогольными и прочими напитками. Владеет практическими	Наблюдение за выполнением заданий; решение ситуационных задач; проверка и оценка выполнения заданий; защита отчёта по учебной практике; аттестационный лист.

		навыками подготовки к обслуживанию выездного мероприятия Владеет практическими навыками подачи к столу Заказанных блюд напитков разными способами. Владеет практическими навыками обслуживания потребителей при использовании специальных форм массовых банкетных мероприятий организациях питания. Владеет практическими навыками применения передовых, инновационных методов и форм организации труда Владеет практическими навыками подачи к столу заказанных блюд, напитков разными способами. Владеет практическими навыками подготовки залов и инвентаря к обслуживанию массовых банкетных мероприятий. Владеет практическими навыками обслуживания массовых банкетных мероприятий официального неофициального характера. Владеет практическими навыками обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания; Владеет практическими навыками обслуживания Потребителей алкогольными и прочими напитками. Владеет практическими навыками приготовления и подачи горячих напитков. Владеет практическими	

		навыками приготовления и подачи смешанных напитков и коктейлей. приготовления и Владеет практическими навыками подачи простых закусок. Владеет практическими навыками подготовки обслуживанию выездного мероприятия. Владеет практическими навыками расчета с потребителями согласно счету и проводов гостей. Владеет практическими навыками принятия и оформления платежей. Владеет практическими навыками приготовления и подачи горячих напитков. Владеет практическими навыками приготовления и подачи смешанных напитков и коктейлей.	

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 и кондитерских изделий разнообразного ассортимента

ПП.06 ПМ 06 Организация обслуживания в организациях питания

СОДЕРЖАНИЕ

1.1. Цель и место учебной практики в структуре образовательной программы:	311
1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	347
1.1. Цель и место производственной практики в структуре образовательной программы:	347
1.2. Планируемые результаты освоения учебной практики	350
1.3. Обоснование часов производственной практики в рамках вариативной части ОПОП-П	353
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	Ошибка! Закладка не
2.1. Трудоемкость освоения производственной практики	354
2.2. Структура производственной практики	355
2.3. Содержание производственной практики	Ошибка! Закладка не определена.
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	365
3.1. Материально-техническое обеспечение производственной практики	365
3.2. Учебно-методическое обеспечение	365
3.3. Общие требования к организации производственной практики	365
3.4 Кадровое обеспечение процесса производственной практики	366
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	367

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

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

Рабочая программа производственной практики (ПП) является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер и реализуется в профессиональном цикле после прохождения междисциплинарных курсов (МДК) в рамках профессиональных модулей в соответствии с учебным планом (п. 5.1. ОПОП-П):

ПП 01 Организация и процессы приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов	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
ПП 02 Организация и процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	ПМ 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	МДК 02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
ПП 03 Организация и процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	ПМ 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	МДК 03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок МДК 03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
ПП 04 Организация и процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	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 холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков

ПП 05 Организация и процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	ПМ 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента	МДК 05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий
ПП 06 Технология обслуживания в организациях питания	ПМ 06 Организация обслуживания в организациях питания	МДК 06.01 Технология обслуживания в организациях питания

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	Обслуживать потребителей при использовании специальных форм массовых банкетных мероприятий в организациях питания
ПК 6.2	Производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета

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 ВД 1», «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента ВД 2», «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента ВД 3», «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента ВД 4», «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента ВД 5», «Организация обслуживания в организациях питания ВД 6»

1.2. Планируемые результаты освоения учебной практики

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

Наименование вида деятельности	Практический опыт / умения
ВД 1	Подготовка, уборка рабочего места, подготовка к работе сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; Обработка различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика; Приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в

	том числе региональных; Приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных
ВД 2	Подготовка, уборка рабочего места, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; Подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов; Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении, хранении, отпуске бульонов, отваров; Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи; Приготовление соусных полуфабрикатов, соусов разнообразного ассортимента, их хранение и подготовка к реализации; Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных; Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки; Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика
ВД 3	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; 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; Приготовление, хранение холодных соусов и заправок, их порционирование на раздаче; Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента;

	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента; Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи; Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента
ВД 4	Подготовка, уборка рабочего места, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; Подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов; Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов; Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи; Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов; Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных напитков; Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих напитков
ВД 5	Подготовка, уборка рабочего места кондитера, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; Подготовка пищевых продуктов, других расходных материалов, обеспечение их хранения в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; Приготовление и подготовка к использованию, хранение отделочных полуфабрикатов; Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи; Приготовление, творческое оформление и подготовка к

	реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов; Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; Хранение, отпуск, упаковка на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ВД 6	Выполнения всех видов работ по подготовке баров, буфетов, залов организаций общественного питания к обслуживанию в обычном режиме; Встречи, приветствия, размещения гостей организаций общественного питания за столом, барной стойкой, подачи меню; Подготовки баров, буфетов, залов и инвентаря к обслуживанию массовых банкетных мероприятий; Встречи гостей, приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания; Рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказов; Обслуживания потребителей алкогольными и прочими напитками; Подготовки к обслуживанию выездного мероприятия; Подачи к столу заказанных блюд и напитков разными способами; Обслуживания потребителей при использовании специальных форм массовых банкетных мероприятий в организациях питания; Применения передовых, инновационных методов и форм организации труда; Обслуживания массовых банкетных мероприятий официального и неофициального характера; Обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания; Приготовления и подачи горячих напитков; Приготовления и подачи смешанных напитков и коктейлей; Приготовления и подачи простых закусок; Расчет с потребителями согласно счету и проводов гостей Принятие и оформление платежей; Приготовления и подачи горячих напитков.

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, ПК 6.3, ПК 6.4, ПК 6.5, ПК 6.6	Выполнение всех видов работ по подготовке баров, буфетов, залов организаций общественного питания к обслуживанию	Технология обслуживания в организациях питания	36	Расширение видов деятельности, а именно введения дополнительного профессионального вида деятельности по

		обычном режиме. Встречи, приветствия, размещения гостей организаций общественного питания за столом, барной стойкой, подачи меню. Подготовка баров, буфетов, залов и инвентаря к обслуживанию массовых банкетных мероприятий. Встречи гостей, приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания. Рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказов. Обслуживание потребителей алкогольными и прочими напитками. Подготовка к обслуживанию выездного мероприятия.			запросу работодателя ООО ПКП «Титан», а также профессиональной компетенции ПК.6.1, ПК 6.2 необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с потребностями компетенций ПК 6.1, ПК 6.2,
Объем производственной практики в рамках вариативной части ОПОП-П - <u>36</u> ак.ч.					

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	рассредоточено	2 курс/4 семестр
ПП. 02	108	рассредоточено	2 курс/4 семестр
ПП.03	108	рассредоточено	3 курс/5

			семестр
ПП.04	72	рассредоточено	3 курс/5 семестр
ПП.05	72	рассредоточено	3 курс/5 семестр
ПП.06	36	рассредоточено	3 курс/5 семестр
Всего ПП	468	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				
ПК 1.1 ПК 1.2	Раздел 1.Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	1.Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с традиционными инструкциями и регламентами. 2.Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика	Тема 1.1 Организационно е занятие.	6
			Тема 1.2 Организация рабочего места, обработка традиционных видов овощей, грибов.	6
			Тема 1.3 Организация рабочего места, обработка мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.	6
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 1				18
ПК 1.3 ПК 1.4	Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	1. Проводить и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья. 2.Проводить и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного	Тема 2.1. Организация рабочего места для приготовления полуфабрикатов из овощей, хранение	12
			Тема 2.2 Организация рабочего места для приготовления полуфабрикатов из рыбы и нерыбного	18

		ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.	водного сырья, хранение	
			Тема 2.3 Организация рабочего места для приготовления полуфабрикатов из мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, хранение	24
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 2				54
ПП.02 ПМ 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента				
ПК 2.1	Раздел 1. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Тема 1.1 Организационное занятие.	6
			Тема 1.2. Организация, рабочего места, подготовка сырья для приготовления бульонов, отваров, супов разнообразного ассортимента.	6
			Тема 1.3 Организация рабочего места, подготовка сырья для приготовления горячих соусов	6
			Тема 1.4 Организация рабочего места, подготовка сырья для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.	6

			Тема 1.5 Организация рабочего места, подготовка сырья для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	6
			Тема 1.6 Организация рабочего места, подготовка сырья для приготовления горячих соусов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.	6
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 1				36
ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6 ПК 2.7	Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	1. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента 2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента 3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента 4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к	Тема 2.1 Организация рабочего места, приготовление бульонов, отваров, супов разнообразного ассортимента. Тема 2.2 Организация рабочего места, приготовление горячих соусов. Тема 2.3 Организация рабочего места, приготовление горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных	12 6 18

		реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	изделий разнообразного ассортимента.	
		5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	Тема 2.4 Организация рабочего места, приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	18
		6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	Тема 2.5 Организация рабочего места приготовления, творческое оформление и подача горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.	18
		7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента		
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 2				72
ПП.03 ПМ 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента				
ПК 3.1	Раздел 1. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	Тема 1.1 Организация рабочего места, сырья для приготовления холодных соусов и заправок разнообразного ассортимента.	6
			Тема 1.2 Организация	6

		ассортимента 3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента	сырья, приготовление творческое оформление и подача салатов разнообразного ассортимента	
		4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента 5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента	Тема 2.3 Организация рабочего места, сырья, приготовление, творческое оформление и подача бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента	12
			Тема 2.4 Организация рабочего места, сырья, приготовление, творческое оформление и подача холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	18
			Тема 2.5 Организация рабочего места, сырья, приготовление, творческое оформление и подача холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента	18

ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 2				78
ПП.04 ПМ 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента				
ПК 4.1	Раздел 1. Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	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	Тема 1.1 Организационно е занятие	6
			Тема 1.2 Организация рабочего места, сырья для приготовления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.	6
			Тема 1.3 Организация рабочего места, сырья для приготовления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.	6
			Тема 1.4 Организация рабочего места, сырья для приготовления холодных напитков разнообразного ассортимента.	6
			Тема 1.5 Организация рабочего места, сырья для приготовления горячих напитков разнообразного ассортимента.	6
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 1				30
ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4 ПК 4.5	Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	1.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного	Тема 2.1 Организация рабочего места, приготовление, творческое оформление и подача	12

		ассортимента 2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента 3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента 4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента	холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.	
			Тема 2.2 Организация рабочего места, приготовление, творческое оформление и подача горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.	12
			Тема 2.3 Организация рабочего места, приготовление, творческое оформление и подача холодных напитков разнообразного ассортимента.	6
			Тема 2.4 Организация рабочего места, приготовление, творческое оформление и подача горячих напитков разнообразного ассортимента.	12
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 2				42
ПП.05 ПМ 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента				
ПК 5.1	Раздел 1. Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	Тема 1.1 Организацияное занятие	6
			Тема 1.2 Организация рабочего места, сырья для приготовления отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных	6

			пирожных и тортов разнообразного ассортимента.	
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 2				60
ПП.06 ПМ 06 Организация обслуживания в организациях питания				
ПК 6.1 ПК 6.2 ПК 6.3 ПК 6.4 ПК 6.5 ПК 6.6	Раздел 1. Технология обслуживания в организациях питания	1. Выполнять подготовку баров, буфетов, залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания. 2. Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов, в том числе потребителей баров и буфетов. 3. Обслуживать потребителей при использовании специальных форм массовых банкетных мероприятий в организациях питания. 4. Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания. 5. Производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета. 6. Изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами, горячие напитки	1.1 Организационное занятие. 1.2. Подготовка торгового зала к обслуживанию посетителей. Подготовка столового белья, посуды, приборов. 1.3. Сервировка столов для завтрака, обеда, ужина. 1.4. Встреча гостей. Прием, оформление и выполнение заказа. Досервировка стола. 1.5. Подача холодных блюд и закусок, горячих закусок. 1.6. Оборудование, барная посуда и инвентарь в баре. 1.7. Подготовка основных компонентов, ССК, ВАК, наполнителей к приготовлению коктейлей и напитков.	3 6 6 6 6 3 6
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 1				36

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

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Амбражей, И. М. Технология переработки мяса : учебное пособие / И. М. Амбражей. — Минск : Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2024. — 160 с.

2. Авроров, В. А. Основы кулинарного мастерства : учебное пособие / В. А. Авроров. — Москва, Вологда : Инфра-Инженерия, 2023. — 200с.

3.Апет, Т. К. Технология приготовления мучных изделий : учебное пособие / Т. К. Апет. — 2-е изд. — Минск : Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2021. — 392 с.

4. Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Повар» В 4 частях. Ч.4 М.: Академия, 2020. – 128 с.

5. 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.

6. Вытовтов А.А. Современные методы идентификации, определения подлинности 8. Жадаев А.Ю. Новик И.Р. Методы анализа продуктов питания: учебное пособие для СПО. – СПб.:Лань, 2021. – 128 с.

7.Дерканосова, А. А. Технология производства продукции индустрии питания и ресторанного бизнеса (Технология мучных кулинарных изделий) : учебное пособие / А. А. Дерканосова, Я. П. Домбровская, Е. В. Белокурова. — 2-е изд. — Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2021. — 216 с.

8. Трубина, И. А. Технологические принципы производства продукции общественного питания: сладкие блюда и напитки : учебное пособие / И. А. Трубина. — Ставрополь: Ставропольский государственный аграрный университет, 2022. — 72 с.

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 ПП	Код ПК, ОК	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПП 01	ПК ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 1.4	Владеет практическими навыками подготовки, уборки рабочего места; подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов. Владеет практическими навыками обработки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи. Владеет практическими навыками приготовления, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранение полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья; ведении расчетов с потребителями.	Оценка выполнения производственного задания (аттестационные листы, дневник характеристика) и задания по практике (отчет)
ПП 02	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.7, ПК 2.8	Владеет практическими навыками подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выбор, оценка качества, безопасности продуктов. Владеет практическими навыками оценки качества,	<i>Оценка выполнения производственного задания (аттестационные листы, дневник характеристика) и задания по практике (отчет)</i>

		безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента. Владеет практическими навыками приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных. Владеет практическими навыками приготовления, непродолжительного хранения, творческого оформления, эстетичной подачи горячих соусов разнообразного ассортимента. Владеет практическими навыками приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи и подготовки к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента. Владеет практическими навыками приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента. Владеет практическими навыками приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.	

		Владеет практическими навыками приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.	
ПП 03	ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5, ПК 3.6	Владеет практическими навыками подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выбор, оценка качества, безопасности продуктов. Владеет практическими навыками приготовления, непродолжительного хранения соусов, заправок разнообразного ассортимента. Владеет практическими навыками приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи и подготовки к реализации салатов разнообразного ассортимента. Владеет практическими навыками приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи и подготовки к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента. Владеет практическими навыками приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи и подготовки к реализации	<i>Оценка выполнения производственного задания (аттестационные листы, дневник характеристика) и задания по практике (отчет)</i>

		холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента. Владеет практическими навыками приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи и подготовки к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.	
ПП 04	ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5	Владеет практическими навыками подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выбор, оценка качества, безопасности продуктов. Владеет практическими навыками приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи и подготовки к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента. Владеет практическими навыками приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи и подготовки к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента. Владеет практическими навыками приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи и подготовки к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента. Владеет практическими	<i>Оценка выполнения производственного задания (аттестационные листы, дневник характеристика) и задания по практике (отчет)</i>

		навыками приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи и подготовки к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.	
ПП 05	ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 5.3, ПК 5.4, ПК 5.5	Владеет практическими навыками подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выбор, оценка качества, безопасности продуктов. Владеет практическими навыками приготовления и подготовки к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Владеет практическими навыками приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи и подготовки к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента. Владеет практическими навыками приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи и подготовки к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента. Владеет практическими навыками приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи и подготовки к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.	<i>Оценка выполнения производственного задания (аттестационные листы, дневник характеристика) и задания по практике (отчет)</i>

ПП 06	ПК 6.1, ПК 6.2, ПК 6.3, ПК 6.4, ОК 01	Владеет практическими навыками выполнения всех видов работ по подготовке баров, буфетов, организаций общественного питания к обслуживанию в обычном режиме. Владеет практическими навыками встречи, приветствия, размещения гостей организаций общественного питания за столом, барной стойкой, подачи меню. Владеет практическими навыками подготовки баров, буфетов, залов и инвентаря к обслуживанию массовых банкетных мероприятий. Владеет практическими навыками встречи гостей, приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания. Владеет практическими навыками по рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказов. Владеет практическими навыками обслуживания потребителей алкогольными и прочими напитками. Владеет практическими навыками подготовки к обслуживанию выездного мероприятия Владеет практическими навыками подачи к столу Заказанных блюд напитков разными способами. Владеет практическими навыками обслуживания потребителей при использовании специальных форм массовых банкетных мероприятий организациях	<i>Оценка выполнения производственного задания (аттестационные листы, дневник характеристика) и задания по практике (отчет)</i>

		питания. Владеет практическими навыками применения передовых, инновационных методов и форм организации труда Владеет практическими навыками подачи к столу заказанных блюд, напитков разными способами. Владеет практическими навыками подготовки залов и инвентаря к обслуживанию массовых банкетных мероприятий. Владеет практическими навыками обслуживания массовых банкетных мероприятий официального неофициального характера. Владеет практическими навыками обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания; Владеет практическими навыками обслуживания потребителей алкогольными и прочими напитками. Владеет практическими навыками приготовления и подачи горячих напитков. Владеет практическими навыками приготовления и подачи смешанных напитков и коктейлей. приготовления и Владеет практическими навыками подачи простых закусок. Владеет практическими навыками подготовки обслуживанию выездного мероприятия. Владеет практическими навыками расчета с потребителями согласно счету и проводов гостей. Владеет практическими навыками принятия и оформления платежей.	

		Владеет практическими навыками приготовления и подачи горячих напитков. Владеет практическим навыками приготовления и подачи смешанных напитков и коктейлей.	

Приложение 2 Рабочие программы учебных дисциплин

Приложение 2
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНЫХ ДИСЦИПЛИН

Оглавление

«ОП.01 ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ»	6
«ОП.02 ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ»	17
«ОП.03 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА»	28
«ОП.04 ЭКОНОМИЧЕСКИЕ И ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»	38
«ОП.05 ОСНОВЫ КАЛЬКУЛЯЦИИ И УЧЕТА»	48
«ОП.06 ОХРАНА ТРУДА»	59
«ОП.07 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»	69
«ОП.08 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ»	81
«ОП.09 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА»	93
«ОП.10 ПРОДВИЖЕНИЕ ТОВАРОВ И УСЛУГ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ЦИФРОВЫХ ТЕХНОЛОГИЙ»	106

2025 г.

Приложение 2.1
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа дисциплины

**«ОП.01 ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ, САНИТАРИИ
И ГИГИЕНЫ»**

2025 год

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	3
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы:	3
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины:	3
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	6
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины	6
2.2. Содержание дисциплины	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ	11
3.1. Материально-техническое обеспечение	11
3.2. Учебно-методическое обеспечение	11
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.....	12

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы:

Цель дисциплины «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены»: формирование представлений в области физиологии питания, санитарии и гигиены на предприятиях общественного питания.

Дисциплина «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены» включена в обязательную часть общепрофессионального цикла образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

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, 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	-
ПК 1.1	- визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием; - выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь,	- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического	- подготовка, уборка рабочего места, подготовка к работе сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов,

	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	оборудования, производственного инвентаря 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, подготовки сырья, приготовления, подготовки 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,	весомизмерительных приборов

	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	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	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	36	20
теоретическое обучение	14	
лабораторные работы		
практические занятия	20	20
Самостоятельная работа	2	2
Промежуточная аттестация в <i>форме дифференцированного зачета</i>	2	2
Всего	36	20

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 Основы микробиологии в пищевом производстве		10/6	
Тема 1.1. Основные группы микроорганизмов, их роль в пищевом производстве	Содержание	6	ОК. 01 ПК. 1.1
	1. Основные группы, классификация микроорганизмов, отличительные признаки бактерий, плесневых грибов, дрожжей и вирусов. Роль бактерий, плесневых грибов и дрожжей в пищевом производстве. Характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха. Роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе. Влияние температурных факторов на развитие микроорганизмов. Влияние микроорганизмов на формирование санитарно-гигиенических условий предприятий общественного питания.	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4	
	1. Практическое занятие 1. Определение микробиологической безопасности пищевых продуктов. Работа с муляжами, консервами, образцами пищевых продуктов.	2	
	2. Практическое занятие 2. Изучение под микроскопом микроорганизмов	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
Тема 1.2. Основные пищевые инфекции и пищевые отравления	Содержание	4	ОК. 01 ПК. 1.1
	1. Патогенные микроорганизмы: понятие, биологические особенности. Пищевые инфекции, пищевые отравления и глистные заболевания. Острые кишечные инфекции: брюшной тиф, дизентерия, холера, сальмонеллез и др. Возбудители, симптоматика, источники заражения, меры борьбы с инфекцией на предприятиях. Зоонозы: бруцеллез, туберкулез, сибирская язва, ящур. Пищевые отравления микробного и немикробного происхождения. Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития. Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания. Схема микробиологического контроля.	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	
	1. Практическое занятие 3. Решение ситуационных задач по определению наличия патогенной микрофлоры в пищевых продуктах	2	

	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
Раздел 2 Основы физиологии питания		15/10	
Тема 2.1. Основные пищевые вещества, их источники, роль в структуре питания	Содержание	4	ОК. 01 ПК. 1.1
	1.Основные пищевые вещества: белки, жиры, углеводы, витамины и витаминоподобные соединения, микроэлементы, вода. Физиологическая роль основных пищевых веществ в структуре питания, суточная норма потребности человека в питательных веществах. Источники основных пищевых веществ, состав, физиологическое значение, энергетическая и пищевая ценность различных продуктов питания	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	
	1.Практическое занятие 4. Составление сравнительной характеристики продуктов питания по пищевой, физиологической, энергетической ценности	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
Тема 2.2. Пищеварение и усвояемость пищи	Содержание	3	ОК. 01 ПК. 1.1
	1. Понятие о процессе пищеварения. Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения. Усвояемость пищи: понятие, факторы, влияющие на усвояемость пищи	1	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся 1.Составление схемы физико-химических процессов изменения пищи в процессе пищеварения	2	
Тема 2.3. Обмен веществ и энергии	Содержание	5	ОК. 01 ПК. 1.1
	1.Общее понятие об обмене веществ. Процессы ассимиляции и диссимиляции. Факторы, влияющие на обмен веществ и процесс регулирования его в организме человека. Общее понятие об обмене энергии. Понятие о калорийности пищи. Суточный расход энергии. Энергетический баланс организма. Методика расчёта энергетической ценности блюда.	1	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4	
	1.Практическое занятие 5. Изучение схемы пищеварительного тракта. Подбор продуктов питания, лучших с точки зрения усвоения пищи	2	
	2. Практическое занятие 6. Выполнение расчёта суточного расхода энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека. Выполнение расчёта калорийности блюда (по заданию преподавателя)	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
Тема 2.4. Рациональное сбалансированное	Содержание	3	ОК. 01 ПК. 1.1
	1.Рациональное питание: понятие, основные принципы. Режим питания и его значение. Принципы нормирования основных пищевых веществ и калорийности	1	

питание для различных групп населения	пищи в зависимости от пола, возраста и интенсивности труда. Возрастные особенности детей и подростков. Нормы и принципы питания детей разного возраста. Особенности сырья и кулинарной обработки блюд для детей и подростков, режим питания. Понятие о лечебном и лечебно-профилактическом питании. Методики составления рационов питания		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	
	1. Практическое занятие 7. Составление рационов питания для различных категорий потребителей	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
Раздел 3. Санитария и гигиена в пищевом производстве		10/6	
Тема 3.1. Личная и производственная гигиена	Содержание	3	ОК. 01 ПК. 1.1
	1. Правила личной гигиены работников пищевых производств, требования к внешнему виду. Требования к содержанию форменной одежды. Медицинский контроль: значение и сроки проведения медицинских обследований. Влияние факторов внешней среды на здоровье человека. Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены	1	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	
	1. Практическое занятие 8. Санитарные требования к внешнему виду	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
Тема 3.2. Санитарно-гигиенические требования помещениям	Содержание	3	ОК. 01 ПК. 1.1
	1. Санитарно-гигиенические требования к содержанию помещений, оборудования, инвентаря в организациях питания. Гигиенические требования к освещению. Гигиеническая необходимость маркировки оборудования, инвентаря посуды. Требования к материалам. Требования системы ХАССП к содержанию помещений, оборудования, инвентаря, посуды в организациях питания. Дезинфекция, дезинсекция, дератизация, правила проведения. Моющие и дезинфицирующие средства, классификация, правила их применения, условия и сроки хранения	1	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	
	1. Практическое занятие 9. Санитарно-гигиенические требования к содержанию помещений	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
Тема 3.3.	Содержание	3	ОК. 01

Санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов	1. Санитарные требования к процессам механической кулинарной обработке продовольственного сырья, способам и режимам тепловой обработки продуктов и полуфабрикатов. Блюда и изделия повышенного эпидемиологического риска (студни и заливные, паштеты, салаты и винегреты, омлеты, рубленые изделия, кондитерские изделия с кремом и др.): санитарные требования к их приготовлению. Санитарные правила применения пищевых добавок. Перечень разрешенных и запрещенных добавок	1	ПК. 1.1
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	
	1.Практическое занятие 10. Гигиеническая оценка качества готовой пищи (бракераж).	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
Тема 3.4. Санитарно-гигиенические требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов	Содержание	1	ОК. 01 ПК. 1.1
	1.Санитарно-гигиенические требования к транспорту, к приемке и хранению продовольственного сырья, продуктов питания и кулинарной продукции. Сопроводительная документация. Санитарные требования к складским помещениям, их планировке, устройству и содержанию. Гигиенические требования к таре. Запреты и ограничения на приемку некоторых видов сырья и продукции	1	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
Промежуточная аттестация		1	
Всего:		36	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены», оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер».

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Литвина И. В. Гигиена и санитария общественного питания: учебное пособие / И. В. Литвина. — Минск: Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2024.
2. Быкова Т. О. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве: учебное пособие для СПО / Т. О. Быкова, А. В. Борисова. — Саратов: Профобразование, 2021.
3. Основы физиологии питания, гигиена и санитария / Матюхина З.П. – 2-е изд., стер. – Москва: Издательский центр «Академия», 2020. – 256 с.
4. Канивец, И. А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены: учебное пособие / И. А. Канивец — Минск: Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2024.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
<i>Знает:</i> - 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; - требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря 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, подготовки сырья, приготовления, подготовки к реализации полуфабрикатов; - возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; - требования к личной гигиене персонала при подготовки	Учитывается: - полнота ответов; - точность формулировок, Для тестовых работ: 90% выполнения – отлично; 80% - хорошо; 70% - удовлетворительно. Учитывается: - адекватность и оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. - точность оценки - соответствие требованиям инструкций, регламентов - рациональность действий и т.д.	Анализ и оценка результата устного опроса, выполнения задания в тестовой форме Анализ и оценка результата выполнения практических работ, самостоятельной работы

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 <i>Умеет:</i> - 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) - 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 технологическими требованиями; - использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья	с		

Рабочая программа дисциплины
«ОП.02 ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ»

2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	394
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы	3
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины	3
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	5
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины	5
2.2. Содержание дисциплины.....	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ	10
3.1. Материально-техническое обеспечение	10
3.2. Учебно-методическое обеспечение	10
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.....	11

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 «ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров»: формирование профессиональной культуры применения в сфере обращения продуктов питания, под которой понимается способность использовать полученные знания, умения и навыки для обеспечения качества пищевых продуктов в сфере профессиональной деятельности, понимания приоритетности вопросов, касающихся качества и безопасности продукции.

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. 4.3ОПОП-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; - 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	-
ПК 1.2	- распознавать недоброкачественные продукты; - выбирать, применять различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств,	- 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;	- обработка различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней

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	- 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	птицы, дичи, кролика; - хранение обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	56	30
теоретическое обучение	24	-
лабораторные работы	-	-
практические занятия	30	30
Самостоятельная работа	2	-
Промежуточная аттестация в <i>форме дифференцированного зачета</i>	2	-
Всего	56	30

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
Раздел 1. Основы товароведения продовольственных товаров		56/30	
Тема 1.1 Химический состав пищевых продуктов	Содержание	4	ОК 01, ОК.02
	1.Пищевые вещества: вода, минеральные вещества, углеводы, жиры, белки, витамины, ферменты. Состав пищевых веществ, значение в питании. Энергетическая ценность пищевых продуктов.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	1.Практическое занятие 1. Работа с нормативной документацией (ГОСТ, ОСТ, ТУ, Сертификат).	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
Тема 1.2. Классификация продовольственных товаров	Содержание	2	ОК 01, ОК.02
	1. Классификация продовольственных товаров. Качество и безопасность продовольственных товаров. Стандартизация и сертификация пищевых продуктов	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
Тема 1.3. Овощи, плоды, грибы и продукты их переработки	Содержание	8	ОК 01, ОК.02
	1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, требования к качеству свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки, в том числе региональных. Кулинарное назначение овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки. Условия и сроки хранения свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки.	4	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4	
	1.Практическое занятие 2. Оценка качества овощей и плодов органолептическим методом	2	
	2. Практическое занятие 3. Кулинарное назначение овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
Тема 1.4.	Содержание	4	ОК 01, ОК.02

Зерно и продукты его переработки	1.Ассортимент и характеристика, значение в питании, требования к качеству круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий. Кулинарное назначение зерновых товаров, использование в кулинарии. Условия и сроки хранения зерновых товаров	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	
	1. Практическое занятие 4. Оценка качества круп, муки, макаронных изделий по образцам органолептическим методом.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
Тема 1.5. Молоко и молочные продукты	Содержание	4	ОК.01, ОК.05
	1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, требования к качеству молока и молочных продуктов. Кулинарное назначение молочных товаров. Условия и сроки хранения молочных товаров.	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	
	1. Практическое занятие 6. Оценка качества молока, молочных продуктов по образцам органолептическим методом.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
Тема 1.6. Рыба и рыбные продукты	Содержание	6	ОК.02
	1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, требования к качеству рыбы, рыбных продуктов. Кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов. Условия и сроки хранения рыбы и рыбных продуктов.	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4	
	1.Практическое занятие 7. Оценка качества рыбы по органолептическим показателям.	2	
	2.Практическое занятие 8. Оценка качества рыбных консервов по образцам органолептическим методом.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
Тема 1.7 Мясо и мясопродукты	Содержание	8	ОК.02, ОК.09
	1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, требования к качеству. Кулинарное назначение мяса и мясных продуктов, использование. Условия, сроки хранения мяса и мясных продуктов.	4	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4	
	1. Практическое занятие 9. Оформление таблицы показателей качества мясопродуктов.	2	
	2. Практическое занятие 10. Схема разруба говядины, свинины по анатомическим границам.	2	

	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
Тема 1.8. Яйца и яйцепродукты Пищевые жиры	Содержание	6	
	1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, требования к качеству, кулинарное назначение яиц и яичных продуктов. Ассортимент и характеристика, значение в питании, требования к качеству пищевых жиров, кулинарное назначение. Условия, сроки хранения яичных продуктов, пищевых жиров.	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4	
	1. Практическое занятие 11. Оформление таблицы использования яиц в кулинарии.	2	
	2. Практическое занятие 12. Оформление таблицы различий масла животного и маргарина по сырью, химическому составу, пищевой ценности, использованию в питании.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
Тема 1.9. Кондитерские товары	Содержание	6	
	1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, требования к качеству кондитерских товаров. Кулинарное назначение. Условия и сроки хранения.	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4	
	1. Практическое занятие 13. Оценка качества повидла, джема, конфитюра по образцам органолептическим методом	2	
	2. Практическое занятие 14. Оформление таблицы использования фруктово-ягодных кондитерских в кулинарии.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
Тема 1.10. Вкусовые товары	Содержание	6	
	1. Ассортимент, характеристика, значение в питании, требования к качеству вкусовых товаров. Кулинарное назначение. Условия и сроки хранения.	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	
	1. Практическое занятие 15. Оформление таблицы различий чая черного и зеленого по способу обработки, химическому составу, пищевой ценности, настою.	2	

	В том числе самостоятельная работа обучающихся 1. Подготовка сообщений и презентаций на тему « Товароведная характеристика продуктов» (на выбор): «Товароведная характеристика овощей», «Товароведная характеристика фруктов», «Товароведная характеристика молочных продуктов», «Товароведная характеристика рыбных продуктов», «Товароведная характеристика мясных продуктов» и т.д.	2	
<i>Промежуточная аттестация</i>		2	
Всего		56	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «Основы товароведения продовольственных товаров», оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Макарова Н.В. Исходное сырье для производства продуктов общественного питания: учебное пособие для СПО / Н. В. Макарова. — Саратов: Профобразование, 2021. — 159 с.
2. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебное пособие / Г. В. Матюхина З.П. — М.: Академия, 2023. — 333 с.
3. Рябкова, Д. С. Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров: учебник для СПО / Д. С. Рябкова, Г. Г. Левкин. — 2-е изд. — Саратов: Профобразование, 2023. — 226 с.
4. <https://zaita.ru/kachestvo/tovarovedenie-i-ekspertiza-kachestva-potrebitelskix-tovarov.html> - товароведение и экспертиза качества продовольственных товаров
5. <http://www.foodprom.ru/journalswww> - издательство - пищевая промышленность
6. СанПиН 2.3.2 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98 http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/

3.2.2. Дополнительные источники

1. Муравина И.В. Основы товароведения: учебное пособие для нач. проф. образования / Муравина И.В. — 3-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2010. — 224 с.
2. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / Г. В. Матюхина З.П. — 2-е изд., доп. - М.: Издательский центр «Академия», 2010. — 336 с.

4. 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; - 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; - 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	Учитывается: - полнота ответов; - точность формулировок, Для тестовых работ: 90% выполнения – отлично; 80% - хорошо; 70% - удовлетворительно. Учитывается: - адекватность и оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. - точность оценки - соответствие требованиям инструкций, регламентов - рациональность действий и т.д.	Анализ и оценка результата устного опроса, выполнения задания в тестовой форме Анализ и оценка результата выполнения практических работ, самостоятельной работы.

процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов; - формы, техника нарезки, формования традиционных видов овощей, грибов; - способы упаковки, складирования, правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов		
Умеет: - 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; - 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	- проводит оценку рабочей среды на предмет опасных факторов и принятия мер по их устранению; - соблюдает правил безопасности при выполнении рабочих операций; - идентифицирует потенциально опасные моменты в рабочих процессах. - оценивает риски и разрабатывает меры для их снижения; - использует экобиозащитную технику; - соблюдает указания по мерам по экологической безопасности в процессе работы.	Оценка результатов выполнения заданий практических

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		

Рабочая программа дисциплины

«ОП.03 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА»

2025 год

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	3
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы:	3
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины:	3
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	8
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины	8
2.2. Содержание дисциплины	9
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ	13
3.1. Материально-техническое обеспечение	13
3.2. Учебно-методическое обеспечение	13
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.....	14

1. 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»: формирование профессиональных компетенций в области организации работ повара в производственных помещениях предприятий индустрии питания и безопасной эксплуатации технологического оборудования.

Дисциплина «Техническое оснащение и организация рабочего места» включена в обязательную часть общепрофессионального цикла образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

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, 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	-
ПК 1.1	- визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием; - выбирать, рационально размещать на рабочем месте	- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации	- подготовка, уборка рабочего места, подготовка к работе сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря,

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,	технологического оборудования, производственного инвентаря 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, подготовки сырья, приготовления, подготовки 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,	инструментов, весоизмерительных приборов

	весомизмерительные 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 весомизмерительным 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	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 весомизмерительного оборудования	
ПК 2.1	- выбирать, рационально размещать на рабочем месте	- требования охраны труда, пожарной безопасности и	- подготовка, уборка рабочего места,

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; - обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - своевременно оформлять	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) и 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	подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов

	заявку на склад	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	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	60	32
теоретическое обучение	26	
лабораторные работы		
практические занятия	32	32
Самостоятельная работа	2	2
Промежуточная аттестация в <i>форме дифференцированного зачета</i>	2	2
Всего	36	20

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. Организация кулинарного и кондитерского производства в организациях		24/12	
Тема 1.1. Классификация и характеристика основных типов организаций питания	Содержание	4	ОК. 01 ПК. 1.1 ПК 2.1
	1. Классификация, основные типы и классы организаций питания. Характеристика основных типов организаций питания. Специализация организаций питания.	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	1. Работа над учебным материалом, подготовка сообщений и презентаций на тему «Классификация, основные типы и классы организаций питания»	2	
Тема 1.2. Принципы организации кулинарного и кондитерского производства	Содержание	20	ОК. 01 ПК. 1.1 ПК 2.1
	1. Характеристика, назначение и особенности деятельности заготовочных, доготовочных организаций питания и организаций с полным циклом производства. Характеристика структуры производства организации питания. Общие требования к организации рабочих мест повара. 2. Организация работы складских помещений в соответствии с типом организации питания. Нормируемые и ненормируемые потери. Правила приёмки, хранения и отпуска сырья, пищевых продуктов. 3. Характеристика способов кулинарной обработки 4. Организация работы зон кухни, предназначенных для обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Характеристика организации рабочих мест повара. 5. Организация зон кухни, предназначенных для приготовления горячей кулинарной продукции. Характеристика организации рабочих мест повара. Особенности организации рабочих мест в суповом и соусном отделениях. 6. Организация зон кухни, предназначенных для приготовления холодной	8	

	кулинарной продукции. Характеристика организации рабочих мест повара. 7.Особенности организации рабочих мест повара в кулинарном цехе. 8.Организация работы кондитерского цеха. Организация рабочих мест по производству кондитерской продукции. 9.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		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	12	
	1.Практическое занятие 1. Организация рабочих мест повара по обработке сырья: овощей и грибов(по индивидуальным заданиям)	2	
	2. Практическое занятие 2. Организация рабочих мест повара по обработке сырья: рыбы (по индивидуальным заданиям)	2	
	3. Практическое занятие 3. Организация рабочих мест повара по обработке сырья: мяса (по индивидуальным заданиям)	2	
	4. Практическое занятие 4. Организация рабочих мест повара по обработке сырья: птицы (по индивидуальным заданиям)	2	
	5. Практическое занятие 5. Организация рабочих мест повара по приготовлению холодной кулинарной продукции (по индивидуальным заданиям).	2	
	6.Практическое занятие 6. Организация рабочих мест повара по приготовлению горячей кулинарной продукции (по индивидуальным заданиям)	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
Раздел 2. Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства		34/20	
Тема 2.1. Механическое оборудование	Содержание	14	ОК. 01 ПК. 1.1 ПК 2.1
	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.Оборудование для обработки овощей, зелени, грибов, плодов. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила	6	

	безопасной эксплуатации. 3.Оборудование для обработки мяса и рыбы. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. 4.Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. 5.Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки. Правила безопасной эксплуатации. 6.Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде. Назначение, правила безопасной эксплуатации.		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	8	
	1. Практическое занятие 7. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки овощей и картофеля.	2	
	2. Практическое занятие 8. Подготовка к эксплуатации оборудования для обработки овощей и картофеля.	2	
	3. Практическое занятие 9. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки мяса и рыбы	2	
	4. Практическое занятие 10. Подготовка к эксплуатации оборудования для обработки рыбы и мяса.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
Тема 2.2. Тепловое оборудование	Содержание	16	ОК. 01 ПК. 1.1 ПК 2.1
	1.Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи. Характеристика основных способов нагрева. Автоматика безопасности. Правила безопасной эксплуатации. 2.Варочное оборудование. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. 3.Жарочное оборудование. Характеристика основных способов жарки и выпечки. Классификация и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Варочно-жарочное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. 4.Универсальное и водогрейное оборудование. Назначение и устройство.	6	

	Правила безопасной эксплуатации. Оборудование для раздачи пищи. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	10	
	1.Практическое занятие 11. Изучение правил безопасной эксплуатации теплового оборудования	2	
	2.Практическое занятие 12. Подготовка к эксплуатации теплового оборудования.	2	
	3.Практическое занятие 13. Изучение правил безопасной эксплуатации многофункционального теплового оборудования	2	
	4.Практическое занятие 14. Подготовка к эксплуатации многофункционального теплового оборудования	2	
	5.Практическое занятие 15. Подготовка к эксплуатации оборудования для раздачи пищи.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
Тема 2.3. Холодильное оборудование	Содержание	4	ОК. 01 ПК. 1.1 ПК 2.1
	1. Классификация и характеристика холодильного оборудования. Способы охлаждения (естественное и искусственное, безмашинное и машинное). Правила безопасной эксплуатации.	2	
	2.Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены.		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	
	1.Практическое занятие 16. Подготовка к эксплуатации холодильного оборудования	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
Промежуточная аттестация		2	
Всего:		60	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «Техническое оснащение и организация рабочего места», оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер».

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Ботов М. И. Лабораторные работы по технологическому оборудованию (механическое и тепловое оборудование): учебное пособие для СПО / М. И. Ботов, В. Д. Елхина. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 160 с. — ISBN 978-5-8114-6381-7.

2. Ботов М. И. Электротепловое оборудование индустрии питания: учебное пособие для СПО / М. И. Ботов, Д. М. Давыдов, В. П. Кирпичников. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 144 с. — ISBN 978-5-8114-6380-0.

3. Бочкарева Н. А. Техническое оснащение и организация рабочего места: учебник для СПО / Н. А. Бочкарева. — 2-е изд. — Саратов, Москва: Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2024. — 387 с. — ISBN 978-5-4488-2006-9, 978-5-4497-3009-1.

4. Бочкарева Н. А. Техническое оснащение организаций питания: учебник для СПО / Н. А. Бочкарева. — 2-е изд. — Саратов: Профобразование, 2024. — 400 с. — ISBN 978-5-4488-1072-5.

5. 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.

6. 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.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
<i>Знает:</i> классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации; правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции; правила электробезопасности, пожарной безопасности; правила охраны труда в организациях питания <i>Умеет:</i> 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	Учитывается: - полнота ответов; - точность формулировок, Для тестовых работ: 90% выполнения – отлично; 80% - хорошо; 70% - удовлетворительно. Учитывается: - адекватность и оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. - точность оценки - соответствие требованиям инструкций, регламентов - рациональность действий и т.д.	Анализ и оценка результата устного опроса, выполнения задания в тестовой форме Анализ и оценка результата выполнения практических работ, самостоятельной работы

Рабочая программа дисциплины
«ОП.04 ЭКОНОМИЧЕСКИЕ И ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ
ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

2025 год

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	3
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы:	3
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины:	3
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	9
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины	9
2.2. Содержание дисциплины.....	10
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ	13
3.1. Материально-техническое обеспечение	13
3.2. Учебно-методическое обеспечение	13
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.....	14

1. 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 представлений в области экономических и правовых основ.

Дисциплина «Экономические и правовые основы профессиональной деятельности» включена в вариативную часть общепрофессионального цикла образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

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, 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; - выделять наиболее значимое в перечне информации,	- номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; - приемы структурирования информации; - формат оформления	-

	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	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;	- 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	-

	- составлять различные правовые документы; - находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать; - оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта		
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	- правила оформления документов; - правила построения устных сообщений; - особенности социального и культурного контекста	-
ОК.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	-
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	- правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; - основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); - лексический минимум,	-

	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	относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; - особенности произношения; - правила чтения текстов профессиональной направленности	
ПК 2.3	- 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	- 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 приготовления супов, правила их безопасной эксплуатации; - техника	- приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; - взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

	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;	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; - ответственность за правильность расчетов с потребителями; - правила, техника общения с потребителями; - базовый словарный запас на иностранном языке	

	- вести учет реализованных супов; - консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе супов; - владеть профессиональной терминологией, в том числе на иностранном языке		

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	36	12
теоретическое обучение	22	
лабораторные работы		
практические занятия	12	12
Самостоятельная работа	2	2
Промежуточная аттестация в <i>форме дифференцированного зачета</i>	2	2
Всего	36	12

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 основы производственной деятельности		24/10	
Тема 1.1. Экономические системы и рыночные структуры	Содержание	4	
	1.Понятийный аппарат экономики: предмет, методы, функции, структура. 2. Виды и характерные особенности экономических систем Собственность как основа экономической системы.	2	ОК. 01 ОК. 02 ОК. 03
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	ОК. 04
	1.Практическое занятие 1. Сравнительный анализ экономических систем.	2	ПК. 2.3
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
Тема 1.2. Спрос, предложение, цена, их сущность и взаимосвязь	Содержание	4	ОК. 01
	1.Спрос и предложение как элементы рыночных отношений. 2.Цены и обеспечение сбалансированности спроса и предложения	2	ОК. 02 ОК. 03 ОК. 04
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	ОК. 05
	1. Практическое занятие 2. Построение кривых спроса и предложения, определение рыночного равновесия	2	ОК. 06 ОК.09
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		ПК. 2.3
Тема 1.3. Производственные фонды и издержки производства в общественном питании	Содержание	4	ОК. 01
	1.Производственные фонды предприятий общественного питания. 2. Издержки производства и реализации на предприятиях общественного питания. 3. Себестоимость продукции на предприятиях общественного питания. 4. Политика предприятия общественного питания по снижению издержек.	2	ОК. 02 ОК. 03 ОК. 04 ОК. 05 ОК. 06
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	ОК.09
	1.Практическое занятие 3. Расчет износа и амортизации основного капитала	2	ПК. 2.3
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
Тема 1.4. Ценообразование на предприятиях	Содержание	4	ОК. 01
	1.Цена и ее функции на предприятиях общественного питания. 2. Калькуляция в общественном питании	2	ОК. 02 ОК. 03

общественного питания	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	ОК. 04
	1.Практическое занятие 4. Составление калькуляции блюд согласно Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий	2	ОК. 05 ОК. 06
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		ОК.09 ПК. 2.3
Тема 1.5. Доходы и прибыль на предприятиях общественного питания	Содержание	2	ОК. 01
	1.Планирование товарооборота и оборота по выпуску продукции собственного производства	2	ОК. 02
	2. Прибыль и доход предприятия, их экономическое содержание и назначение		ОК. 03
	3. Рентабельность продукции и ресурсов		ОК. 04
	4. Анализ доходов и прибыли предприятий общественного питания		ОК. 05 ОК. 06 ОК.09
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		ПК. 2.3
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
Тема 1.6. Трудовые ресурсы и организация оплаты труда	Содержание	6	ОК. 01
	1.Трудовые ресурсы предприятий общественного питания	4	ОК. 02
	2. Современная политика оплаты труда		ОК. 03
	3. Организация оплаты труда работников предприятий общественного питания		ОК. 04
	4. Анализ и планирование показателей по труду и заработной плате		ОК. 05 ОК. 06 ОК.09
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	ПК. 2.3
	1.Практическое занятие 5. Начисление заработной платы при сдельной и повременной форме оплаты труда	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
Раздел 2 Правовые основы производственной деятельности		11/1	
Тема 2.1. Конституционное право	Содержание	2	ОК. 04
	1.Основы конституционного строя	2	ОК. 05
	2. Основные права и свободы человека и гражданина		ОК. 06
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		ОК.09
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		ПК. 2.3
Тема 2.2. Понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности	Содержание	2	ОК. 01
	1.Понятие, предмет, метод и принципы предпринимательского права	2	ОК. 02
	2. Юридическое лицо как субъект предпринимательской деятельности		ОК. 03
	3. Классификация и организационно-правовые формы юридических лиц		ОК. 04
	4. Правовые основы несостоятельности (банкротства) хозяйствующих субъектов		ПК. 2.3

	В том числе практических занятий и лабораторных работ		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
Тема 2.3. Правовое регулирование договорных отношений	Содержание	4	ОК. 01
	1.Сделки в предпринимательской деятельности.	2	ОК. 02
	2. Гражданско-правовой договор. Гражданско-правовая ответственность.		ОК. 03
	Составление различных гражданско-правовых договоров		ОК. 04
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		ОК. 05
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	2	ОК. 06
	1. Определение организационно-правовых форм и видов коммерческих и некоммерческих организаций, особенностей правового регулирования их деятельности. (Решение ситуационных задач)		ОК.09
			ПК. 2.3
Тема 2.4. Трудовые правоотношения	Содержание	3	ОК. 01
	1. Правовое регулирование трудовых отношений права и обязанности сторон	2	ОК. 02
	2. Трудовой договор, порядок его заключения и основания прекращения		ОК. 03
	3. Рабочее время и время отдыха. Оплата труда		ОК. 04
	4. Дисциплинарная и материальная ответственность защита трудовых прав работников		ОК. 05
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	1	ОК. 06
	1.Практическое занятие 6. Определение материальной ответственности работодателей и работников. Решение ситуационных задач	1	ОК.09
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		ПК. 2.3
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		1	
Всего:		36	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «Социально-экономических дисциплин», оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер».

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Кухаренко, Т. А. Правовое обеспечение профессиональной деятельности : учебник для СПО / Т. А. Кухаренко. — 2-е изд. — Саратов : Профобразование, 2024. — 199 с. — ISBN 978-5-4488-1997-1..
2. 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.
3. Батраева, Э. А. Экономика предприятия общественного питания : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Э. А. Батраева. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 390 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-04578-9
4. Жабина С.Б. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании: учебник для студентов СПО / С.Б. Жабина, О.М. Бурдюгова, А.В. Колесова. – Москва: Академия, 2020. – 336 с.
5. Румынина В.В. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: учебник для студентов СПО / В.В. Румынина. – Москва: Академия, 2020.
6. Соколова С.В. Экономика организации: учебное пособие для СПО / С.В. Соколова. – Москва: Академия, 2020.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
<i>Знает:</i> - 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; - номенклатура информационных источников, 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; - содержание актуальной нормативно-правовой документации; - современная научная и профессиональная терминология; - возможные траектории профессионального развития	Учитывается: - полнота ответов; - точность формулировок, Для тестовых работ: 90% выполнения – отлично; 80% - хорошо; 70% - удовлетворительно. Учитывается: - адекватность и оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. - точность оценки - соответствие требованиям инструкций, регламентов - рациональность действий и т.д.	Анализ и оценка результата устного опроса, выполнения задания в тестовой форме Анализ и оценка результата выполнения практических работ, самостоятельной работы

и самообразования; - основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности; - правила разработки презентации; - основные этапы разработки и реализации проекта; - психологические основы деятельности коллектива; - психологические особенности личности; - правила оформления документов; - правила построения устных сообщений; - особенности социального и культурного контекста; - 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; - 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; - 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; - ответственность за правильность расчетов с потребителями; - правила, техника общения с потребителями; - базовый словарный запас на иностранном языке; <i>Умеет:</i> - 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); - 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; - 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; - 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; - проявлять гражданско-патриотическую позицию; - демонстрировать осознанное поведение; - описывать значимость своей профессии; - применять стандарты антикоррупционного поведения; - 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; - 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		

Рабочая программа дисциплины
«ОП.05 ОСНОВЫ КАЛЬКУЛЯЦИИ И УЧЕТА»

2025 год

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	3
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы:	3
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины:	3
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	6
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины	6
2.2. Содержание дисциплины.....	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ	11
3.1. Материально-техническое обеспечение	11
3.2. Учебно-методическое обеспечение	11
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.....	12

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.05 Основы калькуляции и учета»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы:

Цель дисциплины «Основы калькуляции и учета»: формирование представлений ведения учета на предприятиях общественного питания, составление калькуляции, расчет стоимости блюд и изделий.

Дисциплина «Основы калькуляции и учета» включена в вариативную часть общепрофессионального цикла образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

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, 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. 03	- определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; - применять современную научную профессиональную терминологию; - определять и выстраивать	- содержание актуальной нормативно-правовой документации; - современная научная и профессиональная терминология; - возможные траектории профессионального развития	-

	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	и самообразования; - основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности; - правила разработки презентации; - основные этапы разработки и реализации проекта	
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, филетировании	- 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	- приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение полуфабрикатов; - ведение расчетов; - взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос

	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 (комплектowaniu); - проверять качество готовых полуфабрикатов перед упаковкой, комплектованием; применять различные техники порционирования, комплектowania 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	(нарезки, панирования, формования, маринования, фарширования и т.д.); - способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов; - техника порционирования (комплектowania), 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 3.1	- выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и	- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации	- подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд,

	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;	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; - 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	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

- 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	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	

СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	56	44
теоретическое обучение	10	
лабораторные работы		
практические занятия	44	44
Самостоятельная работа	2	2
Промежуточная аттестация в <i>форме дифференцированного зачета</i>	2	2
Всего	56	44

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 Теоретические основы бухгалтерского учета		4/0	
Тема 1.1. Общая характеристика бухгалтерского учета	Содержание	3	ОК. 01 ОК. 03 ПК. 1.3 ПК. 3.1
	1.Виды учета в организации питания, требования, предъявляемые к учету, задачи бухгалтерского учета. 2. Предмет и метод бухгалтерского учета, элементы бухгалтерского учета	1	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся 1. Изучение Федерального закона "О бухгалтерском учете" от 06.12.2011 N 402-ФЗ (действующая редакция)	2	
Тема 1.2. Принципы и формы организации бухгалтерского учета в общественном питании	Содержание	1	ОК. 01 ОК. 03 ПК. 1.3 ПК. 3.1
	1. Особенности, принципы и формы организации бухгалтерского учета в общественном питании. Права, обязанности и ответственность главного бухгалтера.	1	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
Раздел 2. Ценообразование в общественном питании		16/14	
Тема 2.1. Цена и ценовая политика организаций общественного питания	Содержание	9	ОК. 01 ОК. 03 ПК. 1.3 ПК. 3.1
	1.Понятие цены, ее элементы, виды цен. Ценовая политика организаций питания 2. Понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию и полуфабрикаты собственного производства	1	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	8	
	1.Практическое занятие 1-2 Выполнение арифметических операций процентных вычислений используя данные таблицы «Нормы отходов при обработке овощей».	4	
	2.Практическое занятие 3-4 Определение массы нетто, массы с	4	

	использованием Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
Тема 2.2. План-меню. Сборник рецептур	Содержание	7	ОК. 01 ОК. 03 ПК. 1.3 ПК. 3.1
	1. Назначение плана – меню, его виды, порядок составления. Товарооборот предприятий питания, его виды и методы расчета 2. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий и Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий как основные нормативные документы для определения потребности в сырье и расхода сырья, выхода готовых блюд, мучных и кондитерских изделий	1	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	6	
	1. Практическое занятие 5. Расчет сырья на необходимое количество порций	2	
	2. Практическое занятие 6. Расчёты по Сборнику рецептур блюд	2	
	3. Практическое занятие 7. Составление калькуляционных карточек	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
Раздел 3. Документация и инвентаризация		7/4	
Тема 3.1. Документооборот предприятий общественного питания	Содержание	3	ОК. 01 ОК. 03 ПК. 1.3 ПК. 3.1
	1. Понятие документооборота, формы документов, применяемых в организациях питания, их классификация. Требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов	1	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	
	1. Практическое занятие 8. Оформление договора об индивидуальной материальной ответственности.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
Тема 3.2. Материальная ответственность. Учёт товарных потерь	Содержание	1	ОК. 01 ОК. 03 ПК. 1.3 ПК. 3.1
	1. Материальная ответственность, ее документальное оформление. Типовой договор о полной индивидуальной материальной ответственности, порядок оформления и учета доверенностей на получение материальных ценностей. Ответность материально-ответственных лиц 2. Нормируемые и ненормируемые потери. Учёт товарных потерь вследствие естественной убыли. Товарные потери при транспортировке, хранении и реализации. Учёт потерь товаров вследствие боя, лома и порчи	1	

	В том числе практических занятий и лабораторных работ		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
Тема 3.3. Инвентаризация товаров и тары	Содержание	3	ОК. 01 ОК. 03 ПК. 1.3 ПК. 3.1
	1.Контроль за товарными запасами. Понятие и задачи проведения инвентаризации, порядок ее проведения и документальное оформление 2. Определение результатов инвентаризации. Определение результатов инвентаризации. Оформление инвентаризационных материалов	1	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	
	1. Практическое занятие 9-10. Оформление распорядительной и отчетной документации по итогам проведенной инвентаризации	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
Раздел 4. Учет сырья, продуктов и тары в кладовых организаций питания		27/24	
Тема 4.1. Учет сырья, продуктов и тары в кладовых организаций питания. Учет продуктов на производстве, отпуска и реализации продукции и товаров предприятиями общественного питания	Содержание	11	ОК. 01 ОК. 03 ПК. 1.3 ПК. 3.1
	1.Задачи и правила организации учета в кладовых предприятий общественного питания. Источники поступления продуктов и тары на предприятие питания, документальное оформление поступления сырья и товаров от поставщиков 2. Организация количественного учета продуктов в кладовой, порядок ведения товарной книги. Документальное оформление отпуска продуктов из кладовой. Закупка продуктов у физических лиц. Учет продуктов и товаров в местах хранения и в бухгалтерии 3.Организация учета на производстве. Состав товарооборота общественного питания 4. Документирование операций по отпуску из кладовой сырья. Оприходования товаров и тары материально-ответственными лицами, реализованных и отпущенных товаров 5. Документальное оформление поступления сырья на производство. Документальное оформление и учет реализации отпуска готовой продукции	1	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	10	
	1.Практическое занятие 11-12. Заполнение требования на получение товара и накладной на отпуск товара	4	
	2. Практическое занятие 13. Заполнение счета – фактуры и оформление доверенности на получение товарно-материальных ценностей	2	

	3. Практическое занятие 14-15. Документальное оформление движения продуктов и тары на производстве	4	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
Тема 4.2. Учет операции в буфетах, магазинах кулинарии и мелкорозничной сети. Учет в кондитерских цехах	Содержание	9	ОК. 01 ОК. 03 ПК. 1.3 ПК. 3.1
	1. Особенности учета в буфетах, магазинах кулинарии и мелкорозничной сети. Документальное оформление операций в буфетах, магазинах, кулинарии и мелкорозничной сети. 2. Особенности ведения учета в кондитерских цехах. Учет сырья и готовых изделий, их документальное оформление	1	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	10	
	1. Практическое занятие 16. Оформление дневного заборного листа	2	
	2. Практическое занятие 17. Оформление товарного отчета	4	
	3. Практическое занятие 18. Оформление наряда – заказа кондитерских изделий	2	
	4. Практическое занятие 19. Документальное оформление акта о снятии остатков	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
Тема 4.3. Учет денежных средств, расчетных и кредитных операций	Содержание	5	ОК. 01 ОК. 03 ПК. 1.3 ПК. 3.1
	1. Правила торговли. Виды оплаты по платежам. Правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты 2. Правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями Учет кассовых операций и порядок их ведения 3. Порядок работы на контрольно-кассовых машинах, правила осуществления кассовых операций. Документальное оформление поступления наличных денег в кассу и к выдаче. Порядок ведения кассовой книги и отчетность кассира	1	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4	
	1. Практическое занятие 20-21. Решение ситуационных задач	4	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
Промежуточная аттестация		2	
Всего:		56	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «Основы калькуляции и учета», оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер».

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Потапова И.И. Основы калькуляции и учета: учеб. для СПО / И.И. Потапова. Москва: Академия, 2020. – 192 с.
2. Кустова, И. А. Примеры материальных расчетов блюд общественного питания : учебное пособие для СПО / И. А. Кустова. — 2-е изд. — Саратов : Профобразование, 2023. — 220 с.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Гомола А.И., Кириллов В.Е., Кириллов С.В. Бухгалтерский учет: учебник для СПО. ФГАУ «ФИРО». М.: «Академия». – 2018 г.
2. Дмитриева И. М. Бухгалтерский учет. Учебник и практикум для СПО М.: «Юрайт». – 2019 г.
3. Рыжиков, С. Н. Менеджмент. Комплекс обучающих средств : учебно-методическое пособие / С. Н. Рыжиков. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 168 с. — ISBN 978-5-8114-3549-4.
4. Типовые правила эксплуатации контрольно-кассовых машин при осуществлении денежных расчетов с населением (утв. Минфином РФ 30.08.1993 N 104)

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
<i>Знает:</i> - 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; - 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	Учитывается: - полнота ответов; - точность формулировок, Для тестовых работ: 90% выполнения – отлично; 80% - хорошо; 70% - удовлетворительно. Учитывается: - адекватность и оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. - точность оценки - соответствие требованиям инструкций, регламентов - рациональность действий и т.д.	Анализ и оценка результата устного опроса, выполнения задания в тестовой форме Анализ и оценка результата выполнения практических работ, самостоятельной работы

документировать; - оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта; - 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; - 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 приготовления холодных 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 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 <i>Умеет:</i> - 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); - 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; - 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, филетировании 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; - 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		

Рабочая программа дисциплины

«ОП.06 ОХРАНА ТРУДА»

2025 год

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	3
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы:	3
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины:	3
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	6
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины	6
2.2. Содержание дисциплины	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ	11
3.1. Материально-техническое обеспечение	11
3.2. Учебно-методическое обеспечение	11
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.....	12

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.06 Охрана труда»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы:

Цель дисциплины «Охрана труда»: формирование представлений о системе управления безопасностью труда в организации, необходимых знаний способов и средств защиты человека от вредных и опасных производственных факторов.

Дисциплина «Охрана труда» включена в обязательную часть общепрофессионального цикла образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

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, 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	-
ПК 1.1	- визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием; - выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь,	- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического	- подготовка, уборка рабочего места, подготовка к работе сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов,

	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	оборудования, производственного инвентаря 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, подготовки сырья, приготовления, подготовки 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,	весомизмерительных приборов

	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	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 2.1	- выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование,	- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной	- подготовка, уборка рабочего места, подготовка к

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,	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) и 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;	работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов

	подготовки к транспортированию готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; - обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - своевременно оформлять заявку на склад	- 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	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	36	20
теоретическое обучение	14	
лабораторные работы		
практические занятия	20	20
Самостоятельная работа	2	2
Промежуточная аттестация в <i>форме дифференцированного зачета</i>	2	2
Всего	36	20

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 Законодательство по охране труда		4/2	
Тема 1.1. Правовые вопросы по охране труда	Содержание	4	ОК. 01 ПК. 1.1 ПК 2.1
	1. Введение в предмет. Законодательство в области охраны труда. Роль знаний по охране труда в профессиональной деятельности. Состояние охраны труда в отрасли.	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	
	1. Практическое занятие 1. Права и обязанности работников в области охраны труда. Ответственность за нарушение правил охраны труда	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
Раздел 2 Производственный травматизм и профессиональные заболевания		4/2	
Тема 2.1. Травматизм и профзаболевания	Содержание	1	ОК. 01 ПК. 1.1 ПК 2.1
	1. Классификация опасных и вредных производственных факторов. Возможные опасные и вредные факторы и средства защиты Воздействие токсичных веществ на организм человека.	1	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Подготовка сообщений по теме «Производственный травматизм», «Виды профессиональных заболеваний в системе общественного питания»	2	
Тема 2.2. Несчастные случаи	Содержание	3	ОК. 01 ПК. 1.1 ПК 2.1
	1. Несчастный случай на производстве. Группы несчастных случаев. Расследование несчастных случаев на производстве. Возмещение вреда, причиненного работникам. Социальное страхование	1	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	
	1. Практическое занятие 2. Анализ причин производственного травматизма на предприятии	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
Раздел 3 Основы производственной санитарии		7/4	
Тема 3.1.	Содержание	1	ОК. 01

Метеорологические условия	1. Характеристика метеорологических условий. Защита организма	1	ПК. 1.1
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		ПК 2.1
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
Тема 3.2. Основы производственной санитарии	Содержание	6	ОК. 01
	1. Основные требования к размещению предприятия и планировке ее территории. Основные требования к производственным зданиям и помещениям.	2	ПК. 1.1
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4	ПК 2.1
	1. Практическое занятие 3. Нормы производственной санитарии	2	
	2. Практическое занятие 4. Исследование метеорологических характеристик помещений, проверка их соответствия установленным нормам	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
Раздел 4 Правила техники безопасности в химической промышленности		8/6	
Тема 4.1. Рациональное сбалансированное питание для различных групп населения	Содержание	8	ОК. 01
	1. Нормативно-правовые документы по охране труда и здоровья. Организация охраны труда на предприятии. Виды контроля за соблюдением охраны труда и их характеристики. Общие требования безопасности на территории организации и в производственных помещениях	2	ПК. 1.1
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	6	ПК 2.1
	1. Практическое занятие 5. Составление инструкции для работников по вопросам техники безопасности	2	
	2. Практическое занятие 6. Оценка состояния техники безопасности на производственном объекте	2	
	3. Практическое занятие 7. Анализ безопасных приемов труда на территории организации и в производственных помещениях	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
Раздел 5. Электробезопасность		4/2	
Тема 5.1. Электробезопасность	Содержание	4	ОК. 01
	1. Действие электрического тока на организм человека. Анализ опасности поражения электрическим током	2	ПК. 1.1
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	ПК 2.1
	1. Практическое занятие 8. Основные меры защиты	2	
В том числе самостоятельная работа обучающихся			
Раздел 6. Основы пожарной безопасности		5/4	
Тема 6.1. Противопожарная защита	Содержание	5	ОК. 01
	1. Основные понятия. Категорирование производств по взрывопожароопасности	1	ПК. 1.1

	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4	ПК 2.1
	1. Практическое занятие 9. Составление плана эвакуации людей при пожаре на предприятии общественного питания	2	
	2. Практическое занятие 10. Категорирование производств по взрывопожароопасности	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
Раздел 7. Первая помощь при несчастных случаях		3/0	
Тема 7.1. Первая помощь при несчастных случаях	Содержание	3	ОК. 01 ПК. 1.1 ПК 2.1
	1. Первая помощь при поражении электрическим током. Первая помощь при ранении. Первая помощь при ожогах. Первая помощь при обморожении. Первая помощь при переломах, вывихах, ушибах и растяжении связок. Удаление инородных тел.	1	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	2	
1. Составление конспекта по теме «Транспортировка пострадавшего»			
Промежуточная аттестация		1	
Всего:		36	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «Охрана труда», оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер».

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Михайлиди А. М. Безопасность жизнедеятельности и охрана труда на производстве: учебное пособие для СПО / А. М. Михайлиди. — 2-е изд. — Саратов: Профобразование, 2024. — 120 с. — ISBN 978-5-4488-1333-7.

2. Симакова Н.Н. Организация охраны труда [Электронный ресурс]: практикум для СПО/ Симакова Н.Н.— Электрон.текстовые данные.— Саратов: Профобразование, 2024.— 164 с.

3. Симакова Н. Н. Охрана труда. Средства коллективной и индивидуальной защиты: учебное пособие для СПО / Н. Н. Симакова, Л. П. Власова. — Саратов: Профобразование, 2024. — 219 с. — ISBN 978-5-4488-1856-1.

4. Фоменко, Н. К. Охрана труда. Практикум: учебное пособие / Н. К. Фоменко. — Минск: Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2023.

5. Кривова М. А. Охрана труда: учебное наглядное пособие для СПО / М. А. Кривова, Д. А. Мельникова, Н. Г. Яговкин. — Саратов: Профобразование, 2022.

6. Луцкович Н. Г. Охрана труда. Лабораторный практикум: учебное пособие / Н. Г. Луцкович, Н. А. Шаргаева. — 4-е изд. — Минск: Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2022

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
<i>Знает:</i> - 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; - требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря 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, подготовки сырья, приготовления, подготовки к реализации полуфабрикатов; - возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; - требования к личной гигиене персонала при подготовки	Учитывается: - полнота ответов; - точность формулировок, Для тестовых работ: 90% выполнения – отлично; 80% - хорошо; 70% - удовлетворительно. Учитывается: - адекватность и оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. - точность оценки - соответствие требованиям инструкций, регламентов - рациональность действий и т.д.	Анализ и оценка результата устного опроса, выполнения задания в тестовой форме Анализ и оценка результата выполнения практических работ, самостоятельной работы

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; - 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) и 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 <i>Умеет:</i> - 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) - 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; - 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; - обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - своевременно оформлять заявку на склад		

Рабочая программа дисциплины
«ОП.07 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	394
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы	3
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины	3
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	5
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины	5
2.2. Содержание дисциплины	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ	10
3.1. Материально-техническое обеспечение	10
3.2. Учебно-методическое обеспечение	10
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	11

2. 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 «ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности»: освоение терминологии и специфической лексики, характерной для выбранной профессии.

Дисциплина «ОП.07 Иностранный язык 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. 4.3ОПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
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 1.4	- 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	- 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; - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного	- приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - порционирование (комплектование), упаковке на вынос, хранении

	ножом при нарезке, филетировании 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	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 приготовления 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	полуфабрикатов; - ведение расчетов, взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	36	28
теоретическое обучение	6	-
лабораторные работы	-	-
практические занятия	28	28
Самостоятельная работа	2	-
Промежуточная аттестация в <i>форме дифференцированного зачета</i>	2	-
Всего	36	28

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
Раздел 1. Иностранный язык в профессиональной деятельности		56/28	
Тема 1.1 Продукты питания и способы кулинарной обработки	Содержание	10	ОК.09 ПК. 1.4
	В том числе практических и лабораторных занятий	10	
	1.Практическое занятие 1. Продуктовые магазины, продукты питания. Грамматика: местоимения (личные, притяжательные, возвратные). Объектный падеж	2	
	2.Практическое занятие 2. В супермаркете. Покупки. Грамматика: неопределенные местоимения, производные от some, any, no, every	2	
	3.Практическое занятие 3. Способы приготовления. Грамматика: предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные и порядок слов в них	2	
	4.Практическое занятие 4. Приготовление пищи. Профессиональные глаголы	2	
	5.Практическое занятие 5. Блюда из мяса и птицы. Способы кулинарной обработки	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
Тема 1.2. Типы организаций питания и работа персонала	Содержание	4	ОК.09 ПК. 1.4
	1. Типы организаций питания и работа персонала. Грамматика: имена существительные во множественном числе, образованные по правилу, а также исключения	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	1.Практическое занятие 6. Рестораны, кафе, столовые. В столовой техника	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
Тема 1.3. Составление меню. Названия блюд	Содержание	4	ОК.09 ПК. 1.4
	1.Виды меню и структура меню. 2. Прием пищи.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	

	1.Практическое занятие 7. Названия блюд. Рецепты блюд Грамматический материал: артикль: определенный, неопределенный, нулевой.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
Тема 1.4. Кухня. Производственные помещения и оборудования. Кухонная, столовая и барная посуда	Содержание	6	ОК.09
	1. Кухонное оборудование. Производственные помещения. Грамматический материал: имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях	2	ПК. 1.4
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4	
	1. Практическое занятие 8-9. Столовые приборы и посуда. Приборы для подачи блюд. Временные формы глагола. Грамматический материал: образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite.	4	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
Тема 1.5. Обслуживание посетителей в ресторане	Содержание	2	ОК.09
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	ПК. 1.4
	1. Практическое занятие 10. Обслуживание посетителей в ресторане. Грамматический материал: количественные местоимения much, many, few, a few, little, a little	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
Тема 1.6. Система закупок и хранения продуктов	Содержание	4	ОК.09
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4	ПК. 1.4
	1.Практическое занятие 11-12. Система закупок и хранения продуктов. Грамматический материал: времена группы Continuous.	4	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
Тема 1.7. Организация работы официанта и бармена	Содержание	2	ОК.09
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	ПК. 1.4
	1. Практическое занятие 13. Организация работы официанта и бармена.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
Тема 1.8. Кухни народов мира и рецепты приготовления блюд	Содержание	4	ОК.09
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	ПК. 1.4
	1.Практическое занятие 14. Особенности русской кухни. Рецепты известных русских блюд. Фирменные блюда русской кухни	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	2	
	Традиционная русская кухня. Национальная кухня Великобритании и США. Восточная и Кавказская кухня	2	

Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2	
Всего	56	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «Иностранный язык», оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Голубев А.П., Балюк Н.В., Смирнова И.Б. Английский язык: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. — М., 2020
2. Зорина Е. Г., Иванова М. Ю. Английский язык для специальности «Технология продукции общественного питания»: учебник/ Е. Г. Зорина, М. Ю. Иванова М.: КНОРУС, 2022. – 218 с
3. Свешникова Н. А. Английский язык в общественном питании и поварском деле. Практикум: учебное пособие/ Н. А. Свешникова – Москва: КНОРУС, 2022 – 296 с.
4. Щербакова Н.И., Звенигородская Н.С. English for Cooking and Catering: учебник для студентов учреждений СПО. — М., Издательский центр «Академия», 2021

3.2.2. Дополнительные источники

1. Выборова Г.Е Сборник упражнений по английской грамматике к базовому курсу «Easy English». - М.: АСТ-ПРЕСС, 2019
2. Мюллер В.К. Англо-русский словарь, русско-английский. - М.: Рус.яз.- Медиа, 2019

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
Знает: - 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; - 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; - 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,	Учитывается: - полнота ответов; - точность формулировок, Для тестовых работ: 90% выполнения – отлично; 80% - хорошо; 70% - удовлетворительно. Учитывается: - адекватность и оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. - точность оценки - соответствие требованиям инструкций, регламентов - рациональность действий и т.д.	Анализ и оценка результата устного опроса, выполнения задания в тестовой форме Анализ и оценка результата выполнения практических работ, самостоятельной работы.

формования, панирования, фарширования, снятия филе, порционирования птицы, дичи и т.д.); - способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовления 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 Умеет: - 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; - 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, филетировании 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		

Рабочая программа дисциплины
«ОП.08 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

2025г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

<u>СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ</u>	489
<u>1. Общая характеристика</u>	490
<u>1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы</u>	490
<u>1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины</u>	490
<u>2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ</u>	493
<u>2.1. Трудоемкость освоения дисциплины</u>	493
<u>2.2. Содержание дисциплины</u>	Ошибка! Закладка не определена.
<u>2.3. Курсовой проект (работа)</u>	Ошибка! Закладка не определена.
<u>3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ</u>	Ошибка! Закладка не определена.
<u>3.1. Материально-техническое обеспечение</u>	Ошибка! Закладка не определена.
<u>3.2. Учебно-методическое обеспечение</u>	Ошибка! Закладка не определена.
<u>4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ</u>	Ошибка! Закладка не определена.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.08 Безопасность жизнедеятельности» (наименование дисциплины)

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «ОП.08 Безопасность жизнедеятельности»: сформировать способность применять принципы и правила безопасного поведения в повседневной жизни на основе понимания необходимости ведения здорового образа жизни, причин и механизмов возникновения и развития различных опасных и чрезвычайных ситуаций, готовности к применению необходимых средств и действиям при возникновении чрезвычайных ситуаций.

Дисциплина «ОП.08 Безопасность жизнедеятельности» включена в обязательной частью общепрофессионального цикла ОПОП-П по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

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, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК.04	-организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	-психологические основы деятельности коллектива психологические особенности личности	-
ОК.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	-
ПК 1.1	-визуально проверять чистоту и исправность	-требования охраны труда, пожарной безопасности,	-подготовка, уборка рабочего места,

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	производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; -виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря 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, подготовки сырья, приготовления, подготовки к реализации полуфабрикатов; -возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; -требования к личной гигиене персонала при подготовки 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	подготовка к работе сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов

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	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	

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		

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	36	22
теоретическое обучение	12	
практические занятия	22	22
Самостоятельная работа	2	-
Промежуточная аттестация в форме (зачет, диф.зачет, экзамен)	2	
Всего	36	22

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
Раздел 1 Чрезвычайные ситуации мирного и военного времени		9/4	
Тема 1.1 Чрезвычайные ситуации	Содержание	5	ОК 04 ПК 1.1
	1. Чрезвычайные ситуации природного характера, их последствия. Виды стихийных бедствий. Опасные природные явления или процессы геофизического, гидрологического, метеорологического, атмосферного характера. Причины возникновения стихийных бедствий, их последствия	1	
	2 Чрезвычайные ситуации техногенного характера, их последствия. Причины аварий и катастроф на объектах экономики. Фазы развития ЧС, первичные и вторичные негативные воздействия ЧС. Радиационно-опасные объекты. Профилактика предупреждений аварийности на радиационно-опасных объектах. Контроль радиационной обстановки	1	
	3. Чрезвычайные ситуации военного времени, их последствия. Условия возникновения военных конфликтов и степень их опасности в современном мире. Характеристика современных средств ведения военных действий, поражающие факторы и зоны разрушения	1	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	1.Практическое занятие 1.Организация и проведение мероприятия по защите работающего населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций .	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		

Тема 1.2 Организация защиты населения в условиях чрезвычайных ситуаций мирного и военного времени	Содержание	4	ОК 04 ПК 1.1
	1. Нормативно-правовая база и основные принципы защиты населения от чрезвычайных ситуаций. Прогнозирование развития событий и оценка последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях.	1	
	2. Организация и выполнение эвакуационных мероприятий, аварийно-спасательных и других неотложных работ в зонах чрезвычайных ситуаций (АСДНР). Меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах.	1	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	
	1. Практическое занятие 2. Разработка планов выполнения эвакуационных мероприятий, аварийно-спасательных и других неотложных работ в зонах чрезвычайных ситуаций.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
Раздел 2. Основы военной службы		27/18	
Тема 2.1 Организация призыва на военную службу	Содержание	5	ОК 06
	2. Организация медицинского освидетельствования и порядок призыва на военную службу. Прохождение службы по призыву, по контракту.	1	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	
	2. Практическое занятие 3. Федеральный закон «О воинской обязанности и военной службе», его содержание и значение для обеспечения национальной безопасности страны. Организация и порядок призыва граждан на военную службу.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся 2. Подготовить схему «Виды Вооруженных Сил и рода войск России».	2	
Тема 2.2 Организация военной службы	Содержание	2	ОК 06
	1. Боевые традиции Российской Армии и Флота. Нормативные документы, действующие в Российской Армии и Флоте. 2. Область применения профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии	2	

	с полученной специальностью. 3. Способы бесконфликтного общения и саморегулирования в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы.		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
Тема 2.3 Строевая, огневая и тактическая подготовка военнослужащих	Содержание	10	
	2. Движение строевым шагом. Движение бегом, походным шагом Движение с изменением скорости движения. Повороты в движении. Выполнение воинского приветствия на месте и в движении. Основы общевойскового боя. Основные понятия общевойскового боя (бой, удар, огонь, маневр). Виды маневра. Походный, предбоевой и боевой порядок действия подразделений. Оборона, ее задачи и принципы.	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	8	
	1. Практическое занятие 4. Строевые приемы и движения без оружия	2	ОК 06
	2. Практическое занятие 5. Разборка и сборка легкого стрелкового оружия.	2	ОК 06
	3. Практическое занятие 6. Стрельба по мишеням в тире	2	ОК 06
	4. Практическое занятие 7. Движение солдата в бою. Передвижение на поле боя.	2	ОК 06 ОК 06
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
Тема 2.4 Основы медицинских знаний	Содержание	8	
	2. Виды повреждений организма и общие правила оказания первой медицинской помощи.	2	ОК 04
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	6	
	2. Практическое занятие 8. Отработка навыков оказания первой медицинской помощи.	2	ОК 04
	2. Практическое занятие 9. Наложение повязок на голову, туловище, верхние и нижние конечности.	2	ОК 04
	2. Практическое занятие 10. Отработка на тренажере непрямого массажа сердца	2	ОК 04

	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
<i>Промежуточная аттестация</i>		2	
Всего		36	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «Безопасность жизнедеятельности», оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Косолапова Н.В., Прокопенко Н.А., Побежимова Е.Л. Безопасность жизнедеятельности. Учебник-М.: Издательский центр «Академия», 2017.-288с.
2. Первая помощь, основы преподавания первой помощи, основы ухода за больным: базовый уровень : учебное пособие, разработанное в комплекте с учебником для образовательных организаций, реализующих образовательные программы среднего профессионального образования / Л. И. Дежурный, Г. В. Неудачин, Л. Б. Шубина, Д. М. Грибков. — Москва : Просвещение, 2024. — 192 с.
3. Основы безопасности жизнедеятельности: 10 класс : учебник / Б. О. Хренников, Н. В. Гололобов, Л. И. Лыняная, М. В. Маслов ; под редакцией С. Н. Егорова. — 3-е изд. — Москва : Просвещение, 2025. — 392 с.
4. Основы безопасности жизнедеятельности: 11 класс : учебник / Б. О. Хренников, Н. В. Гололобов, Л. И. Лыняная, М. В. Маслов ; под редакцией С. Н. Егорова. — 3-е изд. — Москва : Просвещение, 2025. — 336 с.
5. Основы безопасности жизнедеятельности: базовый уровень. В 2 частях. Ч.2 : учебник для образовательных организаций, реализующих образовательные программы среднего профессионального образования / Ю. С. Шойгу, Е. Н. Байбарина, В. А. Зуев [и др.] ; под редакцией Ю. С. Шойгу. — 2-е изд. — Москва : Просвещение, 2025. — 256 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
<i>Знает:</i> - психологические основы деятельности коллектива - психологические особенности личности; - 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; - требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря 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, подготовки сырья, приготовления, подготовки к реализации полуфабрикатов; - возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; - требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и	Изложение и объяснение принципов обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования 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; Перечисление основных видов потенциальных опасностей и их последствий, объяснение принципов принципы снижения вероятности их реализации Результаты тестирования Изложение основ военной службы и обороны государства Изложение задач и основных мероприятий гражданской обороны, способов защиты населения от оружия массового поражения Перечисление мер пожарной безопасности и объяснение правил безопасного поведения при пожарах Результаты тестирования Изложение принципов организации и порядка призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке Перечисление основных	Анализ и оценка результата устного опроса Анализ и оценка результатов выполнения задания в тестовой форме Анализ и оценка результата выполнения практических работ, самостоятельной работы Анализ выполнения дифференцированного зачета.

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 <i>Умеет:</i> - организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности;	видов вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО Результаты тестирования Перечисление областей применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы Результаты тестирования Изложение порядка и правил оказания первой помощи пострадавшим Выбор из перечня военно-учетных специальностей родственных полученной специальности Результаты тестирования	

- проявлять гражданско-патриотическую позицию демонстрировать осознанное поведение описывать значимость своей профессии; -применять стандарты антикоррупционного поведения; - 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		

Рабочая программа дисциплины
«ОП.09 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА»

2025г

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

<u>СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ</u>	489
<u>1. Общая характеристика</u>	490
<u>1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы</u>	490
<u>1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины</u>	490
<u>2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ</u>	493
<u>2.1. Трудоемкость освоения дисциплины</u>	493
<u>2.2. Содержание дисциплины</u>	Ошибка! Закладка не определена.
<u>2.3. Курсовой проект (работа)</u>	Ошибка! Закладка не определена.
<u>3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ</u>	Ошибка! Закладка не определена.
<u>3.1. Материально-техническое обеспечение</u>	Ошибка! Закладка не определена.
<u>3.2. Учебно-методическое обеспечение</u>	Ошибка! Закладка не определена.
<u>4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ</u>	Ошибка! Закладка не определена.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

« ОП.09 Физическая культура »
(наименование дисциплины)

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Физическая культура»: развитие разносторонней физической подготовки и совершенствование на её базе профессионально важных, ключевых для избранной профессии двигательных, нравственных, социальных, личностных качеств профессионала.

Дисциплина «ОП.09 Физическая культура» включена в обязательную часть общепрофессионального цикла образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

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:

<i>Код ОК, ПК</i>	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК.04	-организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	-психологические основы деятельности коллектива; -психологические особенности личности	-
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	-

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	40	38
практические занятия	38	
Самостоятельная работа	2	
Промежуточная аттестация в <i>форме</i> (зачет, диф.зачет, экзамен)	2	2
Всего	40	38

2.2. Содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1. Основные виды общей физической подготовки		26/24	
Тема 1.1. Легкая атлетика	Содержание	12	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	10	
	1. Практическое занятие 1. Отработка техники бега на короткие дистанции с низкого и высокого старта Отработка техники метания гранаты весом 700 г (юноши). Выполнение контрольных упражнений по определению уровня физической подготовленности	2	ОК 04 ОК 08
	2. Практическое занятие 2. «Отработка техники бега на средние дистанции. Совершенствование техники бега на короткие дистанции (старт, разбег, финиширование).» 3. Практическая работа 3. Отработка техники бега на длинные дистанции. Выполнение контрольного норматива: бег 30 м и 60 м на время.	2	ОК 04
	4. Практическое занятие 4. «Кроссовая подготовка. Бег по пересеченной местности 3 км – юноши, 2 км – девушки без учета времени. Отработка техники прыжка в высоту способами: «прогнувшись», перешагивания, «ножницы», перекидной. Развитие силовых способностей»	2	ОК 04
	5. Практическое занятие 5. «Освоение и совершенствование опорного прыжка через коня: углом с косого разбега толчком одной ногой (девушки); опорного прыжка через коня: ноги врозь (юноши)».	2	ОК 04

	6. Практическое занятие 6. «Метание гранаты весом 500 г (девушки), 700 г (юноши). Техника разбега и метания гранаты».	2	ОК 04
	В том числе самостоятельная работа обучающихся 1. Участие в соревнованиях по легкой атлетике	2	ОК 04
Тема 1.2. Лыжная подготовка	Содержание	4	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4	
	1. Практическое занятие 7. «Совершенствование техники перемещения лыжных ходов. Закрепление техники попеременного двушажного хода, техника подъема и спуска в «основной стойке». Полуконьковый и коньковый ход»	2	ОК 04
	2. Практическое занятие 8. «Отработка элементов тактики лыжных гонок: распределение сил, лидирование, обгон, финиширование и др. Прохождение дистанций 3 км (девушки), 5 км (юноши)»	2	ОК 04
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
Тема 1.3. Гимнастика	Содержание	10	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	10	
	1. Практическое занятие 9. «Выполнение общеразвивающих упражнений, упражнений в паре, упражнений с гантелями, набивными мячами, упражнений с мячом, обручем (девушки)».	2	ОК 04 ОК 08
	2. Практическое занятие 10. «Выполнение упражнений с отягощением собственным весом (подтягивание в висе, отжимание в упоре, удержание равновесия в висе, упоре) (юноши)».	2	ОК 04
	3. Практическое занятие 11. «Освоение методики выполнения комплексов утренней, вводной и производственной гимнастики с целью профилактики профессиональных заболеваний слесаря»	2	ОК 08
	4. Практическое занятие 12. «Выполнение упражнений и комплексов упражнений атлетической гимнастики для рук и плечевого пояса, мышц спины и живота, мышц ног с использованием собственного веса».	2	ОК 08
	5. Практическое занятие 13. «Выполнение акробатических элементов: кувырок вперед, кувырок назад, длинный кувырок,	2	ОК 04

	кувырок через плечо, стойка на лопатках, мост, стойка на руках, стойка на голове и руках, переворот боком «колесо», равновесие «ласточка»».		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
Раздел 2. Спортивные игры		12/12	
Тема 2.1. Волейбол	Содержание	6	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	6	
	1. Практическое занятие 14. «Отработка техники перемещений, стоек, верхней и нижней передачи мяча двумя руками»	2	ОК 04
	2. Практическое занятие 15. «Отработка прямой нижней и прямой верхней подачи мяча. Отработка техники передачи мяча двумя руками сверху и снизу на месте. Отработка сочетаний передач мяча»	2	ОК 04
	3. Практическое занятие 16. «Учебная игра. Командные тактические действия в нападении. Разбор правил и результатов игры»	2	ОК 04
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
Тема 2.2. Баскетбол	Содержание	6	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	6	
	1. Практическое занятие 17. «Отработка техники перемещения по площадке в стойке баскетболиста. Овладение и закрепление техникой ведения мяча. Овладение техникой передачи мяча: с отскоком от пола, одной рукой от плеча, снизу, сбоку»	2	ОК 04
	2. Практическое занятие 18. «Отработка техники броска в кольцо одной рукой. Отработка броска в кольцо одной рукой в движении»	2	ОК 04
	3. Практическое занятие 19. «Отработка техники штрафного броска, взаимодействия игроков при штрафном броске. Прием контрольного норматива «Бросок мяча в кольцо с места» «Отработка тактики игры в нападении. Учебная игра. Командные тактические действия в нападении. Разбор правил и итогов игры».	2	ОК 04 ОК 04
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
Промежуточная аттестация		2	
Всего:		40	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет(ы) спортивный зал, тренажерный зал, оснащенный(е) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Лях, В. И. Физическая культура: 10-11 классы: базовый уровень : учебник / В. И. Лях. — 12-е изд. — Москва : Просвещение, 2024. — 272 с.

2. Лях, В. И. Физическая культура: базовый уровень : учебник для образовательных организаций, реализующих образовательные программы среднего профессионального образования / В. И. Лях. — 2-е изд. — Москва : Просвещение, 2025. — 288 с.

3. Содержание тренировочных занятий квалифицированных спортсменов в баскетболе 3×3 : учебно-методическое пособие / П. С. Захаров, В. П. Губа, А. В. Родин, А. В. Мазурина. — Москва : Издательство «Спорт», 2025. — 172 с.

4. Сидоров, Д. Г. Техника безопасности на занятиях : учебно-методическое пособие по дисциплине «Физическая культура и спорт» / Д. Г. Сидоров, В. М. Щукин. — Нижний Новгород : Нижегородский государственный архитектурно-строительный университет, ЭБС АСВ, 2024. — 37 с.

5. Сидоров, Д. Г. Исследовательские адаптационно-мотивационные показатели занятий физической культуры и спортом студентов первокурсников : монография / Д. Г. Сидоров, О. В. Сидорова. — Нижний Новгород : Нижегородский государственный архитектурно-строительный университет, ЭБС АСВ, 2024. — 95 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
Знает: -психологические основы деятельности коллектива; -психологические особенности личности; -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	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов.	Оценка результатов выполнения: самостоятельной работы, тестирования
Умеет: -организовывать работу коллектива и команды; -взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности; -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	Сопоставляет основы здорового образа жизни с личным физическим развитием и физической подготовкой; Характеризует физическую культуру как форму самовыражения своей личности; Пропагандирует здоровый образ жизни, является его сторонником; Обладает хорошей физической формой; Участвует в спортивных мероприятиях различного уровня; Посещает спортивные секции Учитывает и предъявляет значимость физической культуры в профессиональной деятельности	Оценка результатов выполнения практического занятия

Рабочая программа дисциплины

**«ОП.10 ПРОДВИЖЕНИЕ ТОВАРОВ И УСЛУГ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ
ЦИФРОВЫХ ТЕХНОЛОГИЙ»**

2025 год

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	3
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы:	3
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины:	3
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	6
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины	6
2.2. Содержание дисциплины	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ	11
3.1. Материально-техническое обеспечение	11
3.2. Учебно-методическое обеспечение	11
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.....	12

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.10 Продвижение товаров и услуг с использованием цифровых технологий»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы:

Цель дисциплины «Продвижение товаров и услуг с использованием цифровых технологий»: подготовка студентов к эффективному использованию современных цифровых инструментов и платформ для продвижения продукции и услуг компаний в цифровой среде.

Дисциплина «Продвижение товаров и услуг с использованием цифровых технологий» включена в вариативную часть общепрофессионального цикла образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

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, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК.02	- 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	- номенклатура информационных источников, 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	-

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; - 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; - 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	- 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	- 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

	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	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	

2.3.Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№ п/п	Код и наименование учебной дисциплины/профессионального модуля	Количество часов	Обоснование

1	ОП.10 Продвижение товаров и услуг с использованием цифровых технологий	36	Для расширения основных видов деятельности, а также дальнейшего развития общих и профессиональных компетенций и углубления подготовки, обучающихся при освоении профессиональной компетенции ПК 5.5

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	36	22
теоретическое обучение	12	
лабораторные работы		
практические занятия	22	22
Самостоятельная работа	2	2
Промежуточная аттестация в <i>форме дифференцированного зачета</i>	2	2
Всего	36	22

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 Анализ и проектирование коммуникационной среды электронного бизнеса		14/6	
Тема 1.1. Понятие электронного бизнеса	Содержание	8	ОК. 02 ПК. 5.5
	1. Понятие электронного бизнеса и электронной коммерции, история их возникновения. Физические и цифровые товары и услуги в интернете. Бизнес-сайт и его продвижение. 2. Основные виды деятельности компаний электронного бизнеса 3. Понятие электронного документа и электронно-цифровой подписи 4. Российское законодательство о различных видах электронного взаимодействия с участием бизнес-организаций: заключение в электронном виде договоров, оформление электронных счетов-фактур, сдача в электронном виде налоговой отчетности. 5. Виды компаний по их отношению к электронному бизнесу. 6. Преимущества электронного бизнеса для компаний и потребителей. 7. Электронно-цифровая подпись.	4	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4	
	1. Практическое занятие 1. Электронные деньги, платежные интернет-системы, интернет-банкинг.	2	
	2. Практическое занятие 2. Информационно-справочные системы	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
Тема 1.2. Основные формы присутствия компаний в Интернете.	Содержание	6	ОК. 02 ПК. 5.5
	1. Основные особенности коммерческой деятельности в среде Интернет. 2. Электронная визитная карточка. Электронный каталог. 3. Электронный магазин и электронный киоск. 4. Имидж продукта и его инновационное развитие. Рекламная идея, функциональная и имиджевая реклама, основные условия эффективной рекламы. 5. Понятие бренда. Трейд-маркинг, брендинг, рестайлинг, ребрендинг, кобрендинг.	4	

	6. Электронные магазины 7. Электронные платежные системы.		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	
	1. Практическое занятие 3 Заключение договоров с использованием электронных средств	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
Раздел 2 Разработка средств для продвижения товаров и услуг		20/14	
Тема 2.1. Электронный бизнес в социальных сетях	Содержание	10	ОК. 02 ПК. 5.5
	1.Понятие мобильного контента.	2	
	2. Основные тенденции и особенности мобильного электрон- ного бизнеса.	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	8	
	1.Практическое занятие 4. Мобильные платежи	2	
	2.Практическое занятие 5. Мобильный маркетинг и реклама	2	
	3.Практическое занятие 6. Социальное программное обеспечение	2	
	4.Практическое занятие 7. Мобильные сервисы и приложения	2	
Тема 2.2. Создание бизнес-сайта средствами специализированного программного обеспечения	Содержание	10	ОК. 02 ПК. 5.5
	1.Этапы разработки и внедрения веб-сайта компании	2	
	2. Открытое программное обеспечение	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	6	
	1.Практическое занятие 8. CMS системы	2	
	2.Практическое занятие 9. Знакомство с возможностями сервиса GoogleSites	1	
	3.Практическое занятие 10. Интерфейса редактора сайтов Google	1	
	4.Практическое занятие 11. Работа со страницами сайта	1	
	5.Практическое занятие 12. Вставка объектов на страницы сайтов	1	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	2	
	1. Публикация сайта в сети Интернет	2	
Промежуточная аттестация		2	
Всего:		36	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «Информатика», оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер».

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Сергеев, Л. И. Цифровая экономика / Л. И. Сергеев, Д. Л. Сергеев, А. Л. Юданова; под редакцией Л. И. Сергеева. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 437 с.

2. Ю. Д. Романова Экономическая информатика: учебник и практикум для среднего профессионального образования / [и др.] ; под редакцией Ю. Д. Романовой. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 495 с.

3. Баженов Р.И. Интеллектуальные информационные технологии в управлении: учебное пособие / Баженов Р.И.. — Москва: Ай Пи Ар Медиа, 2023. — 124 с.

4. И.В. Ильин .Архитектура предприятия и цифровая трансформация : учебное пособие — Санкт-Петербург : Санкт-Петербургский политехнический университет Петра Великого, 2022. — 74 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
<i>Знает:</i> - номенклатура информационных источников, 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; - 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;	Учитывается: - полнота ответов; - точность формулировок, Для тестовых работ: 90% выполнения – отлично; 80% - хорошо; 70% - удовлетворительно. Учитывается: - адекватность и оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. - точность оценки - соответствие требованиям инструкций, регламентов - рациональность действий и т.д.	Анализ и оценка результата устного опроса, выполнения задания в тестовой форме Анализ и оценка результата выполнения практических работ, самостоятельной работы

- 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 <i>Умеет:</i> - 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;		

- 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; - 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		

**Материально-техническое оснащение специальных помещений для реализации образовательной программы,
включая программное обеспечение**

1. Материально-техническое оснащение

1.1. Оснащение кабинетов

Кабинет «Русского языка и литературы, Индивидуальный проект, История, Обществознание»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Доска аудиторная	Мебель	основное	Магнитная	ООД.01, ООД.02, ООД.09, ООД.10, ООД.14
2	Парты ученические	Мебель	основное	Деревянные	ООД.01, ООД.02, ООД.09, ООД.10, ООД.14
3	Стулья ученические	Мебель	основное	Деревянные	ООД.01, ООД.02, ООД.09, ООД.10, ООД.14
4	Рабочее место преподавателя	Мебель	основное	Деревянное	ООД.01, ООД.02, ООД.09, ООД.10, ООД.14
5	Шкаф для книг	Мебель	основное	Стандартный	ООД.01, ООД.02, ООД.09, ООД.10, ООД.14
6	Компьютер в комплекте	ТС	основное	Согласно технической	ООД.01, ООД.02,

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				документации	ООД.09, ООД.10, ООД.14
7	Мультимедиа проектор	ТС	основное	Согласно технической документации	ООД.01, ООД.02, ООД.09, ООД.10, ООД.14
8	Комплект учебно-наглядного материала по всем темам программы	УМК	специализированное	Электронные и печатные	ООД.01, ООД.02, ООД.09, ООД.10, ООД.14

Кабинет «Математика, Физика»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Доска аудиторная	Мебель	основное	Меловая	ООД.03, ООД.06
2	Парты ученические	Мебель	основное	Деревянные	ООД.03, ООД.06
3	Стулья ученические	Мебель	основное	Деревянные	ООД.03, ООД.06
4	Рабочее место преподавателя	Мебель	основное	Деревянное	ООД.03, ООД.06
5	Шкаф для документов	Мебель	основное	Стандартный	ООД.03, ООД.06
6	Чертежные инструменты	УМК	специализированное	Стандартные	ООД.03, ООД.06
7	Модели геометрических тел	УМК	специализированное	Пластиковые, бумажные, металлические, деревянные	ООД.03, ООД.06
8	Набор плакатов по физике и математике	Оборудование	специализированное	Стандартный	ООД.03, ООД.06
9	Комплект учебно-наглядного материала по всем темам программы	УМК	специализированное	Электронные и печатные	ООД.03, ООД.06

Кабинет «Иностранного языка; Иностранный язык в профессиональной деятельности»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Доска аудиторная	Мебель	основное	Меловая	ООД.04; ОП.07
2	Парты ученические	Мебель	основное	Деревянные	ООД.04; ОП.07
3	Стулья ученические	Мебель	основное	Деревянные	ООД.04; ОП.07
4	Рабочее место преподавателя	Мебель	основное	Деревянное	ООД.04; ОП.07
5	Шкаф для документов	Мебель	основное	Стандартный	ООД.04; ОП.07
6	Компьютер в комплекте	ТС	основное	Согласно технической документации	ООД.04; ОП.07
7	Комплект учебно-наглядного материала по всем темам программы	УМК	специализированное	Электронные и печатные	ООД.04; ОП.07

Кабинет «Информатики, Охрана труда»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Доска аудиторная	Мебель	основное	Магнитная	ООД.05, ОП.06
2	Столы ученические	Мебель	основное	Деревянные	ООД.05, ОП.06
3	Стулья ученические	Мебель	основное	Деревянные	ООД.05, ОП.06
4	Стулья	Мебель	основное	Компьютерное кресло с подъемным механизмом	ООД.05, ОП.06
4	Стол преподавателя	Мебель	основное	Деревянный с подставкой под системный блок	ООД.05, ОП.06
5	Стул преподавателя	Мебель	основное	Компьютерное кресло с подъемным механизмом	ООД.05, ОП.06
6	Компьютер в комплекте	ТС	основное	Согласно технической	ООД.05, ОП.06

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				документации	
7	Проектор с настенным экраном	ТС	основное	Согласно технической документации	ООД.05, ОП.06
8	Колонки	ТС	основное	Согласно технической документации	ООД.05, ОП.06
9	Комплект учебно-наглядного материала по всем темам программы	УМК	специализированное	Электронные и печатные	ООД.05, ОП.06

Кабинет «Химии; Биологии»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Доска настенная	Мебель	основное	Маркерная	ООД.07; ООД.08
2	Парты ученические	Мебель	основное	Деревянные	ООД.07; ООД.08
3	Стулья ученические	Мебель	основное	Деревянные	ООД.07; ООД.08
4	Рабочее место преподавателя	Мебель	основное	Деревянное	ООД.07; ООД.08
5	Шкаф книжный	Мебель	основное	Стандартный	ООД.07; ООД.08
6	Ноутбук ACER ASPIRE	ТС	основное	Согласно технической документации	ООД.07; ООД.08
7	Проектор с настенным экраном	ТС	основное	Согласно технической документации	ООД.07; ООД.08
8	Комплект учебно-наглядного материала по всем темам программы	УМК	специализированное	Электронные и печатные	ООД.07; ООД.08
9	Микроскопы	Оборудование	специализированное	Стандартный	ООД.07; ООД.08
10	Коллекция: шишки, плоды, семена деревьев и кустарников	Оборудование	специализированное	Стандартный	ООД.07; ООД.08

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
11	Набор микропрепаратов, образцов	Оборудование	специализированное	Стандартный	ООД.07; ООД.08
12	Модель «Внутренне строение жука»	Оборудование	специализированное	Стандартный	ООД.07; ООД.08
13	Периодическая система химических элементов Д.И. Менделеева	УМК	специализированное	Стандартный	ООД.07; ООД.08
14	Таблицы по биологии	УМК	специализированное	Стандартная, согласно ГОСТа	ООД.07; ООД.08
15	Таблицы строение органических веществ	УМК			
16	Химическая посуда	Оборудование	специализированное	Стандартные	ООД.07; ООД.08

Кабинет «Основы товароведения, технического оснащения и организации работы по профессии «Повар, кондитер»»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Доска аудиторная	Мебель	основное	Меловая	ОП.01; ОП.02; ОП.03; ОП.05; ОП.10; ПМ.01- ПМ.06
2	Парты ученические	Мебель	основное	Деревянные	ОП.01; ОП.02; ОП.03; ОП.05; ОП.10; ПМ.01- ПМ.06
3	Стулья ученические	Мебель	основное	Деревянные	ОП.01; ОП.02; ОП.03; ОП.05; ОП.10; ПМ.01- ПМ.06
4	Рабочее место преподавателя	Мебель	основное	Деревянное	ОП.01; ОП.02; ОП.03; ОП.05; ОП.10; ПМ.01- ПМ.06

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
5	Шкаф книжный	Мебель	основное	Стандартный	ОП.01; ОП.02; ОП.03; ОП.05; ОП.10; ПМ.01- ПМ.06
8	Компьютер в комплекте	ТС	основное	Согласно технической документации	ОП.01; ОП.02; ОП.03; ОП.05; ОП.10; ПМ.01- ПМ.06
9	Проектор с настенным экраном	ТС	основное	Согласно технической документации	ОП.01; ОП.02; ОП.03; ОП.05; ОП.10; ПМ.01- ПМ.06
10	Комплект учебно-наглядного материала по всем темам программы	УМК	специализированное	Электронные и печатные	ОП.01; ОП.02; ОП.03; ОП.05; ОП.10; ПМ.01- ПМ.06
11	Ученические стенды по преподаваемым дисциплинам	УМК	основное	Печатные	ОП.01; ОП.02; ОП.03; ОП.05; ОП.10; ПМ.01- ПМ.06
11	Весы электронные аналитические	Оборудование	специализированное	Согласно технической документации	ОП.01; ОП.02; ОП.03; ОП.05; ОП.10; ПМ.01- ПМ.06

Кабинет «Географии, Экономические и правовые основы профессиональной деятельности»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Доска аудиторная	Мебель	основное	Меловая	ООД.11, ОП.04
2	Парты ученические	Мебель	основное	Деревянные	ООД.11, ОП.04

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
3	Стулья ученические	Мебель	основное	Деревянные	ООД.11, ОП.04
4	Рабочее место преподавателя	Мебель	основное	Деревянное	ООД.11, ОП.04
5	Шкаф для оборудования	Мебель	основное	Стандартный	ООД.11, ОП.04
6	Атласы	УМК	основное	Стандартный	ООД.11, ОП.04
7	Карты	УМК	основное	Стандартный	ООД.11, ОП.04
8	Комплект учебно-наглядного материала по всем темам программы	УМК	специализированное	Электронные и печатные	ООД.11, ОП.04

Кабинет «Основы безопасности и защиты Родины; Безопасность жизнедеятельности»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Доска аудиторная	Мебель	основное	Меловая	ООД.12; ОП.08
2	Парты ученические	Мебель	основное	Деревянные	ООД.12; ОП.08
3	Стулья ученические	Мебель	основное	Деревянные	ООД.12; ОП.08
4	Рабочее место преподавателя	Мебель	основное	Деревянное	ООД.12; ОП.08
5	Шкаф для оборудования	Мебель	основное	Стандартный	ООД.12; ОП.08
6	Ноутбук	ТС	основное	Согласно технической документации	ООД.12; ОП.08
7	Проектор с настенным экраном	ТС	основное	Согласно технической документации	ООД.12; ОП.08
8	Набор плакатов и электронные издания: Организационная структура Вооруженных Сил Российской Федерации, Ордена России, Воинские звания и знаки различия и др.	УМК	основное	Стандартный	ООД.12; ОП.08
9	Макет 5,45-мм автомата Калашникова	Оборудование	основное	Стандартный	ООД.12; ОП.08

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
10	Средства индивидуальной защиты	Оборудование	специализированное	Стандартный	ООД.12; ОП.08
11	Противогаз ГП-5	Оборудование	специализированное	Стандартный	ООД.12; ОП.08
12	Общевойсковой защитный комплект	Оборудование	специализированное	Стандартный	ООД.12; ОП.08
13	Респиратор	Оборудование	специализированное	Стандартный	ООД.12; ОП.08
14	Комплект средств защиты, применяемых при ЧС	Оборудование	специализированное	Стандартный	ООД.12; ОП.08
15	Комплект учебно-наглядного материала по всем темам программы	УМК	специализированное	Электронные и печатные	ООД.12; ОП.08

1.2. Оснащение лабораторий и зон под виды работ

1.2. Оснащение лабораторий и зон под виды работ

Лаборатория «Приготовления, оформления и подготовки блюд»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Лабораторные столы;	Мебель	основное	Деревянные	ПМ.01; ПМ.02; ПМ.03; ПМ.04; ПМ.05; ПМ.06
2	Скамейки ученические	Мебель	основное	Деревянные	ПМ.01; ПМ.02; ПМ.03; ПМ.04; ПМ.05; ПМ.06
3	Рабочее место преподавателя	Мебель	основное	Деревянное	ПМ.01; ПМ.02; ПМ.03; ПМ.04; ПМ.05; ПМ.06
4	Ноутбук ACER ASPIRE	ТС	основное	Согласно технической документации	ПМ.01; ПМ.02; ПМ.03; ПМ.04; ПМ.05; ПМ.06
5	Блендер Moulinex	Оборудование	специализированное	Согласно технической документации	ПМ.01; ПМ.02; ПМ.03; ПМ.04; ПМ.05; ПМ.06

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
6	Ванна моечная 2-секционная	Оборудование	специализированное	Согласно технической документации	ПМ.01; ПМ.02; ПМ.03; ПМ.04; ПМ.05; ПМ.06
7	Гриль контактный	Оборудование	специализированное	металлический каркас с регулируемыми опорами (до 30 мм), окрашенный порошковой краской серого цвета, ширина - 1800 мм	ПМ.01; ПМ.02; ПМ.03; ПМ.04; ПМ.05; ПМ.06
8	Льдогенератор Gastrorag	Оборудование	специализированное	металлический каркас с регулируемыми опорами (до 30 мм), окрашенный порошковой краской серого цвета, размер 375*408*400, объем для хранения льда 1,5 кг	ПМ.01; ПМ.02; ПМ.03; ПМ.04; ПМ.05; ПМ.06
9	Пароварка Philips	Оборудование	специализированное	Материал-пластик, белый, 3-х ярусная, объем резервуара 1,1л	ПМ.01; ПМ.02; ПМ.03; ПМ.04; ПМ.05; ПМ.06
10	Печь конвекционная Abat	Оборудование	специализированное	Эмалированная, металлический каркас с полимерным покрытием черного цвета, напряжение 230 В, 4 уровня	ПМ.01; ПМ.02; ПМ.03; ПМ.04; ПМ.05; ПМ.06
11	Печь ярусная	Оборудование	специализированное	металлический каркас, окрашенный порошковой краской белого цвета, 3 уровня,	ПМ.01; ПМ.02; ПМ.03; ПМ.04; ПМ.05; ПМ.06

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				регулируемая температура от 0° до 300°	
12	Полка кухонная для тарелок	Оборудование	специализированное	металлический каркас с полимерным покрытием серого цвета, толщиной 30 мм, ширина - 600 мм	ПМ.01; ПМ.02; ПМ.03; ПМ.04; ПМ.05; ПМ.06
13	Слайсер (ломтерезка) Gorenje	Оборудование	специализированное	Мощность 160Вт (нарезка от 0,5 мм до 15мм), электрическая, материал пластик+металл	ПМ.01; ПМ.02; ПМ.03; ПМ.04; ПМ.05; ПМ.06
14	Соковыжималка moulinex	Оборудование	специализированное	Центробежная. Объем чаши для мякоти: 2 л., материал-нержавеющая сталь, черного цвета, ширина горловины 85 мм	ПМ.01; ПМ.02; ПМ.03; ПМ.04; ПМ.05; ПМ.06
15	Стенд "Охрана труда"	Оборудование	специализированное	Согласно технической документации	ПМ.01; ПМ.02; ПМ.03; ПМ.04; ПМ.05; ПМ.06
16	Стенд "Сегодня на уроке"	Оборудование	специализированное	Согласно технической документации	ПМ.01; ПМ.02; ПМ.03; ПМ.04; ПМ.05; ПМ.06
17	Стол разделочный	Оборудование	специализированное	рабочая поверхность из нержавеющей стали толщиной 0,8 и 0,6 мм, с решетками внизу, каркас	ПМ.01; ПМ.02; ПМ.03; ПМ.04; ПМ.05; ПМ.06

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				выполнен из нержавеющей стали, ширина - 600 мм, высота - 600 мм	
18	Упаковщик вакуумный Мес-S	Оборудование	специализированное	Корпус - пластик, 380 *80*180 мм, безкамерный, настольный, мощность 0,19 кВт	ПМ.01; ПМ.02; ПМ.03; ПМ.04; ПМ.05; ПМ.06
19	Фритюрница	Оборудование	специализированное	объем камеры не менее 2л, максимальная температура 150-190, мощность - 2000 Вт, материал корпуса- пластик, таймер электронный	ПМ.01; ПМ.02; ПМ.03; ПМ.04; ПМ.05; ПМ.06
20	Холодильник Бирюса 153	Оборудование	специализированное	Двухкамерный холоди льник с верхней морозильной камерой, цвет Белый, LED освещение, автоматическое оттаивание, механическое управление, габариты 145х58х62см, объем 230/160/70л.	ПМ.01; ПМ.02; ПМ.03; ПМ.04; ПМ.05; ПМ.06

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
21	Эл.плита 4 комф.	Оборудование	специализированное	Плита 4-конфорочная Abat ЭП-4ЖШ с жарочным шкафом, предназначена для приготовления первых, вторых	ПМ.01; ПМ.02; ПМ.03; ПМ.04; ПМ.05; ПМ.06
22	Эл.плита Веко	Оборудование	специализированное	Класс энергоэффективности C; 4 конфорки закрытого типа, чугунные, цвет белый	ПМ.01; ПМ.02; ПМ.03; ПМ.04; ПМ.05; ПМ.06
23	Весы бытовые	Оборудование	специализированное	Точность порционных весов доходит до 5 гр, максимальный объём взвешивания 10кг, размеры 580*280*680	ПМ.01; ПМ.02; ПМ.03; ПМ.04; ПМ.05; ПМ.06
24	Весы МТ "Витрина"	Оборудование	специализированное	Максимальная нагрузка весов 600 гр., точность взвешивания 0,2 гр.; грузоприёмная платформа 145*125 мм; класс точности, средний III	ПМ.01; ПМ.02; ПМ.03; ПМ.04; ПМ.05; ПМ.06
25	Индукционная плита Rock Kitchen IOV 3500 на 1 конфорку	Оборудование	специализированное	Количество конфорок - 1 Размер конфорок - 260x260 мм Конфорка - индукционная.	ПМ.01; ПМ.02; ПМ.03; ПМ.04; ПМ.05; ПМ.06

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
26	Мясорубка электрическая (00-0000000000002595)	Оборудование	специализированное	Цвет белый, мощность 2000 Вт, 1,7 кг/мин, загрузочный лоток-пластик	ПМ.01; ПМ.02; ПМ.03; ПМ.04; ПМ.05; ПМ.06
27	Овоскоп ОН-10	Оборудование	специализированное	Переносной световой прибор, предназначенный для одновременного просвечивания 10 яиц на предмет их свежести, жизнеспособности эмбриона и целесообразности дальнейшей инкубации, размер 207*126	ПМ.01; ПМ.02; ПМ.03; ПМ.04; ПМ.05; ПМ.06
28	Огнетушитель ОУ-2	Оборудование	специализированное	Для тушения горючих жидкостей, газов и электроустановок до 21 В, объем 2,68л, класс пожара В,С,Е	ПМ.01; ПМ.02; ПМ.03; ПМ.04; ПМ.05; ПМ.06
29	Блендер ENERGY	Оборудование	специализированное	Мощность объёма чаши 1,5, мощность 300 Вт	
30	Весы кухонные, электронные	Оборудование	специализированное	Максимальная нагрузка весов до 5 кг., точность взвешивания 0,1 гр.; размер 18*15*8, пластик	
31	Вытяжка, встраиваемая	Оборудование	специализированное	Встраиваемая, с выдвижной панелью	ПМ.01; ПМ.02; ПМ.03; ПМ.04; ПМ.05; ПМ.06

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
32	Кофемолка BOSCH	Оборудование	специализированное	Максимальная доза для помола 75 гр. Ротационный нож, 180Вт, белая	ПМ.01; ПМ.02; ПМ.03; ПМ.04; ПМ.05; ПМ.06
33	Микроволновая печь	Оборудование	специализированное	Цвет белый 20 л, 700 Вт, переключатели - поворотный механизм	ПМ.01; ПМ.02; ПМ.03; ПМ.04; ПМ.05; ПМ.06
34	Миксер JVC	Оборудование	специализированное	Ручной, мощность 300 Вт, класс безопасности-II	ПМ.01; ПМ.02; ПМ.03; ПМ.04; ПМ.05; ПМ.06
35	Миксер ВВК KBM1040 1000Вт	Оборудование	специализированное	Мощность 1000 Вт, планетарный, объём чаши 4л, материал-нержавеющая сталь, класс защиты-1	ПМ.01; ПМ.02; ПМ.03; ПМ.04; ПМ.05; ПМ.06
36	Пирометр CONDROL Maxwell	Оборудование	специализированное	Портативный инфракрасный, встроенный лазерный прицел	ПМ.01; ПМ.02; ПМ.03; ПМ.04; ПМ.05; ПМ.06
37	Подставка для досок нерж.	Оборудование	специализированное	Согласно технической документации	ПМ.01; ПМ.02; ПМ.03; ПМ.04; ПМ.05; ПМ.06
38	Стеллаж 2000x1000x300 (6 полок)	Оборудование	специализированное	Согласно технической документации	ПМ.01; ПМ.02; ПМ.03; ПМ.04; ПМ.05; ПМ.06
39	Стол разделочный СР-2/1200/600	Оборудование	специализированное	рабочая поверхность из нержавеющей стали толщиной 0,8 и 0,6 мм, с решетками внизу, каркас выполнен из	ПМ.01; ПМ.02; ПМ.03; ПМ.04; ПМ.05; ПМ.06

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				нержавеющей стали, ширина - 600 мм, высота - 600 мм	
40	Тестораскатка-лапшерезка	Оборудование	специализированное	Предназначена для производства пасты (лапши, спагетти) из тестовых заготовок, материал-нержавеющая сталь	ПМ.01; ПМ.02; ПМ.03; ПМ.04; ПМ.05; ПМ.06

1.3. Оснащение спортивного комплекса/зал
Спортивный комплекс

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код дисциплины
1	Брусья гимнастические	Оборудование	основное	Согласно технической документации	ООД.13; ОП.09
2	Вибромассажер электрический MG1003C	Оборудование	основное	Согласно технической документации	ООД.13; ОП.09
3	Силовая скамья	Оборудование	основное	Согласно технической документации	ООД.13; ОП.09
4	Скамья Torso	Оборудование	основное	Согласно технической документации	ООД.13; ОП.09
5	Стенка гимнастическая 2,4мх0,8м	Оборудование	основное	Согласно технической документации	ООД.13; ОП.09

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код дисциплины
6	Стенка гимнастическая 2,4мх0,8м	Оборудование	основное	Согласно технической документации	ООД.13; ОП.09
7	Гиря 16кг (00-000000000002116)	Оборудование	основное	Согласно технической документации	ООД.13; ОП.09
8	Мяч баскетбольный (00-000000000002121)	Оборудование	основное	Согласно технической документации	ООД.13; ОП.09
9	Мяч волейбольный (00-000000000002125)	Оборудование	основное	Согласно технической документации	ООД.13; ОП.09
10	Обруч гимнастический алюминиевый (00-000000000002120)	Оборудование	основное	Согласно технической документации	ООД.13; ОП.09
11	Ролик гимнастический двойной (00-000000000002117)	Оборудование	основное	Согласно технической документации	ООД.13; ОП.09
12	Секундомер (00-000000000002119)	Оборудование	основное	Согласно технической документации	ООД.13; ОП.09
13	Скамья для пресса (00-000000000002115)	Оборудование	основное	Согласно технической документации	ООД.13; ОП.09
14	Скамья для пресса с изгибом ST-9417 (00-000000000002182)	Оборудование	основное	Согласно технической документации	ООД.13; ОП.09
15	Конь гимнастический	Оборудование	основное	Согласно технической документации	ООД.13; ОП.09
16	Т-053 Спортивный комплекс	Оборудование	основное	Согласно технической документации	ООД.13; ОП.09
17	Мостик гимнастический	Оборудование	основное	Согласно технической документации	ООД.13; ОП.09

1.4. Оснащение помещений, задействованных при организации самостоятельной и воспитательной работы

Читальный зал / библиотека / актовый зал

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Шкаф узкий закрытый Л-350 (00-000000000002546)	Мебель	Основное	Материалы: ЛДСП, кромка ПВХ	ОП.01-ОП.10; ПМ.01- ПМ.06
2	Шкаф-стеллаж (00-000000000000711)	Мебель	Основное	Материалы: ЛДСП, кромка ПВХ	ОП.01-ОП.10; ПМ.01- ПМ.06
3	Стол для ноутбука (00-0000000000002327)	Мебель	Основное	Материалы: ЛДСП, кромка ПВХ	ОП.01-ОП.10; ПМ.01- ПМ.06
4	Стул ИЗО с пюпитром (00-000000000000353)	Мебель	Основное	Материалы: подлокотники – пластик; сидение, спинка – ткань	ОП.01-ОП.10; ПМ.01- ПМ.06
5	Комплект на 2 флагштока	Оборудование	Основное	Материалы: рукоядка дерево, полотно-ткань	ОП.01-ОП.10; ПМ.01- ПМ.06
6	Микрофон Sennheiser E815 SX	Оборудование	Основное	Микрофон с держателем «гусиная шея», на подставке, защита от воздействия РЧ-помех и мобильных устройств	ОП.01-ОП.10; ПМ.01- ПМ.06
7	Стенд "Верхнетоемский лесной техникум"	Оборудование	Основное	Материалы: ЛДСП, кромка ПВХ	ОП.01-ОП.10; ПМ.01- ПМ.06
8	Стол компьютерный	Мебель	Основное	Модульная конструкция из столов Материалы: ЛДСП, кромка ПВХ	ОП.01-ОП.10; ПМ.01- ПМ.06
9	Экран на штативе	ТС	Основное	Белый, рулонный, настенно-потолочный	ОП.01-ОП.10; ПМ.01- ПМ.06

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
10	Ноутбук ГРАВИТОН H15И-K2	ТС	Основное	Компьютер включает комплекс технических и программных средств, предназначенных для решения определенного круга задач. Наличие клавиатуры, монитора и мышки.	ОП.01-ОП.10; ПМ.01-ПМ.06
11	МФУ HP LaserJet Pro M1132 принтер/копир/сканер	ТС	Основное	Функции: принтер, сканер, копир	ОП.01-ОП.10; ПМ.01-ПМ.06
12	Монитор 19 BENQ	ТС	Основное	Компьютер включает комплекс технических и программных средств, предназначенных для решения определенного круга задач. Наличие клавиатуры, монитора и мышки.	ОП.01-ОП.10; ПМ.01-ПМ.06
13	Мультимедийный проектор	ТС	Основное	Оптический прибор для отображения картинки на специальном экране, расположенном на расстоянии от	ОП.01-ОП.10; ПМ.01-ПМ.06

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				устройства, использование для учебы и просмотра фильмов и презентаций, с пультом	
14	Колонки компьютерные	ТС	Основное	Акустический, тип широкополосный, для воспроизведения звукового сопровождения	ОП.01-ОП.10; ПМ.01- ПМ.06
15	Веб-камера для конференций	ТС	Основное	Проводная, для участия в работе ВКС	ОП.01-ОП.10; ПМ.01- ПМ.06

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	Пакет программного обеспечения, включающий настольные приложения для работы с текстами, таблицами и презентациями, приложение для визуализации и анализа данных, а так же почтовый клиент (MS Office, LibreOffice)	10/28	ООД.01-ООД.14; ОП.01-ОП.10; ПМ.01-ПМ.06
2	Операционная система MS Windows (Пакет свободного программного обеспечения AstraLinux)	10/28	ООД.01-ООД.14; ОП.01-ОП.10; ПМ.01-ПМ.06

ПРОГРАММА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ

Общие положения	242
Требования к проведению демонстрационного экзамена	244

Общие положения

Программа государственной итоговой аттестации (далее – программа ГИА) выпускников по профессии 43.01.09 Повар, кондитер разработана в соответствии с Законом Российской Федерации от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Приказом Минпросвещения России от 08.11.2021 № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования», ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, и определяет совокупность требований к ее организации и проведению.

Цель государственной итоговой аттестации – установление соответствия результатов освоения обучающимися образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер соответствующим требованиям ФГОС СПО с учетом требований регионального рынка труда, их готовность и способность решать профессиональные задачи.

Задачи государственной итоговой аттестации:

- определение соответствия навыков, умений и знаний выпускников современным требованиям рынка труда, квалификационным требованиям ФГОС СПО и регионального рынка труда;

- определение степени сформированности профессиональных компетенций, личностных качеств, соответствующих ФГОС СПО и наиболее востребованных на рынке труда.

По результатам ГИА выпускнику по профессии 43.01.09 Повар, кондитер присваивается квалификация: повар-кондитер.

Программа ГИА является частью ОПОП-П по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих и определяет совокупность требований к ГИА, в том числе к содержанию, организации работы, оценочным материалам ГИА выпускников по данной профессии.

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен быть готов к выполнению видов деятельности, предусмотренных образовательной программой (таблица 1), и демонстрировать результаты освоения образовательной программы (таблица 2).

Таблица 1

Виды деятельности

Код и наименование вида деятельности (ВД)	Код и наименование профессионального модуля (ПМ), в рамках которого осваивается ВД
1	2
В соответствии с ФГОС	
ВД.01 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
ВД.02 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
ВД.03 Приготовление, оформление и	ПМ.03 Приготовление, оформление и

подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ВД.04 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
ВД.05 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
По запросу работодателя (при наличии)	
ВД.06. Организация обслуживания в организациях питания	ПМ.06. Организация обслуживания в организациях питания

Таблица 2

Перечень результатов, демонстрируемых выпускником

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

Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	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
Организация обслуживания в организациях питания	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 Обслуживать потребителей при использовании специальных форм массовых банкетных мероприятий в организациях питания
	ПК 6.2 Производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета

Выпускники, освоившие программу по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, сдают ГИА в форме демонстрационного экзамена профильного уровня.

Требования к проведению демонстрационного экзамена

Демонстрационный экзамен профильного уровня проводится по решению образовательной организации на основании заявлений выпускников на основе требований к результатам освоения образовательных программ среднего профессионального образования, установленных в соответствии с ФГОС СПО, включая квалификационные требования, заявленные 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 (далее - организации-партнеры).

Демонстрационный экзамен проводится с использованием единых оценочных материалов, включающих в себя конкретные комплекты оценочной документации, варианты заданий и критерии оценивания (далее – оценочные материалы), выбранные образовательной организацией, исходя из содержания реализуемой образовательной программы, из размещенных на официальном сайте оператора в сети «Интернет» единых оценочных материалов.

Комплект оценочной документации (КОД) 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.

Структура программы ГИА

1. Основные положения

1.1. Государственная итоговая аттестация является частью образовательной программы среднего профессионального образования – программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**, для выпускников **очной формы обучения со сроком обучения 2 года 4 месяца на базе основного общего образования** с присвоением квалификации **повар-кондитер** в ГАПОУ АО «НИТ».

Согласно ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, выпускник, освоивший образовательную программу, должен быть готов к выполнению основных видов деятельности согласно получаемой квалификации квалифицированного рабочего, служащего «повар»; «кондитер».

1.2. Нормативно-правовые акты в соответствии с которыми разработана программа ГИА

- Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ;

- Федеральным государственным образовательным стандартом по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом №1569 Министерство образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 г., зарегистрированного Минюстом России 22 декабря 2016 г. N 44898;

- Комплект оценочной документации 43.01.09-2027 для проведения демонстрационного экзамена в рамках государственной итоговой аттестации по образовательной программе среднего профессионального образования.

- Приказ Минпросвещения России от 01.09.2022 №796 "О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования", вступающим в силу с 22.10.2022;

- Приказ Минпросвещения России от 08.11.2021 г. № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования», вступил в силу 01.09.2022;

- Приказ Минпросвещения России от 24.08.2022 №762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (с изменениями).

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013 г. № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»;

- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 17 апреля 2023 г. № 285 «Об операторе демонстрационного экзамена базового и профильного уровней по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Приказ ФГБОУ ДПО ИРПО от 6 февраля 2023 г. № П-36 «О введении в действие Порядка взаимодействия федерального государственного бюджетного образовательного учреждения дополнительного профессионального образования «Институт развития профессионального образования» с органами исполнительной власти субъектов Российской Федерации, осуществляющими государственное управление в сфере образования, региональными операторами и образовательными организациями, реализующими образовательные программы среднего профессионального образования, по приему заявок на организационно-техническое и информационное обеспечение проведения демонстрационного экзамена в рамках образовательных программ среднего профессионального образования»;

- Приказ ФГБОУ ДПО ИРПО от 22 июня 2023 г. № П-291 «О введении в действие Методики организации и проведения демонстрационного экзамена»;

- Приказ ФГБОУ ДПО ИРПО от 28 февраля 2023 № П-70 "О введении в действие Положения о методической поддержке системы профессионального образования и лиц, планирующих или осуществляющих деятельность членов экспертных групп при проведении демонстрационного экзамена, посредством обучения и добровольной аккредитации в качестве эксперта демонстрационного экзамена"

- Приказ ФГБОУ ДПО ИРПО от 4 апреля 2023 года № П-152 "О введении в действие специальной программы обучения "Эксперт демонстрационного экзамена"

- Приказ ФГБОУ ДПО ИРПО от 4 апреля 2023 года № П-151 "О введении в действие Порядка разработки, публикации и хранения оценочных материалов для проведения демонстрационного экзамена"

- Приказ ФГБОУ ДПО ИРПО от 12 мая 2023 года № П-225 «О введении в действие Методических указаний по разработке оценочных материалов для проведения демонстрационного экзамена»

- Положение о проведении государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования в ГАПОУ АО «Новодвинский индустриальный техникум», утвержденного приказом директора ГАПОУ АО «Новодвинский индустриальный техникум» от 01 сентября 2023 №54;

– Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09 марта 2022 года № 113н «Об утверждении профессионального стандарта 33.011 «Повар» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 11 апреля 2022 г., регистрационный N 68148);

– Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07 сентября 2015 г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта 33.010 «Кондитер» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный N 38940);

– Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01 декабря 2015 г. № 914н «Об утверждении профессионального стандарта 33.014 «Пекарь» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный N 40270);

- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09 марта 2022 г. № 115н «Об утверждении профессионального стандарта 33.013 «Официант, бармен» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 11 апреля 2022 г., регистрационный N 68146).

Паспорт программы государственной итоговой аттестации

1.3. Государственная итоговая аттестация проводится государственной экзаменационной комиссией в целях определения соответствия результатов освоения

обучающимися основных образовательных программ соответствующим требованиям федерального государственного образовательного стандарта по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

1.4. Цель государственной итоговой аттестации и результаты освоения образовательной программы

Целью государственной итоговой аттестации в соответствии с Федеральным законом от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» является определение соответствия результатов освоения студентами основной образовательной программы, соответствующей требованиям ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

1.5. Результатом освоения образовательной программы является освоение основных видов деятельности:

№	Основной вид деятельности
ВД.1	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
ВД.2	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ВД.3	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ВД.4	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
ВД.5	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

В результате освоения образовательной программы, соответствующей требованиям ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, у выпускника должны быть сформированы общие и профессиональные компетенции.

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен обладать следующими профессиональными компетенциями (далее - ПК), соответствующими основным видам деятельности:

ВД.1	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
ВД.2.	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
ВД.3	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
ВД.4	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
ПР 4.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента
ВД.5	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 5.1	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

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен обладать следующими общими компетенциями (далее - ОК):

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.

Результаты освоения образовательной программы и формы проверки их освоения
Общие компетенции

Код компетенции	Формулировка компетенции	Показатели освоения общих компетенций 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; - 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	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	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; - программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства.
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	Умения: - 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; основы

		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; - психологические особенности личности.
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации 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: - правила оформления документов; - правила построения устных сообщений; - особенности 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	Умения: - проявлять гражданско-патриотическую позицию; - демонстрировать осознанное поведение; - описывать значимость своей профессии; - 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 профессии - стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения.

	поведения	
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Умения: - 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 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	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 профессии Знания: - роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; - основы здорового образа жизни; - условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности;

	подготовленности	- средства профилактики перенапряжения.
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранных языках.	Умения: - 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 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.

Профессиональные компетенции

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенций
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:
		Подготовка, уборка рабочего места, подготовка к работе сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов
		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, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания
		Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря 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, подготовки сырья, приготовления, подготовки к реализации полуфабрикатов
		Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены
		Требования к личной гигиене персонала при подготовки 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:
		Обработка различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика
		Хранение 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
	ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья	Навыки:
		Приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных
		Порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение полуфабрикатов
		Ведение расчетов
		Взаимодействие 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, филетировании 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 (комплектowaniu)
		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:
		Приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных
		Порционирование (комплектование), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов
		Ведение расчетов, взаимодействия 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, филетировании 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	Навыки:
		Подготовка, уборка рабочего места, подготовка к работе, проверка 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

	регламентами	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
		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) и 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:
		Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении, хранении, 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
		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:
		Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных
		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, 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 приготовления 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
		Ответственность 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:
		Приготовление соусных полуфабрикатов, соусов разнообразного ассортимента, их хранение и подготовка 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:
		Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных
		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, 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
		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
		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
		Органолептические способы определения готовности
		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, 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:
		Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки
		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, 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:
		Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья 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, 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
		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, 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:
		Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика
		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, 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 рублевой массы на решетке гриля и плоской поверхности
		Жарить мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, кролика мелкими кусками
		Жарить пластованные тушки птицы под прессом
		Жарить на шпажках, 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 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	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
		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 приготовления холодных 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 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:
		Приготовление, хранение холодных соусов и заправок, их порционирование 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 ветовые 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:
		Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации салатов 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 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 приготовления 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, холодных закусок	Навыки:
		Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента
		Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос
		Взаимодействие с потребителями при

разнообразного ассортимента	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 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 приготовления 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 бутербродов, холодных закусок
		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 приготовления 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:
		Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья 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, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним
		Организовывать их хранение в 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, 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
		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
		Проверять качество готовых 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	Навыки:
		Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента
		Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос
		Взаимодействие с потребителями при

	ассортимента	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, запеченную 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, региональных особенностей
		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:
		Подготовка, уборка рабочего места, подготовка к работе, проверка 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
		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,

		весомизмерительные 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 приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
		Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены
		Требования к личной гигиене персонала при подготовки 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:
		Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов
		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, 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:
		Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов
		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 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:
		Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных напитков
		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 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 ингредиентами
		Проваривать, настаивать плоды, свежие и сушеные, процеживать, смешивать настоем 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
		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 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
	ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента	Навыки:
		Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих напитков
		Ведения 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 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 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
		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	ПК Подготавливать	5.1. Навыки:
		Подготовка, уборка рабочего места

подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	кондитера, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов
		Подготовка пищевых продуктов, других расходных материалов, обеспечение их хранения в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
		Умения:
		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 подготовки 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 экспресса оценки качества и безопасности сырья, продуктов, материалов
	ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Навыки:
		Приготовление и подготовка к использованию, хранение 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
		Нормы, правила взаимозаменяемости продуктов
		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:
		Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба 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 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 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
		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:
		Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации 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 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
		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
		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
		Навыки:
Организация	ПК 6.1 Обслуживать	

обслуживания в организациях питания	потребителей при использовании специальных форм массовых банкетных мероприятий в организациях питания	Поддачи к столу заказанных блюд и напитков разными способами
		Обслуживания потребителей при использовании специальных форм массовых банкетных мероприятий в организациях питания
		Применения передовых, инновационных методов и форм организации труда
		Умения:
		Осуществлять прием заказа на блюда и напитки
		Обслуживать потребителей организаций общественного питания в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях
		Профессионально и эффективно подавать еду к разным стилям обслуживания: подача блюд; серебряное обслуживание; обслуживание в банкетном стиле; семейное обслуживание; подача канапе; подавать еду из Геридона (подготовить, раздать и поднести специальные блюда из Геридона)
		Соблюдать требования к безопасности готовой продукции и техники безопасности в процессе обслуживания потребителей
		Соблюдать правила ресторанного этикета при встрече и приветствии гостей, размещении гостей за столом, обслуживании и прощании с гостями
		Консультировать гостей по составу и методам приготовления блюд, давать рекомендации по выбору вин, крепких спиртных и прочих напитков, их сочетаемости с блюдами
		Знания:
		Правила личной подготовки официанта к обслуживанию
		Важность эффективной работы для минимизации отходов и негативного воздействия на окружающую среду от деловой активности и обеспечения максимальной устойчивости
		Методы организации труда официантов
		Правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет
		Способы подачи блюд
		Правила, очередность и технику подачи блюд

		и напитков
		Правила и технику уборки использованной посуды
		Кулинарную характеристику блюд
		Правила сочетаемости напитков и блюд
		Требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков
		Правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии официантов с гостями
	ПК 6.2 Производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета	Навыки:
		Расчета с потребителями согласно счету и проводов гостей
		Принятия и оформления платежей
		Умения:
		Предоставлять счет и производить расчет с потребителем
		Производить расчет с потребителем, оформлять платежи по счетам и вести кассовую документацию
		Знания:
		Порядок оформления счетов и расчета с потребителем

Структура, содержание и условия допуска к государственной итоговой аттестации

3.1. Формы государственной итоговой аттестации

ГИА проводится в форме демонстрационного экзамена. В ходе ГИА оценивается степень соответствия сформированных компетенций выпускников требованиям ФГОС.

ГИА проводится на основе принципов объективности и независимости оценки качества подготовки студентов в целях определения соответствия результатов освоения основных профессиональных образовательных программ соответствующим требованиям ФГОС СПО.

Демонстрационный экзамен направлен на определение уровня освоения выпускником материала, предусмотренного образовательной программой, и степени сформированности профессиональных умений и навыков путем проведения независимой экспертной оценки выполненных выпускником практических заданий в условиях реальных или смоделированных производственных процессов.

К проведению государственной итоговой аттестации по основным профессиональным образовательным программам привлекаются представители работодателей или их объединений.

3.2. Объем времени, сроки подготовки и проведения государственной итоговой аттестации

Объем времени на ГИА устанавливается ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер – 36 часов, включая подготовку и защиту в форме демонстрационного экзамена.

Сроки проведения ГИА установлены календарными графиком учебного процесса.

График демонстрационного экзамена согласовывается с Автономной некоммерческой организацией дополнительного профессионального образования "Центр опережающей профессиональной подготовки Архангельской области".

3.3. Структура и требования к содержанию, описание условий допуска и подготовки демонстрационного экзамена

Программа государственной итоговой аттестации, методика оценивания результатов, задания и продолжительность демонстрационного экзамена определяются с учетом основной образовательной программы среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер и утверждаются профессиональной образовательной организацией после их обсуждения на заседании педагогического совета образовательной организации с участием председателей государственных экзаменационных комиссий.

Перечень документов к проведению ГИА:

- Положение о ГИА
- Программа ГИА по профессии.
- Приказ о допуске выпускников к ГИА.
- Лист ознакомления обучающихся с Программой проведения ГИА.
- Сводная ведомость итоговых оценок.
- Приказ об утверждении состава ГЭК.
- Протокол заседания ЭК по демонстрационному экзамену.
- Зачетные книжки студентов.
- Оценочные материалы.
- Экзаменационные ведомости.
- Оценочные листы для членов ГЭК.
- ФГОС СПО.

Протокол заседания ГЭК подписывается председателем (в случае отсутствия председателя – его заместителем), членами комиссии.

Протоколы заседаний ГЭК являются документами с постоянным сроком хранения и согласно номенклатуре дел, сдаются в архив техникума.

Решение о присвоении выпускнику квалификации по профессии и выдаче диплома о среднем профессиональном образовании государственного образца принимается ГЭК на основании положительных результатов ГИА, оформляется сводным протоколом ГИА.

Результаты государственной итоговой аттестации определяются оценками "отлично", "хорошо", "удовлетворительно", "неудовлетворительно" и объявляются в тот же день после оформления в установленном порядке протоколов заседаний государственных экзаменационных комиссий.

Для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья ГИА проводится образовательной организацией с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких выпускников (далее индивидуальные особенности).

Выпускники или родители (законные представители) несовершеннолетних выпускников не позднее, чем за 3 месяца до начала государственной итоговой аттестации подают письменное заявление о необходимости создания для них специальных условий при проведении государственной итоговой аттестации.

Лицам, не проходившим государственной итоговой аттестации по уважительной причине, предоставляется возможность пройти государственную итоговую аттестацию без отчисления из образовательной организации.

К уважительным причинам неявки на ГИА относятся: непреодолимая сила, временная

нетрудоспособность лица вследствие заболевания, увечье или травма, повреждение здоровья или смерть близкого родственника, участие в похоронах, семейные обстоятельства (рождение ребенка, вступление в брак, расторжение брака), исполнение государственных или общественных обязанностей, задержание сотрудниками правоохранительных органов, иные меры пресечения, вызов в суд по повестке, авария общественного транспорта или дорожно-транспортное происшествие. Уважительность причины неявки должна быть подтверждена документально.

Дополнительные заседания государственных экзаменационных комиссий организуются в установленные образовательной организацией сроки, но не позднее четырех месяцев после подачи заявления лицом, не проходившим государственной итоговой аттестации по уважительной причине.

Обучающиеся, не прошедшие государственной итоговой аттестации или получившие на государственной итоговой аттестации неудовлетворительные результаты, проходят государственную итоговую аттестацию не ранее, чем через шесть месяцев после прохождения государственной итоговой аттестации впервые.

Для прохождения государственной итоговой аттестации лицо, не прошедшее государственную итоговую аттестацию по неуважительной причине или получившее на государственной итоговой аттестации неудовлетворительную оценку, восстанавливается в образовательной организации на период времени, не менее предусмотренного календарным учебным графиком для прохождения государственной итоговой аттестации соответствующей образовательной программы среднего профессионального образования.

Повторное прохождение государственной итоговой аттестации для одного лица назначается образовательной организацией не более двух раз.

Решение государственной экзаменационной комиссии оформляется протоколом, который подписывается председателем государственной экзаменационной комиссии (в случае отсутствия председателя - его заместителем) и членами государственной экзаменационной комиссии и хранится в архиве образовательной организации.

На основании решения государственной экзаменационной комиссии лицам, успешно прошедшим государственную итоговую аттестацию, выдается диплом государственного образца о среднем профессиональном образовании по профессии с присвоением квалификации по образованию.

К ГИА допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план по осваиваемой образовательной программе среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Организацию и контроль подготовки и проведения ГИА осуществляет директор техникума.

Программа ГИА, уровни проведения и конкретные комплекты оценочной документации, выбранные образовательной организацией, исходя из содержания реализуемой образовательной программы, из размещенных на официальном сайте оператора в сети "Интернет" единых оценочных материалов, а также методика и критерии оценки, утвержденные образовательной организацией, доводятся до сведения обучающихся, не позднее, чем за шесть месяцев до начала государственной итоговой аттестации.

Не позднее чем за тридцать календарных дней до начала ГИА распоряжением директора техникума утверждается расписание ГИА, в котором указываются даты, время, место проведения ГИА и доводится до сведения обучающихся, председателей и членов ГЭК и АК, секретаря ГЭК путем размещения на сайте ГАПОУ АО НИТ.

Допуск оформляется приказом директора техникума не позднее чем за один день до начала ГИА и доводится до сведения обучающихся.

2. Организация и порядок проведения государственной итоговой аттестации

Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания зависит от вида аттестации, уровня ДЭ.

Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания может быть дополнен образовательной организацией с целью создания необходимых условий для участия в ДЭ обучающихся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья и обучающихся из числа детей-инвалидов и инвалидов.

3. Критерии оценки уровня и качества подготовки обучающихся

Результаты любой из форм государственной итоговой аттестации определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» и объявляются в тот же день после оформления в установленном порядке протоколов заседаний государственных экзаменационных комиссий.

Баллы за выполнение заданий демонстрационного экзамена выставляются в соответствии со схемой начисления баллов, приведенной в комплекте оценочной документации.

Необходимо осуществить перевод полученного количества баллов в оценки: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Максимальное количество баллов, которое возможно получить за выполнение задания демонстрационного экзамена, принимается за 100%. Перевод баллов в оценку может быть осуществлен на основе таблицы 2

Оценка ГИА	«2»	«3»	«4»	«5»
Отношение количества баллов к максимально возможному (%)	0,00% - 19,99%	20,00% - 39,99%	40,00% - 69,99%	70,00% - 100,00%
Диапазон баллов	0-15,99	16,00-31,99	32,00-55,99	56,00 – 80,00

По результатам государственной итоговой аттестации выставляется оценка за защиту выпускной квалификационной работы в форме демонстрационного экзамена.

Результаты победителей и призеров чемпионатов профессионального мастерства, осваивающих ООП СПО, засчитываются в качестве оценки "отлично" по демонстрационному экзамену.

6. Порядок апелляции и пересдачи государственной итоговой аттестации

По результатам государственной аттестации выпускник, участвовавший в государственной итоговой аттестации, имеет право подать в апелляционную комиссию письменное апелляционное заявление о нарушении, по его мнению, установленного порядка проведения государственной итоговой аттестации и (или) несогласии с ее результатами (далее - апелляция).

Состав апелляционной комиссии утверждается образовательной организацией одновременно с утверждением состава государственной экзаменационной комиссии. На заседание апелляционной комиссии приглашается председатель соответствующей государственной экзаменационной комиссии.

Апелляция подается лично выпускником или родителями (законными представителями) несовершеннолетнего выпускника в апелляционную комиссию образовательной организации.

Апелляция о нарушении порядка проведения государственной итоговой аттестации подается непосредственно в день проведения государственной итоговой аттестации.

Апелляция о несогласии с результатами государственной итоговой аттестации подается не позднее следующего рабочего дня после объявления результатов государственной итоговой аттестации.

Апелляция рассматривается апелляционной комиссией не позднее трех рабочих дней с момента ее поступления.

Апелляционная комиссия состоит из председателя, не менее пяти членов из числа педагогических работников техникума, не входящих в данный учебный год в состав государственных экзаменационных комиссий и секретаря.

Председателем апелляционной комиссии является ректор университета. Секретарь избирается из числа членов апелляционной комиссии.

Апелляция рассматривается на заседании апелляционной комиссии с участием не менее двух третей ее состава.

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 государственной итоговой аттестации.

При рассмотрении апелляции о нарушении порядка проведения государственной итоговой аттестации 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 государственной итоговой аттестации выпускника не подтвердились и/или не повлияли на результат государственной итоговой аттестации;

- об удовлетворении апелляции, если изложенные в ней сведения о допущенных нарушениях порядка проведения государственной итоговой аттестации выпускника подтвердились и повлияли на результат государственной итоговой аттестации.

В последнем случае результат проведения государственной итоговой аттестации подлежит аннулированию, в связи с чем протокол о рассмотрении апелляции не позднее следующего рабочего дня передается в государственную экзаменационную комиссию для реализации решения комиссии. Выпускнику предоставляется возможность пройти государственную итоговую аттестацию в дополнительные сроки, установленные образовательной организацией.

Для рассмотрения апелляции о несогласии с результатами государственной итоговой аттестации, полученными при защите демонстрационного экзамена, секретарь государственной экзаменационной комиссии не позднее следующего рабочего дня с момента поступления апелляции направляет в апелляционную комиссию дипломную работу, протокол заседания государственной экзаменационной комиссии и заключение председателя государственной экзаменационной комиссии о соблюдении процедурных вопросов при защите подавшего апелляцию выпускника.

В результате рассмотрения апелляции о несогласии с результатами государственной итоговой аттестации апелляционная комиссия принимает решение об отклонении

апелляции и сохранении результата государственной итоговой аттестации либо об удовлетворении апелляции и выставлении иного результата государственной итоговой аттестации. Решение апелляционной комиссии не позднее следующего рабочего дня передается в государственную экзаменационную комиссию. Решение апелляционной комиссии является основанием для аннулирования ранее выставленных результатов государственной итоговой аттестации 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 комиссии.

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.

Приложения:

План мероприятий по организации проведения демонстрационного экзамена в рамках государственной итоговой аттестации выпускников

Примерный план проведения государственной итоговой аттестации

Дата	№ экзамен. группы	День	Время	Мероприятие
Проведение демонстрационного экзамена				
00.12.2027	1, 2, 3	Подготовительный	08:00	Получение главным экспертом задания демонстрационного экзамена
			08:00 – 08:20	Проверка готовности проведения демонстрационного экзамена, заполнение Акта готовности/не готовности
			08:20 – 08:30	Распределение обязанностей по проведению экзамена между членами Экспертной группы, заполнение Протокола о распределении
			08.30 – 08.40	Инструктаж Экспертной группы по охране труда и технике безопасности, сбор подписей в Протоколе об ознакомлении
			08.40 – 09.00	Регистрация участников демонстрационного экзамена
			09.00 – 09.30	Инструктаж участников по охране труда и технике безопасности, сбор подписей в Протоколе об ознакомлении
			09:30 – 11:00	Распределение рабочих мест (жеребьевка) и ознакомление участников с рабочими местами, оборудованием, графиком работы, иной документацией и заполнение Протокола

			11.00	Получение главным экспертом задания демонстрационного экзамена
00.12.2027	1	День 1	08:00 – 08:30	Ознакомление с заданием и правилами выполнения задания демонстрационного экзамена
			08:30 – 09:00	Брифинг экспертов
			09:00 – 11:30	Выполнение участниками модуля 1 и 2 для одной ЭГ
			11:30 – 11:45	Эксперты забирают выполненное задание по модулям
			11:45 – 12:30	Обед
			13:00 – 15:00	Проверка экспертами работ участников по модулям, заполнение форм и оценочных ведомостей
00.12.2027	2		18:00 – 19:00	Подведение итогов, внесение главным экспертом баллов в CIS, блокировка, сверка баллов, заполнение итогового протокола
00.12.2027	3			

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ВОСПИТАНИЯ

2025 г.

Рабочая программа воспитания по профессии 43.01.09 Повар, кондитер является приложением 2 к Рабочей программе воспитания образовательной организации, реализующей программы СПО.

РАЗДЕЛ 1. ЦЕЛЕВОЙ

1.3. Целевые ориентиры воспитания

Вариативные целевые ориентиры результатов воспитания, отражающие специфику профессии
Гражданское воспитание
– понимающий профессиональное значение отрасли, профессии для социально-экономического и научно-технологического развития страны.
– осознанно проявляющий гражданскую активность в социальной и экономической жизни Архангельская область, г. Новодвинск.
Патриотическое воспитание
– осознанно проявляющий равнодушие отношение к выбранной профессиональной деятельности, постоянно совершенствуется, профессионально растет, прославляя свою профессию.
Духовно-нравственное воспитание
– обладающий сформированными представлениями о значении и ценности профессии, знающий и соблюдающий правила и нормы профессиональной этики.
Эстетическое воспитание
– демонстрирующий знания эстетических правил и норм в профессиональной культуре профессии.
– 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.
Профессионально-трудовое воспитание
– применяющий знания о нормах выбранной профессии, 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.
– обладающий опытом использования в профессиональной деятельности современных информационных технологий и производственных программ с целью осуществления различного рода операций в сфере сервиса и туризма.
– обладающий опытом и навыками работы использования специализированного оборудования и инвентаря.
– обладающий опытом учета, контроля и хранения различного рода сопроводительной документации и иные виды деятельности связанные с обеспечением эффективности работы в соответствии с требованиями будущей профессиональной деятельности профессии.

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.
– обладающий знаниями в области сервиса и туризма, умением поиска, анализа и обработки информации и документации, в том числе с помощью информационных технологий, навыками работы со специальным оборудованием и веществами, продуктами питания.
– 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

Модуль «Образовательная деятельность»

внедрение методик преподавания общеобразовательных дисциплин с учетом профессиональной направленности отрасли, профессии
включение в воспитательные взаимодействия методов, методик и технологий, которые связаны с изучением дисциплин и модулей образовательной программы, направленных на развитие личности обучающихся на основе воспитательных идеалов выбранной профессии
организация практических занятий, направленных на приобретение опыта работы по профессии
организация практических занятий по работе с современным оборудованием и технологиями в области сервиса и туризма профессии, в том числе с применением программных продуктов

Модуль «Кураторство»

инициирование 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

Модуль «Наставничество»

мастер-классы, тренинги и практикумы от наставника в рамках сопровождения профессионального роста наставляемых, развития их профессиональных навыков и компетенций в профессии
организация под руководством наставника социально-значимых проектов по профессии

Модуль «Основные воспитательные мероприятия по профессии»

мастер классы, проведение конкурсов профессионального мастерства, показы, выставки, открытые лекции и демонстрации, экскурсии, дни открытых дверей, квесты
встречи с известными представителями профессии
круглые столы, просветительские мероприятия с участием амбассадоров профессии

Модуль «Организация предметно-пространственной среды»

организация музейно-выставочного пространства, содержащего экспозиции об истории и развитии профессии, выдающихся деятелей производственной сферы, имеющей отношение к профессии, соответствующих предметов-символов профессиональной сферы, информационных справочных материалов о предприятиях профессиональной сферы, являющихся предметом гордости отечественной науки и технологий, имеющих отношение к профессии
размещение, поддержание, обновление на территории ПОО выставочных объектов, ассоциирующихся с профессией

Модуль «Взаимодействие с родителями (законными представителями)»

профессиональные встречи, диалоги с приглашением родителей (законных представителей), работающих по профессии, чествование трудовых династий профессии
совместные мероприятия, посвященные Дню профессии

Модуль «Профилактика и безопасность»

реализация элементов, программы профилактической направленности, реализуемые в ПОО и в социокультурном окружении в рамках просветительской деятельности по профессии
организация мероприятий по безопасности в цифровой среде, связанных с профессией
поддержка инициатив обучающихся в сфере укрепления безопасности жизнедеятельности в ПОО, в том числе в рамках освоения образовательных программ профессии

Модуль «Социальное партнёрство и участие работодателей»

организация взаимодействия с представителями сферы деятельности, ознакомительных и познавательных экскурсий с целью погружения в профессию
организация и проведение на базе организаций-партнёров мероприятий, посвященных профессии: презентации, лекции, акции
реализация социальных проектов по профессии, разрабатываемых и реализуемых совместно обучающимися, педагогами с организациями-партнёрами

Модуль «Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство»

организация конкурса профессионального мастерства, приуроченного к Дню профессии (Международный день поваров, День кондитера)

участие в региональных, всероссийских и международных профессиональных проектах по профессии
проведение конкурса «Профессиональный студент» или «Профессиональная команда» по итогам профессиональных практик
организация участия волонтеров в мероприятиях социальных и производственных партнеров по профессии
организация клубов профессиональной направленности «Амбассадоры профессии»
проведение практико-ориентированных мероприятий, направленных на соблюдения правил работы на транспорте; направленных на соблюдение правил работы со специальными установками, оборудованием, инвентарем и снаряжением; направленных на соблюдение санитарно-эпидемиологических правил в том числе с учетом правил безопасности и оказанием первой медицинской помощи; направленных на соблюдение правил работы с химическими препаратами и веществами

РАЗДЕЛ 3. ОРГАНИЗАЦИОННЫЙ

3.1. Кадровое обеспечение

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

Директор техникума	Несёт ответственность за организацию учебной и воспитательной работы в техникуме.
Заместитель директора по УВР	Координирует деятельность специалистов по реализации программы воспитания. Организует и контролирует исполнение рабочей программы воспитания, вносит коррективы.
Заместитель директора по УПР	Реализация воспитательного процесса в рамках прохождения производственной практики. Организация трудоустройства, взаимодействие с социальными партнерами.
Советник директора по воспитанию и по взаимодействию с детскими общественными объединениями	Осуществляет мотивацию, организацию, контроль и координацию воспитательной работой. Организует обучающихся во вне учебное время, организует работу студенческих объединений. Осуществляет информационно-просветительскую функцию.
Педагог-организатор	Занимаются реализацией рабочей программы воспитания

	Организует и проводит внеклассные мероприятия в техникуме
Социальный педагог	Организует воспитательную работу с обучающимися «группы риска», с инвалидностью и ОВЗ, сиротами и опекаемыми, и их родителями (законными представителями). Обеспечивает правовую и социальную защиту студентов, проводит работу по профилактике правонарушений и безнадзорности несовершеннолетних, профилактике всех видов зависимости. Осуществляет межведомственное взаимодействие, коррекционно-развивающая
Педагог-психолог	Организует проведение диагностических и коррекционных мероприятий, психолого-социальное сопровождение воспитательного процесса
Классные руководители	Осуществляют воспитательную деятельность с обучающимися группы в соответствии с Положением о классном руководстве и в рамках реализации календарного плана РПВ
Преподаватели/ производственного обучения	мастера Реализуют воспитательную составляющую на учебной практике: участвуют в проведении Декады профессий, организуют экскурсии на предприятия социальных партнеров, встречи обучающихся с заслуженными работниками, ветеранами труда и т.д.
Преподаватель ОБЗР	- организатор Организует мероприятия по профилактике ДТП, ГО и ЧС при сотрудничестве с органами профилактики; организует информирование обучающихся, преподавателей, родителей, обучающихся по вопросам безопасного поведения. Ведет работу с призывниками. Организует работу военно-патриотического клуба.
Руководитель воспитания	физического Организует спортивные мероприятия, участие обучающихся в сдаче нормативов ГТО, в городских спортивных мероприятиях, организует работу Спортивного студенческого клуба.
Воспитатели общежития	Организуют воспитательную работу со студентами проживающими в общежитии

Педагог-библиотекарь	Организует просветительскую деятельность в сфере культуры и науки
Руководитель волонтерского отряда	Организует работу волонтерского отряда. Привлекает обучающихся и преподавателей к участию в региональных проектах, городских, внутритехникумовских и иных мероприятиях, акция и т.д.

Разделение функционала, связанного с планированием, организацией, обеспечением, реализацией воспитательной деятельности осуществляется на основании локальных нормативно-правовых документов образовательной организации
Привлечение организаций профессиональной направленности с целью реализации воспитательной деятельности в рамках освоения образовательной программы по профессии
Совместно с сотрудниками техникума содействие в реализации программы воспитания оказывают следующие организации и социальные партнеры: МУК «Новодвинская централизованная библиотечная система», ГБУ СОН АО «Новодвинский КЦСО», ГБУ АО «Центр "Надежда», АРОО ООО «Российский Союз Молодежи», Региональный центр «Команда Профи», Местное отделение «Движение первых», ГКУ АО «Архангельский областной центр занятости населения», МУК «Новодвинский городской культурный центр», ГАУ АО «Молодежный центр», ГАУ АО «Штаб молодежный трудовых отрядов», Региональное отделение национальной федерации Фрироупа, МБУ ДО «Новодвинская спортивная школа им. С.В. Быкова», ГАУ Архангельской области «Патриот», Новодвинское отделение ОО «Российский Союз ветеранов Афганистана, РСВА», ОО «Ветераны Северного края»; ОО «Совет женщин города Новодвинска», Новодвинское отделение Архангельского регионального отделения «Российский Красный Крест», АРОО «Инициатива», Российское общество «Знание», АО, Дворец культуры АО «Быт»; МОУ ДО «ДДТ», МОО «Совет по развитию физической культуры и спорта в городе Новодвинске», ВФСК ГТО, Молодежный совет АО «Архангельский ЦБК», Федерация спортивного туризма города Новодвинска, Центр опережающий профессиональную подготовку, ГКУ Архангельской области "Архангельский областной центр занятости" кадровый центр по городу Новодвинску, Образовательные организации города и региона. В рамках организации производственной практики заключены договоры с предприятиями - партнерами Архангельской области, работающими в сфере лесной отрасли: АО «Архангельский ЦБК», Группа компаний «ТИТАН», АО «Архангельский фанерный завод», ООО «Новодвинская ремонтно-строительная компания», ЗАО «Лесозавод25» Взаимодействие с социальными партнерами по организации воспитательной деятельности построено на основании порядка межведомственного взаимодействия органов и учреждений системы профилактики безнадзорности и правонарушений несовершеннолетних по организации социального сопровождения семей с детьми, находящихся в трудной жизненной ситуации на

3.2. Нормативно-методическое обеспечение

Нормативно-методическое обеспечение воспитательной деятельности осуществляется в соответствии с нормативно-правовыми документами федеральных, региональных органов исполнительной власти в сфере образования требованиями ФГОС СПО, с учетом сложившегося опыта воспитательной деятельности, имеющимися ресурсами в техникуме и нормативно-правовыми актами.

Функции по вопросам воспитательной деятельности отражены в должностных инструкциях педагогических работников, участвующих в реализации рабочей программы воспитания, а именно:

- советник директора
- педагоги-организаторы
- преподаватель
- мастер производственного обучения,
- педагог-психолог
- социальный педагог
- руководитель физического воспитания
- педагог - библиотекарь
- преподаватель-организатор ОБЖ
- представители администрации, ответственные за реализацию программы воспитания.

Приказ о проведении родительского собрания
Положение о кураторе
Программа «Психологическое сопровождение адаптации первокурсников»
Программа «Психологическое сопровождение личностного и профессионального становления студента»
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
Положение о классном руководстве (кураторстве) в ГАПОУ АО "Новодвинский индустриальный техникум"
Положение о Центре карьеры ГАПОУ АО "Новодвинский индустриальный техникум"
Правила внутреннего распорядка для обучающихся ГАПОУ АО "Новодвинский индустриальный техникум"
Правила внутреннего распорядка студенческого общежития ГАПОУ АО "Новодвинский индустриальный техникум"
Положение о порядке назначения, выплате стипендий и других формах материальной поддержки обучающихся ГАПОУ АО НИТ
Изменения в Положение о порядке назначения, выплаты стипендий и иных способах материальной поддержки обучающихся ГАПОУ АО НИТ

Положение о социальной поддержке детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, лиц, из числа детей сирот и лиц, оставшихся без попечения родителей, обучающихся в ГАПОУ АО НИТ
Положение об использовании Государственных символов Российской Федерации в ГАПОУ АО "Новодвинский индустриальный техникум"
Положение о Студенческом совете ГАПОУ АО НИТ
Положение о Совете профилактики
Положение о библиотеке ГАПОУ АО "Новодвинский индустриальный техникум"
Правила пользования библиотекой ГАПОУ АО "Новодвинский индустриальный техникум"
Положение об организации общественно-полезного труда обучающихся в ГАПОУ АО "Новодвинский индустриальный техникум"
Положение о социально-психологической службе ГАПОУ АО НИТ
Программа по профилактике безнадзорности и правонарушений среди несовершеннолетних обучающихся
Положение о молодежном медиацентре ГАПОУ АО "Новодвинский индустриальный техникум"
Положение о службе примирения ГАПОУ АО "Новодвинский индустриальный техникум"
Положение об учебно-воспитательной комиссии ГАПОУ АО НИТ
Положение об общежитии для обучающихся ГАПОУ АО "Новодвинский индустриальный техникум"
Положение о порядке посещения обучающимися по их выбору мероприятий, не предусмотренных учебным планом

Со всеми организациями и партнерами, указанными в пункте 3.1 заключены договоры о сетевом взаимодействии.
Сетевая форма организации образовательного процесса 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 обучающегося по профессии/специальности:

участие и результативность в конкурсах и мероприятиях профессиональной направленности, связанных с профессией/специальностью
рекомендации к поощрению от наставника, социальных и производственных партнеров
реализация просветительской деятельности в рамках освоения образовательных программ по профессии
успешное освоение образовательных программ по профессии/специальности

участие в патриотических, спортивных, экологических и прочих мероприятиях техникума

Формы поощрения:

повышенная академическая стипендия (назначается при сдаче зачетов и экзаменов в период семестровой аттестации на «отлично», в соответствии с Положением о порядке назначения, выплате стипендий и других формах материальной поддержки, обучающихся ГАПОУ АО «НИТ»)

выдвижение в кандидаты на получение стипендии Правительства РФ

выдвижение в кандидаты на стипендию Губернатора Архангельской области

выдвижение в кандидаты на получение именной стипендии администрации городского округа Архангельской области «Город Новодвинск»

выдвижение в кандидаты на получение именной стипендии АО «Архангельский ЦБК»

выдвижение в кандидаты на получение именной стипендии ООО ПКП «Титан»

выдвижение кандидатуры для участия в ежегодных областных конкурсах «Студент года», «Доброволец года» и т.д.

объявление благодарности обучающимся и их родителям (законным представителям)

предоставление права ведения торжественной линейки, посвящённой поднятию флага

награждение памятным подарком, сувенирной продукцией с логотипом техникума/предприятий партнеров

предоставление права представлять техникум на конференциях, собраниях и иных молодежных формах взаимодействия

направление лучших обучающихся техникума на Всероссийские, региональные форумы, слеты, конференции

направление на Региональный этап чемпионата по профессиональному мастерству «Профессионалы»

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 профессионально-трудового воспитания, ориентированного на практическую подготовку обучающегося и условий развивающей образовательной среды, способствующей профессиональному и личностному росту обучающихся в рамках освоения образовательной программы профессии

Рабочая программа воспитания является методическим обеспечением воспитательной работы техникума и служит основой для ее практической реализации. Воспитательная деятельность осуществляется как в индивидуальных, так и в массовых формах работы.

Большая воспитательная работа проходит в учебных группах с помощью классных руководителей: еженедельные классные часы «Разговоры о важном», экскурсии, походы, родительские собрания, встречи с различными специалистами, привлечение членов семей, обучающихся к организации и проведению мероприятий. Организованы родительские чаты в социальных сетях у всех учебных групп, где размещается информация для родителей

обучающихся, кроме того, в 2024 году общий родительский чат в ВК мессенджере насчитывает 198 человека.

Предметно-пространственная среда техникума создает комфортную, обучающую, развивающую, воспитывающую, эстетическую составляющую, которая отражает на информационных стендах, баннерах, стойках профессиональную ориентацию (в том числе по программам федерального проекта Профессионалитет); достижения студентов и сотрудников; успешных выпускников. Кроме того, в учебных кабинетах имеются уголки учебных групп, информация профессиональной и предметной направленности, охраны труда. В рамках предметных недель, обучающиеся оформляют стендовые информационные и красочные материалы в фойе техникума. К государственным и профессиональным праздникам, патриотическим акциям и профилактическим мероприятиям общественное пространство оформляется плакатами, рисунками, баннерами

В рамках реализации воспитательной работы за 2024 год в техникуме было проведено более 380 мероприятий:

В техникуме сформирован стабильный высокопрофессиональный педагогический коллектив, который за последние три года пополнился молодыми кадрами. Двадцать четыре педагога являются кураторами учебных групп. Руководитель физического воспитания имеет золотой значок ГТО. Три педагогических работника имеют отраслевые награды, 1 человек награжден нагрудным знаком «Почетный работник начального профессионального образования Российской Федерации», 1 человек – нагрудным знаком «Почетный работник воспитания и просвещения Российской Федерации».

Педагогический коллектив регулярно повышает квалификацию в сфере воспитания, участвует в семинарах, вебинарах, конференциях, методической цикловой комиссии классных руководителей. За 2024 год 7 педагогических работников прошли обучение и получили свидетельства по программе «Организация воспитательной работы в образовательных организациях СПО», на базе учебного центра «Смена».

Популяризация ФП «Профессионалитет». Мероприятия, реализуемые в рамках программы популяризации ФП «Профессионалитет», которые включают в себя профессиональные пробы, мастер-классы, классные часы по знакомству с проектом и техникумом, цикл занятий по экопросвещению, настольные игры, квесты и квизы, родительские собрания, экскурсии на площадки ОПК «ПрофиПром» и на предприятия-партнеры проекта, Единые дни открытых дверей, Большой фестиваль профессий, большая приемная кампания, участие в летних сменах оздоровительного лагеря «Жемчужина Севера», в международном фестивале «Белый июнь». По данному направлению проведено более 100 мероприятий;

Патриотическое воспитание. Патриотические мероприятия, включающие в себя: мероприятия регионального компонента: 340летие Гостинных доворов, 100летие Розы Шанинной, день Писахова; приглашение на беседы с обучающимися участниками СВО и другими ветеранами боевых действий; проведение акций и концертов к памятным датам «День защитника Отечества», «День Победы», «10летие воссоединения Крыма с Россией», участие в военно-спортивных мероприятиях городского и регионального уровня: «Внуки Маргелова», «Салют». Студенты и работники нашего техникума приняли активное участие в Большом этнографическом диктанте. Юноши первого курса проходили учебные сборы в учебном центре «Авангард» в г. Мирный, обычно пятидневные сборы проходили на территории нашего техникума. В 2024 году проведено более 75 патриотических мероприятий, в основном которые организованы советником директора по воспитанию и преподавателем-организатором ОБЗР;

Экологическое просвещение. По Экологическому просвещению и добровольчеству в 2024 году проведено более 40 мероприятий, которые включают в себя: мастер-классы по изготовлению экокормушек и экозакладок для книг, организация электросбора, городского

турнира по «Чистым играм», совместно с Молодежным советом АО «Архангельский ЦБК», участие в конкурсе Экология России, организация субботников в приютах для животных, проведение Дня эколога, организация субботника в реабилитационном центре, участие в экофестивале, проведение цикла из четырех занятий по экологическому просвещению школьников, сбор макулатуры, участие в акции «Крышечки во благо». Данное направление курирует руководитель экологического волонтерского отряда «ЭКОНИТ»;

Центр карьеры. В 2024 году большой упор профориентационной работы и становлении профессионального гражданина реализован Центром карьеры, которых более 30, в формате экскурсий для обучающихся техникума на предприятия-партнеры с целью знакомства с деятельностью предприятия, проведена работа совместно с Центром занятости населения по городу Новодвинску по правовому просвещению студентов, подготовки к трудовой жизни, проведены ликбезы по подготовке резюме и прохождению собеседования, организованы встречи с выдающимися людьми: предпринимателем Дмитрием Дорофеевым, «Космическим сварщиком» Сергеем Кузнецовым, Министром сварки Вадимом Калистратовым. Организованы выезды группы «Машинисты лесозаготовительных и трелевочных машин» в подразделение группы компании «Титан» поселка Луковецкое для знакомства с бытом и условиями работы сотрудников компании, куда ждут наших выпускников. В 2024 году возрождено традиционное вручение дипломов выпускникам.

Психологическое воспитание. Отдельная работа ведется в направлении психологического воспитания обучающихся. Налажена адресная и групповая психологическая помощь студентам: индивидуальные психологические консультации, тренинги, лекционные занятия, семинары и психодиагностика. Ведется группа в ВК «Психологическая служба НИТ» <https://vk.com/psynit>, где размещена информация о состоявшихся мероприятиях и куда можно написать и обратиться за помощью. Проведены мероприятия совместно с территориальным отделением ЗАГС, направленные на популяризацию семейных ценностей, отдельная работа ведется с родителями обучающихся, в группе Вконтакте техникума публикуются статьи о родительской профилактике. В 2024 году проведены занятия по психологическому сопровождению выпускников. Организована и проведена неделя психологии, на которой для обучающихся раскрыты такие темы как развитие навыков жизнестойкости, совершенствование навыков общения, конструктивного разрешения конфликтной ситуации, формирование благоприятного социально-психологического климата образовательной организации и другие. Ежегодно психологом проводится социально-психологическое тестирование 100% обучающихся, на основании результатов чего выстраивается работа на предстоящий год.

Культурно-досуговые мероприятия. Мероприятия культурно-просветительской направленности насчитываются более 40, которые включают в себя: мероприятия, посвященные международному дню родного языка, всемирному дню театра, День грамотности, День художника, Международный день музыки, квизы в МУК «НЦБС», ежегодным событием для выпускников является яркая праздничная программа «СуперВыпуск», совместно с МУК «НДШИ» для обучающихся проведены встречи с музыкантами в рамках реализации проекта «Пусть звучит музыка». Ежегодно организован выход студентов на каток совместно с МУК «НГКЦ». Студенты активно создают и записывают видеопоздравления к значимым датам: Ко дню Матери, к Новому году, к 8 марта. Традиционно к Новому году прошел конкурс среди обучающихся по изготовлению Новогодней игрушки, поступило более 40 работ. Ежегодная дискотека для студентов направлена на организацию досуга и интересного времяпровождения. В декабре 2024 года впервые прошла акция «Цветная неделя», которая объединила педагогов и студентов.

Студенческие объединения. В Новодвинском индустриальном техникуме насчитывается 10 студенческих объединений: Военно-патриотический клуб «Вымпел»; Волонтерский

экологический отряд «ЭКОНИТ»; Студенческий спортивный клуб «ГТО»; Студенческое объединение «Амбассадоры Профессионалитета»; Первичная местная организация «Клуб Российского Союза Молодежи в НИТ» (РСМ в НИТ); Совет обучающихся «Студенческий совет», Совет общежития, Отряд «Правовые волонтеры», Первичное отделение РДДМ «Движение первых», Медиацентр «НИТочка». Студенческие объединения активно включены в реализацию воспитательной работы в техникуме. Студенческий совет занимается организацией и проведением различных активностей для обучающихся: традиционным является мероприятие «ФевроМарт», где студенты формируют команды мальчиков и девочек и проводят совместную викторину. Амбассадоры «Профессионалитета» помогают в реализации программы популяризации федерального проекта «Профессионалитет»: проводят классные часы, участвуют в Едином дне открытых дверей, Приемной кампании.

В 2024 году студенты приняли участие в региональных и федеральных мероприятиях: учеба актива в «Движении Первых» - 1 студент, кей-чемпионат «Большая перемена» - 2 студента, региональный форум «Команда Профи» - 2 студента, форум «Комфортное Поморье» - 3 студента, Всероссийская юннатская встреча «Движение Первых» - 1 студент, Форум амбассадоров в городе Грозный – 4 студента, Слет Первых «Движение Первых» - 1 студент.

Профилактика. Большое внимание уделяется профилактической работе. Кроме познавательных и обучающих мероприятий состоялись индивидуальные беседы с обучающимися, групповые занятия, беседы с родителями. Согласно утвержденному плану, состоялось 3 заседания Совета профилактики с участием представителей ОМВД России «Приморский», рассмотрены 55 обучающихся. Кроме того, обучающиеся данной категории принимали участие в городских и областных мероприятиях, организованных совместно с МКДН и ЗП, библиотечной системой, полицией и НГЦБ.

С целью раннего выявления незаконного потребления наркотических средств и психотропных веществ обучающимися ГАПОУ АО «Новодвинский индустриальный техникум» проводятся следующие профилактические мероприятия:

- социально-психологическое тестирование, направленное на раннее выявление немедицинского потребления наркотических средств и психотропных веществ
- ежегодные профилактические медицинские осмотры, в том числе с прохождением врача психиатра, нарколога.

Социальным педагогом организовано проведение акции «Чистое поколение», в рамках которого проводятся беседы о последствиях потребления наркотических средств, раздача памяток. В 2024 году совместно с руководителями проекта «Защита поколений» прошли лекции специалистов о правовой ответственности за употребление наркотических средств, последствия для состояния человека и психологическое здоровье.

Одной из приоритетных задач педагогической деятельности НИТ является социальная защита прав обучающихся. Работа по данному направлению ведется с различными группами обучающихся: детьми-сиротами, детьми-инвалидами, детьми с ограниченными возможностями здоровья, детьми из многодетных, малообеспеченных семей, неполных семей, с детьми, состоящими на учете в ОДН, в "группе риска", КДН, детьми, находящимися в трудной жизненной ситуации.

Основные направления работы это:

- оказание психологической помощи и поддержки обучающимся;
- профилактические беседы с "трудными" подростками и их родителями;
- информационная и практическая помощь детям-сиротам;
- решение социальных проблем обучающихся, находящихся на полном государственном обеспечении;
- помощь кураторам групп в работе с "трудными" подростками;

- взаимодействие с государственными органами;
- развитие индивидуальных способностей обучающихся.

Работа по данному направлению предполагает профессиональную психолого-педагогическую помощь студентам при столкновении с трудностями и проблемами, оказание адресной социальной и психологической помощи молодым людям, оказавшимся в трудной жизненной ситуации и проведение профилактической работы со студентами. С этой целью в техникуме заключен договор с Центром психолого-медико-социального сопровождения «Надежда» г. Архангельска. Координацией работы по профилактике правонарушений среди обучающихся занимается Совет профилактики, который в своей деятельности взаимодействует с комиссией по делам несовершеннолетних и защите их прав, Отделом по делам несовершеннолетних ОМВД России «Приморский», Студенческим советом и родителями обучающихся.

Отдельный вид профилактики ведется в направлении мошенничества: регулярные памятки в группе Вконтакте, беседы с обучающимися, встречи с представителями банка и сотрудниками ОМВД России «Приморский», повышение финансовой грамотности по средствам викторин, деловых игры совместно с правовым центром МУК «НЦБС», центром занятости населения по городу Новодвинску, банками.

Кроме того, в техникуме регулярно проводятся общие мероприятия, индивидуальные беседы с обучающимися, направленные на формирование законопослушного поведения, неприятия идеологии экстремизма и терроризма, на отказ от вредных привычек. Проводится работа по вовлечению обучающихся в различные кружки и секции техникума и города. С обучающимися, состоящими на профилактических учетах и их законными представителями проводятся регулярные беседы по теме профилактики совершения несовершеннолетними повторных правонарушений, на их мотивацию к обучению и получению профессии. Проведение профилактической работы позволяет ежегодно к концу учебного года снимать с профилактического учета от 10 до 15% от числа состоящих у ПУ на начало учебного года.

Спорт. С целью привлечения обучающихся техникума к систематическим занятиям физической культурой и массовым спортом, формирования у них потребности в здоровом образе жизни, в рамках работы студенческого спортивного клуба «ГТО» еженедельно проходили занятия по подготовке студентов к сдаче норм ГТО. Приняли участие в областном первенстве по мини-футболу, Зимнем Фестивале ГТО, боролись за кубок СПО по баскетболу, в городском первенстве по баскетболу заняли второе место, соревнования по волейболу, участие в футболе в валенках, в турнире по гиревому спорту и другое. Преподаватель физической культуры включен в программу учебных сборов в техникуме: ежедневные зарядки, строевая подготовка, спортивная эстафета. В 2024 году провели товарищеский матч по между студентами и преподавателями. Студенты активно принимают участие в майских эстафетах и занимают призовые места в своей возрастной категории. У Студенческого спортивного клуба есть вкладка на официальном сайте нашего техникума, где размещается информация об их деятельности <https://novindteh.ru/student/ssk-gto/>.

При анализе воспитательной работы основным способом получения информации являются социальный опрос «Удовлетворенность участников образовательного процесса как критерий эффективности работы учебного заведения», котором принимают участие обучающиеся, родители (законные представители). Итоги самоанализа оформляются в виде отчёта и размещены на официальном сайте техникума <https://novindteh.ru/information/documents/>.

Анализ воспитательной работы рассматривается на педагогическом совете. Внимание педагогического коллектива сосредоточивается на вопросах: какие проблемы, затруднения в личностном и профессиональном развитии обучающихся удалось решить за прошедший учебный год и над чем предстоит работать педагогическому коллективу в новом учебном году.

Социально-психологический климат в коллективе техникума комфортный. Взаимоотношения в педагогическом коллективе преподавателей и обучающихся, преподавателей и родителей (законных представителей), не конфликтные, без эмоциональных колебаний.

**Календарный план воспитательной работы
по профессии**

КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОРГАНИЗАЦИИ на 2025- 2026 учебный год				
	Модуль	Курсы, группы	Сроки	Ответственные
1. Образовательная деятельность				
1	Классный час в рамках «Разговоры о важном» с церемонией поднятия Государственного флага РФ	Все группы	Еженедельно по понедельникам	Заместитель директора по УВР, педагоги-организаторы, преподаватель-организатор ОБЗР, кураторы групп
2	Участие в областной спартакиаде среди коллективов физической культуры государственных профессиональных образовательных организаций Архангельской области	Все желающие	В течение года	Руководитель физического воспитания
3	День окончания Второй мировой войны	Все группы	03.09	Преподаватели истории, кураторы групп, советник директора по воспитанию и взаимодействию с ДОО
4	Игра-тренинг «Будем знакомы»	Проживающие в общежитии	04.09	Старший воспитатель
5	Международный день распространения грамотности	все группы	08.09	Преподаватели русского языка и литературы, советник директора по воспитанию и взаимодействию с ДОО
6	Международный день памяти жертв фашизма	все группы	08.09	Преподаватели истории, кураторы групп, советник директора по воспитанию и взаимодействию с ДОО
7	День краеведческих знаний	все группы	19.09	Преподаватели русского языка и литературы,

				советник директора по воспитанию и взаимодействию с ДОО
8	День зарождения российской государственности	все группы	21.09	Преподаватели истории, кураторы групп, советник директора по воспитанию и взаимодействию с ДОО
9	День воссоединения ДНР, ЛНР, Херсонской и Запорожской областей с Россией	все группы	30.09	Преподаватели истории, кураторы групп, советник директора по воспитанию и взаимодействию с ДОО
10	День памяти погибших при исполнении служебных обязанностей сотрудников органов внутренних дел России	все группы	07.11	Преподаватели истории, кураторы групп, советник директора по воспитанию и взаимодействию с ДОО
12	День начала Нюрнбергского процесса	все группы	20.11	Преподаватели истории, кураторы групп, советник директора по воспитанию и взаимодействию с ДОО
13	Битва за Москву в период Великой Отечественной войны	все группы	05.12	Преподаватели истории, кураторы групп, советник директора по воспитанию и взаимодействию с ДОО
14	День права человека	все группы	10.12	Преподаватели обществознания, кураторы групп, советник директора по воспитанию и взаимодействию с ДОО
15	День конституции РФ	все группы	12.12	Преподаватели обществознания, кураторы групп, советник директора по воспитанию и взаимодействию с ДОО

16	День принятия Федеральных конституционных законов о Государственных символах РФ	все группы	25.12	Преподаватели обществознания, кураторы групп, советник директора по воспитанию и взаимодействию с ДОО
17	День блокады Ленинграда	все группы	27.01	Преподаватели истории, кураторы групп, советник директора по воспитанию и взаимодействию с ДОО
18	День памяти жертв Холокоста	все группы	27.01	Преподаватели истории, кураторы групп, советник директора по воспитанию и взаимодействию с ДОО
19	Сталинградская битва	все группы	02.02	Преподаватели истории, кураторы групп, советник директора по воспитанию и взаимодействию с ДОО
20	Международный день родного языка	все группы	20.02	Преподаватели русского языка и литературы, советник директора по воспитанию и взаимодействию с ДОО
21	День космонавтики	все группы	10.04	Преподаватели, советник директора по воспитанию и взаимодействию с ДОО
22	День памяти о геноциде советского народа	все группы	21.04	Преподаватели истории, кураторы групп, советник директора по воспитанию и взаимодействию с ДОО
23	День российского парламентаризма	все группы	27.04	Преподаватели истории, кураторы групп, советник директора по воспитанию и взаимодействию с ДОО

24	День славянской письменности и культуры	все группы	25.05	Преподаватели русского языка и литературы, советник директора по воспитанию и взаимодействию с ДОО
25	Участие с командой юношей и командой девушек техникума в областной спартакиаде по легкоатлетическому кроссу среди команд организаций среднего профессионального образования	Сборная команда	09-20.09	Руководитель физического воспитания
26	День русского языка	1 курс	06.06	Преподаватели русского языка

2. Кураторство

1	Организация участия в социально-значимых проектах городского, областного и федерального уровней	Все группы	В течение года	Классный руководитель
2	Организация Дней именинника в группе	Все группы	В течение года	Классный руководитель
3	Организация тренинга на командообразование	1 курс	сентябрь	Классный руководитель, педагог-организатор, педагог-психолог, социальный педагог
4	День народного единства Единый классный час	Все группы	01.11	Педагог-организатор, преподаватель истории, классные руководители
5	День Конституции Российской Федерации Классный час	Все группы	11.12	Классные руководители
7	Международный день памяти жертв Холокоста классный час	Все группы	29.01	Классные руководители
8	Всемирный день театра Поездка в драмтеатр им. Ломоносова	1 курс По желанию	25-27.03	Классный руководитель
9	День памяти о геноциде советского народа нацистами и их пособниками в годы	Все группы	18.04	Классный руководитель

	ВОВ Классный час			
10	Международный день музеев Поездка в музей в Архангельск	1 курс (по желанию)	16.05	Классный руководитель
3. Наставничество				
1	День наставника профессии/специальности «Мастерская наставника»	1-2 курсы	В течение года	кураторы групп, преподаватели спец.дисциплин
2	Реализация мероприятий дорожной карты реализации модели наставничества	Наставники наставляемые	В течение года	Заместитель директора по УВР
3	Проведение анкетирования среди обучающихся на предмет участия в модели наставничества	Все группы	До 30.09	Зам. директора по УВР
4	Формирование базы наставников и наставляемых	Все желающие	До 11.10	Зам. директора по УВР
5	Первая встреча наставников и наставляемых	Наставники, наставляемые	11.11	Зам. директора по УВР
4. Основные воспитательные мероприятия в образовательной организации, реализующей программы СПО				
2	Международный день Повара	группы профессий 43.01.09	20.10	кураторы групп, преподаватели спец.дисциплин, медиа- группа
10	День знаний	1 курс	01.09	Заместитель директора по УВР, педагоги- организаторы, кураторы групп, медиа-группа
11	День солидарности в борьбе с терроризмом	Все группы	02-04.09	Преподаватель- организатор ОБЗР, классные руководители, медиа-группа
12	Всемирный день туризма	Все группы	27.09	Педагоги-организаторы, преподаватель- организатор ОБЗР, преподаватель физической культуры, классные руководители, медиа-группа

13	День СПО, 85летие образования ГАПОУ АО «Новодвинский индустриальный техникум»	Все группы	02.10	Заместитель директора по УВР, педагоги-организаторы, классные руководители, медиа-группа
14	День Учителя	Все группы	06.10	педагоги-организаторы, преподаватели, медиа-группа
15	Проведение первенства техникума по мини-футболу среди юношей	Команды 1, 2 курса	28.10-15.11	Руководитель физического воспитания, медиа-группа
16	День матери	1 курс	24.11	Классный руководитель, советник директора по воспитанию и взаимодействию с ДОО, медиа-группа
17	Подготовка команды и участие в городской военно-спортивной игре «Внуки Маргелова»	Сборная команда	Согласно городского плана	Преподаватель-организатор ОБЗР, ВПК «Вымпел», руководитель физического воспитания, медиа-группа
18	Участие в первенстве города Новодвинска по стрельбе в личном зачете	Сборная команда	Согласно городского плана	Преподаватель-организатор ОБЗР, медиа-группа
19	Участие команды юношей техникума в областной спартакиаде по мини-футболу среди команд организаций среднего профессионального образования	Сборная команда техникума	Декабрь по плану	Руководитель физического воспитания, медиа-группа
20	День Героев Отечества	1 курс	09.12	Преподаватель-организатор ОБЖ, ВПК «Вымпел» , медиа-группа
21	Новогодние мероприятия	Все группы	15-26.12	Педагоги-организаторы, советник директора по воспитанию и взаимодействию с ДОО, классный руководитель,

				Студенческий совет, медиа-группа
22	День российского студенчества	Все группы	23.01	Педагоги-организаторы, Студенческий совет, медиа-группа
23	Проведение первенства техникума по баскетболу среди юношей	Все группы	15-27.01	Руководитель физического воспитания, медиа- группа
24	Участие с обучающимися техникума во Всероссийской массовой лыжной гонке «Лыжня России»	Все желающие	10.02	Руководитель физического воспитания, медиа- группа
25	День памяти о россиянах, исполнявших служебный долг за пределами Отечества	Все группы	16.02	Педагог-организатор, преподаватель- организатор ОБЗР, советник директора по воспитанию и взаимодействию с ДОО, медиа-группа
26	Участие команды юношей техникума в городском мероприятии «Футбол в валенках»	Сборная команда	По городскому плану спортивных мероприятий	Руководитель физического воспитания, медиа- группа
27	Военно-спортивная игра «А ну-ка, парни!», посвященная Дню Защитника Отечества	Все группы	20.02	Преподаватель- организатор ОБЗР, преподаватель физического воспитания , медиа-группа
28	Военно-спортивная игра «Девчата»	Все группы	05.03	Преподаватель- организатор ОБЗР, преподаватель физического воспитания , медиа-группа
29	Международный женский день 8-е марта	Все группы	06.03	Педагоги-организаторы, Студенческий совет, медиа-группа
30	День воссоединения Крыма	Все группы	18.03	Педагоги-организаторы,

	с Россией			советник директора по воспитанию и взаимодействию с ДОО, медиа-группа
31	Участие команды юношей техникума в областной спартакиаде по лыжным гонкам среди команд организаций среднего профессионального образования	Сборная команда	По плану областных спортивных мероприятий	Руководитель физического воспитания, медиа-группа
32	Организация участия в пятидневных учебных сборах в УМЦ «Авангард» г. Мирный	Юноши, 1-й курс	по информации от Минобр. АО	Заместитель директора по УВР, педагог-организатор, преподаватель-организатор ОБЗР, медиа-группа
33	Проведение на базе техникума пятидневных учебных сборов для всех первокурсников, кто по состоянию здоровья не отправился в УМЦ «Авангард»	Юноши 1-го курса	по информации от Минобр. АО	Заместитель директора по УВР, преподаватель-организатор ОБЗР, руководитель физического воспитания, педагог-организатор, медиа-группа
34	Проведение первенства техникума по волейболу среди команд юношей и команд девушек	Все группы	с 07.04	Преподаватель физического воспитания, медиа-группа
35	Участие команды девушек техникума в областной спартакиаде по скакалке среди команд организаций среднего профессионального образования	Сборная команда	По плану областных спортивных мероприятий	Руководитель физического воспитания, медиа-группа
36	Всемирный день здоровья Флэш-моб «Общая зарядка»	Все группы	07.04	Преподаватель физического воспитания, Студенческий совет, педагоги-организаторы, медиа-группа

37	Участие команды юношей и команды девушек техникума в областной спартакиаде по волейболу среди команд организаций среднего профессионального образования	Сборная команда	По плану областных спортивных мероприятий	Руководитель физического воспитания, медиа-группа
38	Участие команды юношей техникума в областной спартакиаде по жиму штанги среди команд организаций среднего профессионального образования	Сборная команда	По плану областных спортивных мероприятий	Руководитель физического воспитания, медиа-группа
39	Подготовка и участие команды девушек и команды юношей к участию в областной военно-спортивной игре «Салют»	Сборная команда	В течение месяца	Руководитель физического воспитания, медиа-группа
40	Праздник весны и труда Информационная справка, поздравление	Все группы	01.05	Педагоги-организаторы, медиа-группа
41	Субботники по уборке территории техникума, посвященный Дню весны и труда	Все группы	01-09.05	Педагоги-организаторы, классные руководители, руководитель ВЭО «ЭКОНИТ», медиа-группа
42	Участие во Всероссийской акции «Окна Победы»	Все группы	20.04 по 04.09	Классные руководители, медиа-группа
43	День Победы	Все группы	04.05	Педагоги-организаторы, советник директора по воспитанию и взаимодействию с ДОО, медиа-группа
44	Участие команды девушек и команды юношей в традиционной Майской легкоатлетической эстафете города Новодвинска, посвященной годовщине Победы в Великой Отечественной войне	Сборная команда	09.05	Руководитель физического воспитания, медиа-группа
45	Участие в акции «Бессмертный полк»	Все желающие	09.05	Заместитель директора по УВР, классные

				руководители
46	«СУПЕРВЫПУСК»	Выпускные группы	июнь	Заместитель директора по УВР, педагоги-организаторы, советник директора по воспитанию и взаимодействию с ДОО, кураторы выпускных групп, медиа-группа
47	День государственного флага Российской Федерации	Все желающие	22.08	педагоги-организаторы, медиа-группа
48	День Военно-морского флота	Все группы	28.07	Педагоги-организаторы, медиа-группа
49	День любви, семьи и верности	Все группы	08.07	Педагоги-организаторы, медиа-группа
50	День России	Все группы	11.06	Классные руководители, педагоги-организаторы, медиа-группа
51	День памяти и скорби	Все группы	23.06	Педагоги-организаторы, Студенческий совет, медиа-группа
5. Организация предметно-пространственной среды				
1	Обновление информационных стендов и уголков безопасности, стендов профилактической направленности	Все группы	В течение года	Педагоги-организаторы, социальный педагог
2	Создание видеороликов о профессиях/специальностях Лесной отрасли	Все группы	В течение года	педагоги-организаторы медиа-группа Студенческий совет
3	Создание выставки фоторабот студентов Выставка фоторабот по профессиям и специальностям Лесной отрасли	Все желающие	25.09 - 02.10	Педагог-организатор, Амбассадоры Проффессионалитета
4	Оформление к новогодним праздникам	Все группы	До 16.12	Педагоги-организаторы, Студенческий совет
7	Подготовка информационного стенда «Осторожно, мошенники!»	Проживающие в общежитии	к 25.02	Совет общежития
8	Оформление пространства учебных корпусов к празднику значимым	Студенческий совет	в течение года	Педагоги-организаторы, Совет техникума

	мероприятиям			
11	Оформление Стены памяти к День Победы	Все желающие	До 9.05	Педагоги-организаторы, Студенческий совет
12	Облагораживание уличной территории у центрального входа в учебный корпус	Все желающие	В течение месяца (июнь)	ВЭО «ЭКОНИТ»
13	Оформление стенда и кабинета для работы Приемной комиссии	Амбассадоры профессионалит ета	До 15.06	Приемная комиссия
14	Обновление информационного стенда Приемной комиссии	Амбассадоры Профессионалит ета	Постоянно	Приемная комиссия
15	Организация пространства к международному дню библиотек	все группы	25.10	Педагог-библиотекарь
16	Оформление пространства к Международному дню художника	все группы	08.12	Педагоги-организаторы
17	Подготовка выставки книг к Международному дню книгодोरения	все группы	14.04	Педагоги-организаторы, педагог-библиотекарь
6. Взаимодействие с родителями (законными представителями)				
1	Взаимодействие между родителями обучающихся и преподавателями путем общения и обмена информацией в общем родительском чате	Родители обучающихся	По мере необходимости	Администрация, Советник, педагоги, социальный педагог
2	Сбор информации о социальном положении семьи, для составления социального паспорта техникума	Все группы	До 25.09	Социальный педагог, кураторы групп
3	«Выбор профессии» Участие в родительских собраниях выпускных классов школ города	Амбассадоры Профессионалит ета	в течение года	Педагог-организатор
4	Общее родительское собрание	1, 2 курс	октябрь	Заместитель директора по УВР
5	Экскурсия для родителей «Проверь» Проведение экскурсий по новым мастерским и	1, 2 курс Амбассадоры Профессионалит ета	в течение года	Педагог-организатор

	лабораториям для родителей будущих абитуриентов			
6	Индивидуальная работа с родителями, чьи дети не успевают по дисциплинам	Неуспевающие обучающиеся	В течение декабря	Классный руководитель, заведующий очным отделением
7	Проведение учебно-воспитательной комиссии с неуспевающими, по итогам 1 полугодия	Неуспевающие студенты и их родители	по отдельному плану	социальный педагог. Заведующий очным обучением
8	Поздравление ко Дню матери	1,2 курс	24.11	Классный руководитель
9	Ознакомление родителей с текущим контролем, посредством родительского чата	Все группы	До 30.04	Классный руководитель
10	Участие родителей выпускников в торжественном мероприятии «СУПЕРВЫПУСК»	Выпускные группы	июнь	Классный руководитель
11	Консультация родителей абитуриентов по вопросам приема на обучение в 2026 году	Родители абитуриентов	Постоянно	Приемная комиссия
7. Самоуправление				
1	Презентация деятельности «Амбассадоров Професионалитета»	абитуриенты	апрель	Амбассадоры Професионалитета, педагог-организатор
2	Организация работы Студенческих объединений Координация деятельности, популяризация ОО, обучение актива	Все желающие	В течение года	Советник директора по воспитанию и взаимодействию с ДОО, руководители общественных объединений
3	Проведение заседания Совета Студенческого спортивного клуба «ГТО»	Члены клуба	Ежемесячно	Руководитель ССК «ГТО»
4	Регистрация обучающихся техникума на официальном сайте ВФСК ГТО «Готов к труду и обороне» для дальнейшей сдачи нормативов	Все желающие	В течение года	Руководитель ССК «ГТО»

5	Проведение смотра-конкурса «Лучшая комната»	Проживающие в общежитии	1 раз в месяц	Совет общежития, воспитатели общежития
6	Экологическая акция «Чистый дом», по уборке помещений общего пользования в общежитии	Проживающие в общежитии	Каждый четверг месяца	Совет общежития, воспитатели общежития
7	Участие во Всероссийской благотворительной акции «Дарю тепло» в Новодвинском детском доме-интернате	ВЭО «ЭКОНИТ»	06.09	Руководитель волонтерского экологического отряда «ЭКОНИТ»
8	Ремонт имеющихся и установка новых кормушек для птиц в городском парке отдыха на берегу р. Северная Двина	ВЭО «ЭКОНИТ»	11.09	Руководитель волонтерского экологического отряда «ЭКОНИТ»
9	Субботник у территории конного клуба «Чародеи»	ВЭО «ЭКОНИТ»	20.09	Руководитель волонтерского экологического отряда «ЭКОНИТ»
10	Проведение мастер-классов по изготовлению экологических кормушек в детских садах города Новодвинска	ВЭО «ЭКОНИТ»	В течение месяца	Руководитель волонтерского экологического отряда «ЭКОНИТ»
11	Участие во Всероссийской экологической акции «Электросбор»	ВЭО «ЭКОНИТ»	14.10	Руководитель волонтерского экологического отряда «ЭКОНИТ»
12	Участие в городском субботнике на «Тропе здоровья»	ВЭО «ЭКОНИТ»	24.10	Руководитель волонтерского экологического отряда «ЭКОНИТ»
13	Организация и проведение экологического урока "СИЛА ЛЕСА"	ВЭО «ЭКОНИТ»	25.10	Руководитель волонтерского экологического отряда «ЭКОНИТ»
14	Организация и проведения экологического урока в Кехотской школе «Что мы	ВЭО «ЭКОНИТ»	01.11	Руководитель волонтерского экологического отряда

	знаем о птицах», с проведением мастер-класса по изготовлению экокормушек			«ЭКОНИТ»
15	Экологическая акция «Наш дом. Ничего лишнего»	ВЭО «ЭКОНИТ»	15.11	Руководитель волонтерского экологического отряда «ЭКОНИТ»
16	Мероприятие, посвященное Дню матери «Мамины руки, нет их нежнее»	Проживающие в общежитии	22.11	Совет общежития
17	День борьбы со СПИДом	1, 2 курс	02.12	Социальный педагог, Правовые волонтеры
18	Акция «День красной ленточки»	Все группы	02-25.12	Социальный педагог, Правовые волонтеры
19	День добровольца (волонтера) в России	Все желающие	05.12	Руководители волонтерских объединений
20	Проведение фестиваля ГТО среди обучающихся техникума	Все желающие	10-15.12	Руководитель ССК «ГТО»
21	Новогоднее мероприятие «Новогодняя сказка»	Проживающие в общежитии	16.12	Совет общежития
22	Оформление стенда «Студенческая жизнь»	Проживающие в общежитии	к 25.01	Совет общежития
23	Участие во всероссийской экологической акции «Покорми птиц»	Все желающие	По всероссийскому плану	Руководитель волонтерского экологического отряда «ЭКОНИТ»
24	Праздник, посвященный Дню защитника Отечества «Курс молодого бойца»	Проживающие в общежитии	21.02	Совет общежития, воспитатели общежития
25	Участие команды техникума в Зимнем фестивале ГТО	Члены клуба «ГТО»	По городскому плану спортивных мероприятий	Руководитель ССК «ГТО»
26	Проведение экологических уроков в школах города	ВЭО «ЭКОНИТ»	с 01 по 25.03	Руководитель волонтерского экологического отряда

				«ЭКОНИТ»
27	Всемирный день Земли	Все группы	22.04	Руководитель волонтерского отряда «ЭКОНИТ»
28	День детских общественных организаций в России	Все желающие	19.05	Советник директора по воспитанию и взаимодействию с ДОО, руководители студенческих объединений техникума
29	Участие команды техникума в Летнем Фестивале ГТО	Члены ССК «ГТО»	По плану городских спортивных мероприятий (июнь)	Руководитель ССК «ГТО»
30	День эколога Экологический калейдоскоп	Все группы	05.06	Руководитель волонтерского экологического отряда «ЭКОНИТ»
31	Организация субботников по облагораживанию территории техникума	Все группы	10-20.06	Руководитель волонтерского экологического отряда «ЭКОНИТ»
8. Профилактика и безопасность				
	Международный молодежный конкурс социальной антикоррупционной рекламы «Вместе против коррупции!» по двум номинациям: «Лучший плакат» «Лучший видеоролик»	все группы	май – 1 октября	социальный педагог, педагоги-организаторы, кураторы групп
1	Неделя безопасности Техника безопасности на различных объектах инфраструктуры, проведение инструктажей по охране жизнедеятельности	Все группы	4-11.09	Преподаватель-организатор ОБЗР, социальный педагог, классные руководители
2	Опасность вербовки несовершеннолетних в деструктивные сообщества в киберпространстве	1,2 курс	04.09	Социальный педагог

3	День трезвости Акция	1 курс	11.09	Социальный педагог
4	Социально-психологическое тестирование	Все группы	20.10.- 20.11	Социальный педагог, педагог-психолог, классные руководители
5	Тренинг «Свое мнение»	1,2 курс	15.11	Педагог-психолог
6	Международный день отказа от курения	Все группы	18-22.11	Социальный педагог, Правовые волонтеры
7	Кибербезопасность и мошенничество в киберпространстве	1,2 курс	13.12	Социальный педагог
8	Лекция-беседа «Энергетический напиток – ресурс или потеря?»	1 курс	21.03	Социальный педагог
9	Тренинг «В капкане экстремизма»	1 - 2 курс	03.04	Социальный педагог
10	Игра-тренинг «Возможно всё»	1 курс	23.05	Социальный педагог
11	Международный день борьбы с наркоманией и наркобизнесом Профилактическое мероприятие «Наркомания – путь в никуда»»	1,2 курс	25.03	Социальный педагог
12	Лекция-беседа «Медиабезопасность и программирование употребления ПАВ»	1 курсы	28.04	Социальный педагог
13	Неделя психологии	1 куры	в течение года	Педагог-психолог
14	ОПО «Твой выбор»	1 куры	по письму РРЦ	Социальный педагог
15	ОПО «Чистое поколение»	1 куры	по письму РР	Социальный педагог
16	Акция «Сообща, где торгуют смертью»	1 куры	по письму РРЦ Ц	Социальный педагог
9. Социальное партнёрство и участие работодателей				
1	Проведение производственных практик на предприятиях-партнерах, предоставление студентам	Все группы	В течение года	Заместитель директора по УПР

	наставников, участие представителей предприятий в проведении квалификационных экзаменов, демонстрационных экзаменах, написании и защите дипломных проектов			
2	Участие представителей предприятий-партнеров в Торжественном мероприятии, посвященном Дню знаний	1 курс	02.09	Администрация техникума
5	Единый день открытых дверей ФП «Профессионалитет»	Амбассадоры, абитуриенты, родители абитуриентов	19.04 18.10	Педагог-организатор, предприятия-партнеры, администрация техникума
6	Беседа-консультация выпускников по вопросам построения профессиональной карьеры	Выпускные группы	06.05	Комиссия по содействию трудоустройства выпускников
7	День открытых дверей на предприятиях-партнерах, с целью трудоустройства выпускников	Выпускные группы	В течение месяца (июнь)	Комиссия по содействию трудоустройства выпускников
8	Большой фестиваль профессий	абитуриенты, жители города и области	30.05	Заместитель директора по УВР, педагоги-организаторы, преподаватели
10. Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство				
1	Проведение тренингов для обучающихся выпускных групп	выпускные курсы	май-июнь	Педагог-психолог
2	Участие в конкурсах, фестивалях профессионального мастерства различного уровня	Все группы	В течение года	Заместитель директора по учебно-производственной работе
3	Экскурсия в музей АО «АЦБК» Знакомство с деятельностью АО «АЦБК»	1 курс	06.09	Педагог-организатор

4	«Профессии города Н» проведение мастер-классов для школьников по профессиям ФП «Профессионалитет»	Амбассадоры Профессионалит ета	18.09	Педагог-организатор
5	Экскурсия на производство ознакомительная экскурсия в рамках ФП «Профессионалитет»	1 курс	19.09	Педагог-организатор
6	Всероссийские классные часы ФП «Профессионалитет» для обучающихся школ	Амбассадоры Профессионалит ета	01-18.10	Советник, педагог- организатор
7	Ознакомительная экскурсия на предприятие	1 курс	07-18.10	Классный руководитель
8	Участие в городском мероприятии «Ярмарка вакансий»	Выпускные курсы	18.10	Педагог-организатор
9	Единый день открытых дверей ФП «Профессионалитет»	Все желающие	19.04 18.10	Зам. директора по УВР, педагог-организатор, Советник, преподаватели
10	Деловая встреча первокурсников с выпускниками техникума	1 курс	08.11	Классный руководитель, Советник

В ходе планирования воспитательной деятельности рекомендуется учитывать воспитательный потенциал участия обучающихся в мероприятиях, проектах, конкурсах, акциях, проводимых на уровне Российской Федерации, в том числе, с учетом профессии:

Россия – страна возможностей <https://rsv.ru/>;

Российское общество «Знание» <https://znanierussia.ru/>;

Российский Союз Молодежи <https://www.ruy.ru/>;

Российское Содружество Колледжей <https://rosdk.ru/>;

Ассоциация Волонтерских Центров [https://авц.пф](https://авц.пф;);

Всероссийский студенческий союз <https://rosstudent.ru/>;

Институт развития профессионального образования <https://firpo.ru/>

«Большая перемена» <https://bolshayaperemena.online/>;

«Лидеры России» <https://лидерыроссии.рф/>;

«Мы Вместе» (волонтерство) <https://onf.ru>;

Приложение 6. Рабочие программы общеобразовательных учебных дисциплин

Приложение 6.1

к ОПОП-П по профессии

43.01.09 Повар, кондитер

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ООД.01 РУССКИЙ ЯЗЫК**

Новодвинск
2025

Рабочая программа учебной дисциплины **ООД.01. Русский язык** разработана в соответствии:

- Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, утвержденный приказом Минпросвещения России от 23 ноября 2022г. №1014, (далее – ФГОС СОО);

- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии: 43.01.09 «Повар, кондитер», (далее – ФГОС СПО), утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1569.

- Примерной рабочей программы общеобразовательной дисциплины «Русский язык» для профессиональных образовательных организаций, рекомендованной ФГБОУ ДПО ИРПО в качестве примерной рабочей программы для реализации основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования, утв. на заседании Совета по оценке содержания и качества примерных рабочих программ общеобразовательного и социально-гуманитарного циклов СПО № 14 от 30 ноября 2022 г.

Организация - разработчик: Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Архангельской области «Новодвинский индустриальный техникум»

Составитель: Аглинская Наталья Владимировна, преподаватель ГАПОУ АО «Новодвинский индустриальный техникум»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	9
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	17
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	18

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

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Русский язык» является обязательной частью общеобразовательного цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии: 43.01.09 «Повар, кондитер». Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 04, ОК 05, ОК 09

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

1.2.1 Перечень общих компетенций

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ОК,	Метапредметные	Предметные
ОК 04	– Готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению; – Овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности; – Овладение универсальными коммуникативными действиями: – 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	– Уметь 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); – Уметь выступать публично, представлять результаты учебно-исследовательской и проектной деятельности; – Использовать образовательные информационно-коммуникационные инструменты и ресурсы для решения учебных задач; – Сформировать представления об аспектах культуры речи: нормативном, коммуникативном и этическом; сформировать системы знаний о нормах современного русского литературного языка и их основных видах (орфоэпические, лексические, грамматические,

	стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным. Овладение универсальными регулятивными действиями: – 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; – Уметь 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); – уметь выступать публично, представлять результаты учебно-исследовательской и проектной деятельности; использовать образовательные информационно-коммуникационные инструменты и ресурсы для решения учебных задач; – Сформировать представления об аспектах культуры речи: нормативном, коммуникативном и этическом; сформировать системы знаний о нормах современного русского литературного языка и их основных видах (орфоэпические, лексические, грамматические,	стилистические; – Уметь применять знание норм современного русского литературного языка в речевой практике, корректировать устные и письменные высказывания; обобщать знания об основных правилах орфографии и пунктуации, уметь применять правила орфографии и пунктуации в практике письма; – Уметь работать со словарями и справочниками, в том числе академическими словарями и справочниками в электронном формате; – Уметь использовать правила русского речевого этикета в социально-культурной, учебно-научной, официально-деловой сферах общения, в повседневном общении, интернет-коммуникации.

	стилистические; – Уметь применять знание норм современного русского литературного языка в речевой практике, корректировать устные и письменные высказывания; – Обобщать знания об основных правилах орфографии и пунктуации, уметь применять правила орфографии и пунктуации в практике письма; – Уметь работать со словарями и справочниками, в том числе академическими словарями и справочниками в электронном формате; – Уметь использовать правила русского речевого этикета в социально-культурной, учебно-научной, официально-деловой сферах общения, в повседневном общении.	
ОК 05	В области эстетического воспитания: – стетическое 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; – бежденность в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества; – отовность к самовыражению в	– формировать представления 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; – формировать ценностное отношение к русскому языку; – формировать знаний о признаках текста, его структуре, видах информации в тексте; –

	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.	уметь 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	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. – сознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе; Овладение универсальными учебными познавательными	Уметь 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); – уметь создавать вторичные тексты (тезисы, аннотация, отзыв, рецензия и другое); – обобщать знания о языке как системе, его основных единицах и уровнях: обогащение словарного запаса, расширение объема используемых в речи грамматических языковых средств; – уметь анализировать единицы разных уровней, тексты разных функционально-смысловых типов, функциональных разновидностей

	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; – владение 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.	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; – обобщить знания о функциональных разновидностях языка: разговорной речи, функциональных стилях (научный, публицистический, официально-деловой), языке художественной литературы; – совершенствование умений распознавать, анализировать и комментировать тексты различных функциональных разновидностей языка (разговорная речь, функциональные стили, язык художественной литературы); – обобщить знания об изобразительно-выразительных средствах русского языка; – совершенствование умений определять изобразительно-выразительные средства языка в тексте.

1.2.2 Перечень профессиональных компетенций

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

1.2.3 Личностные результаты воспитания обучающихся в рамках реализации рабочей программы

Результаты осуществления воспитания в рамках организации образовательной деятельности по общеобразовательной учебной дисциплине представлены в пункте 1.3 «Планируемые результаты рабочей программы воспитания» рабочей программы воспитания основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования по профессии: 43.01.09 «Повар, кондитер».

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины / максимальная учебная нагрузка	72
в т.ч. в форме практической подготовки	42
в т. ч.:	
теоретическое обучение	18
практические занятия	42
Самостоятельная работа	
Промежуточная аттестация в форме экзамена	12

2.2. Тематический план и содержание дисциплин

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч/в том числе в форме практической подготовки, акад. ч.	Коды ПК, ОК формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1. Язык и речь. Язык как средство общения и форма существования национальной культуры		8/2	
Тема 1.1 Основные функции языка в современном обществе	Профессионально-ориентированное содержание	4	ОК 05 ОК 05 ПК 1.1
	1. Основные функции языка в современном обществе. 2. Происхождение языка (различные гипотезы). 3. Язык как естественная и небиологическая система знаков. 4. Язык и мышление. 5. Языковая и речевая компетенция. 6. Социальная природа языка. 7. Этапы культурного развития языка. 8. Основные принципы русской орфографии: морфологический, фонетический, исторический. 9. Реформы русской орфографии.	4	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	-	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 1.2 Происхождение русского языка.	Содержание	4	ОК 05

Индоевропейская языковая семья. Этапы формирования русской лексики. Язык как система знаков	1 Происхождение русского языка. 2. Индоевропейская языковая семья. Этапы формирования русской лексики. 3. Заимствования из различных языков как показатель межкультурных связей. Признаки заимствованного слова. Этапы освоения заимствованных слов. 4. Правописание и произношение заимствованных слов. Заимствованные слова в профессиональной лексике. Словарь специальности. 5. Лексическое и грамматическое значение слова. 6. Звук и буква. Уровни языковой системы и единицы уровней. 7. Принципы выделения частей речи в русском языке.	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	
	1. Практическое занятие № 1. Правописание и произношение заимствованных слов. Заимствованные слова в профессиональной лексике.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Раздел 2 Фонетика, морфология и орфография		30/26	
Тема 2.1 Фонетика и орфоэпия	Содержание	4	ОК 04; 05
	1. Фонетика и орфоэпия. Соотношение звука и фонемы, звука и буквы. Чередования звуков: позиционные и исторические. 2. Основные виды языковых норм: орфоэпические (произносительные и акцентологические). 3. Основные правила произношения гласных, согласных звуков. Характеристика русского ударения (разноместное, подвижное). Орфоэпия и орфоэпические нормы.	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	
	1. Практическое занятие № 2. Принципы русской орфографии. Орфографические нормы.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 2.2 Морфемика и словообразование	Содержание	4	ОК 04; ОК 05
	1. Морфемная структура слова. Морфема как единица языка. 2. Классификация морфем: корневые и служебные.	2	

	3. Словообразование. 4. Морфологические способы словообразования. Неморфологические способы словообразования. Словообразование и формообразование.		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	
	1. Практическое занятие № 3. Орфография. Безударные гласные в корне слов. Проверяемые, непроверяемые и чередующиеся гласные в корне слов. Правописание гласных после шипящих. Правописание Ъ и Ь. Правописание согласных после приставок.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 2.3 Имя существительное как часть речи	Содержание	4	ОК 04; ОК 05
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4	
	1. Практическое занятие № 4 Лексико-грамматические разряды существительных: конкретные, абстрактные, вещественные, собирательные, единичные. Грамматические категории имени существительного: род, число, падеж. Склонение имен существительных.	2	
	2. Практическое занятие № 5. Правописание суффиксов и окончаний имен существительных. Правописание сложных имен существительных.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 2.4 Имя прилагательное как часть речи	Содержание	4	ОК 04; ОК 05
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4	
	1. Практическое занятие № 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	
	2. Практическое занятие № 7. Правописание суффиксов и окончаний имен прилагательных. Правописание сложных имен прилагательных.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	

Тема 2.5 Имя числительное как часть речи	Содержание	2	ОК 04; ОК 05
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	
	1. Практическое занятие № 8. Лексико-грамматические разряды имен числительных: количественные, порядковые, собирательные. Типы склонения имен числительных. Лексическая сочетаемость собирательных числительных. Правописание числительных. Особенности склонения имен числительных.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 2.6 Местоимение как часть речи	Содержание	2	ОК 04; ОК 05
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	
	1. Практическое занятие № 9. Разряды местоимений по семантике: личные, возвратное, притяжательные, вопросительные, относительные, неопределенные, отрицательные, указательные, определительные. Дефисное написание местоимений.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 2.7 Глагол как часть речи	Содержание	4	ОК 04; ОК 05
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4	
	1. Практическое занятие №10. 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	
	2. Практическое занятие №11. Правописание окончаний и суффиксов глагола. Спряжение глаголов.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 2.8 Причастие и	Содержание	2	ОК 04; ОК 05
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	

деепричастие как особая форма глагола	1. Практическое занятие №12. Действительные и страдательные причастия и способы их образования. Краткие и полные формы причастий. . Правописание суффиксов и окончаний причастий и деепричастий. Правописание Н и НН в причастиях.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 2.9 Наречие как часть речи. Служебные части речи	Содержание.	4	
	1. Семантика наречия, его морфологические признаки и синтаксические функции. 2. Разряды наречий по семантике и способам образования, местоименные наречия. Степени сравнения качественных наречий. 3. Разряды предлогов по семантике, структуре и способам образования. 4. Разряды союзов по семантике, структуре и способам образования. Сочинительные и подчинительные союзы.	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4	
	1. Практическое занятие №13. Написание наречий и соотносимых с ними других частей речи (знаменательных и служебных).	2	
	2. Практическое занятие №14. Слова категории состояния. Правописание производных предлогов и союзов. Правописание частиц. Правописание частицы НЕ с разными частями речи.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Раздел 3 Синтаксис и пунктуация		14/10	
Тема 3.1 Словосочетание и предложение	Содержание	4	ОК 04; ОК 05
	1. Словосочетание. Сочинительная и подчинительная связь. Виды связи слов в словосочетании: согласование, управление, примыкание. 2. Простое предложение. Односоставное и двусоставное предложения. Грамматическая основа простого двусоставного предложения. Согласование сказуемого с подлежащим. Односоставные предложения. Неполные предложения. Распространенные и нераспространенные предложения.	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	

	1. Практическое занятие №15. Знаки препинания в простом предложении. Тире между подлежащим и сказуемым. Тире в неполном предложении. Синтаксический разбор простого предложения.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 3.2 Второстепенные члены предложения	Содержание	4	ОК 04; ОК 05
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4	
	1. Практическое занятие № 16. Второстепенные члены предложения (определение, приложение, обстоятельство, дополнение). Осложненные предложения. Предложения с однородными членами и знаки препинания в них. Однородные и неоднородные определения. Знаки препинания при однородных членах с обобщающими словами, при оборотах с союзом КАК.	2	
	2. Практическое занятие № 17. 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. Разряды вводных слов и предложений, Знаки препинания при вводных словах и предложениях, вставных конструкциях, при обращении.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 3.3 Сложное предложение	Содержание	6	ОК 05; ОК 09
	1. Основные типы сложного предложения по средствам связи и грамматическому значению (предложения союзные и бессоюзные; сочиненные и подчиненные). Сложноподчиненное предложение. Типы придаточных предложений. Сложноподчиненные предложения с несколькими придаточными. Бессоюзные сложные предложения. Способы передачи чужой речи. Предложения с прямой и косвенной речью как способ передачи чужой речи.	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4	
	1. Практическое занятие №18. Знаки препинания в сложносочиненных предложениях. Знаки препинания в сложноподчиненных предложениях. Знаки препинания в бессоюзных сложных предложениях.	2	

	2. Практическое занятие №19. Знаки препинания в предложениях с прямой речью. Знаки препинания при диалогах. Правила оформления цитат.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Прикладной модуль.	Раздел 4 Особенности профессиональной коммуникации.	8/4	
Тема 4.1 Язык как средство профессиональной, социальной и межкультурной коммуникации	Профессионально-ориентированное содержание	3	ОК 04; ОК 05; ОК 09, ПК 1.1.
	1. Основные аспекты культуры речи (нормативный, коммуникативный, этический). Языковые и речевые нормы. Речевые формулы. 2. Речевой этикет.	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	1	
	Практическое занятие № 20. Терминология и профессиональная лексика. Язык специальности. Отраслевые терминологические словари	1	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 4.2 Коммуникативный аспект культуры речи	Профессионально-ориентированное содержание	3	ОК 04; ОК 05; ОК 09, ПК 1.1; ПК 1.1.
	1. Функциональные стили русского литературного языка как типовые коммуникативные ситуации. 2. Язык художественной литературы и литературный язык. Индивидуальные стили в рамках языка художественной литературы. 3. Разговорная речь и устная речь.	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	1	
	1. Практическое занятие №21. Возможности лексики в различных функциональных стилях. Проблемы использования синонимов, омонимов, паронимов. Лексика, ограниченная по сфере использования (историзмы, архаизмы, неологизмы, диалектизмы, профессионализмы, жаргонизмы).	1	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 4.3 Научный стиль	Профессионально-ориентированное содержание	1	ОК 04; ОК 05; ОК 09 ПК 1.1; 1.3.
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	1	
	1. Практическое занятие № 22. Научный стиль и его подстили. Профессиональная речь и терминология. Виды терминов (общенаучные, частнонаучные и технологические). Использование терминологии в специальности. Совершенствование умений и навыков создания текстов по специальности.	1	

	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 4.4 Деловой стиль	Профессионально-ориентированное содержание	1	ОК 04; ОК 05; ОК 09 ПК 1.1; 1.3.
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	1	
	1. Практическое занятие №23. Виды документов в конкретной специальности.	1	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Промежуточная аттестация (Экзамен)		12	
Всего:		72	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Русского языка и литературы» оснащен оборудованием: столы, стулья, шкафы. Техническими средствами обучения: компьютер, проектор, доска.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные печатные издания

1. Антонова Е. С., Воителева Т. М. Русский язык. Учебник-М.: Академия, 2019 - 408 с.

2. Воителева Т. М. Русский язык: сборник упражнений. Учебное пособие - М.: Академия, 2019. - 224 с.

3. Рыбченкова Л. М. и др. Русский язык (базовый уровень). 10-11 классы. Учебник-М.: Просвещение, 2021. - 287 с.

3.2.2. Электронные издания

1. <https://ura.it.ru> - Образовательная платформа «Юрайт»

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины: – Сформированность представлений о функциях русского языка в современном мире (государственный язык Российской Федерации, язык межнационального общения, один из мировых языков); о русском языке как духовнонравственной 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	«Отлично» - теоретическое содержание курса дисциплины освоено полностью, без пробелов, умения сформированы, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено высоко. «Хорошо» - теоретическое содержание курса дисциплины освоено полностью, без пробелов, некоторые умения сформированы недостаточно, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, некоторые виды заданий выполнены с ошибками. «Удовлетворительно» - теоретическое содержание курса дисциплины 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 дисциплины не освоено, необходимые умения не сформированы,	Тестирование Устный и письменный опрос Практические занятия Сочинения/Эссе Диктанты

сочинения - не менее 150 слов); – 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 языковые 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; – 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	выполненные учебные задания содержат грубые ошибки. Тестирование: «5» - если верные ответы составляют от 90% до 100% от общего количества; «4» - если верные ответы составляют от 75% до 90% от общего количества; «3» - если верные ответы составляют от 50% до 75%; «2» - если верные ответы составляют менее 50%.	

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; – Обобщение знаний о функциональных разновидностях языка: разговорной речи, функциональных стилях (научный, публицистический, официально-деловой), 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;		
Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины: – 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;	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; Рациональность действий и т.д.	Практические занятия Эссе/Сочинения Тестирование Конспекты Отзывы/Рецензии

– Представлять результаты учебно-исследовательской и проектной деятельности; – Использовать образовательные информационно-коммуникационные инструменты и ресурсы для решения учебных задач; – 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); – Совершенствование умений использовать правила русского речевого этикета в социально-культурной, учебно-научной, официально-деловой сферах.		
Личностные результаты воспитания	Учитываются в ходе оценивания знаний и умений по учебной дисциплине. Критерии и методы для личностных результатов не планируются	

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ООД.02 ЛИТЕРАТУРА

Новодвинск
2025

Рабочая программа учебной дисциплины **ООД.02 Литература** разработана в соответствии:

- Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, утвержденный приказом Минпросвещения России от 23 ноября 2022г. №1014, (далее – ФГОС СОО);

- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии: 43.01.09 «Повар, кондитер», (далее – ФГОС СПО), утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1569.

- Примерной рабочей программы общеобразовательной дисциплины «Литература» для профессиональных образовательных организаций, рекомендованной ФГБОУ ДПО ИРПО в качестве примерной рабочей программы для реализации основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования, утв. на заседании Совета по оценке содержания и качества примерных рабочих программ общеобразовательного и социально-гуманитарного циклов СПО протокол № 2023г.

Организация - разработчик: Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Архангельской области «Новодвинский индустриальный техникум»

Составитель: Аглинская Наталья Владимировна, преподаватель ГАПОУ АО «Новодвинский индустриальный техникум»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	12
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	31
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	32

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ООД. 02 ЛИТЕРАТУРА»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Литература» является обязательной частью общей гуманитарной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер».

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

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

1.2.1 Перечень общих компетенций

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ОК	Метапредметные	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: – 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	– Осознавать причастность к отечественным традициям и исторической преемственности поколений; включение в культурно-языковое пространство русской и мировой культуры; формирование ценностного отношения к литературе как неотъемлемой части 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;

	достижения; – Выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; – Вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; – Развивать критическое мышление при решении жизненных проблем – 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	– Сформировать умения определять и учитывать историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа художественных произведений, выявлять их связь с современностью; – Учить сопоставлять произведения русской и зарубежной литературы и сравнивать их с художественными интерпретациями в других видах искусств (графика, живопись, театр, кино, музыка и др.); – Понимать и осмыслить использование терминологического аппарата современного литературоведения, а также элемента искусствоведения, театроведения в процессе анализа и интерпретации произведений художественной литературы и литературной критики.

ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.	В области ценности научного познания: – Формирование 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: – 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	– Владеть умениями анализа и интерпретации художественных произведений в единстве формы и содержания с использованием теоретико-литературных терминов и понятий; – 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; – Уметь работать с разными информационными источниками, в том числе в медиа пространстве, использовать ресурсы традиционных библиотек и электронных библиотечных систем.

	коммуникативных 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, 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 другим члена 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;	– Сформировать устойчивый интерес к чтению как средству познания отечественной и других культур; приобщение к отечественному наследию и через него - к традиционным ценностям и сокровищам мировой культуры; – Способность выявлять в произведениях художественной литературы образы, темы, идеи, проблемы и выражать свое отношение к ним 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 личностного восприятия и интеллектуального понимания; – Сформировать умения выразительно читать, в том числе наизусть не менее 10

	– 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	произведений или фрагментов; – Владеть умениями учебной проектно-исследовательской деятельности историко- и теоретико-литературного характера, в том числе создания медиа проектов; различными приемами цитирования и редактирования текстов; – Владеть комплексным филологическим анализом художественного текста и осмысление функциональной роли теоретико-литературных понятий, в том числе: авангард; литературный манифест; беллетристика, массовая литература, сетевая литература; поэтика, интертекст, гипертекст.
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе	– Готовность к саморазвитию,	– Осознавать взаимосвязь между

и команде.	самостоятельности и самоопределению; – Владение 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; 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	языковым, литературным, интеллектуальным, духовно-нравственным развитием личности; – Сформировать умения выразительно читать, в том числе наизусть, не менее 10 произведений и (или) фрагментов;
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской	В области эстетического воспитания: – Эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и	– Сформировать умения выразительно читать, в том числе наизусть, не менее 10 произведений и (или) фрагментов;

Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	технического творчества, спорта, труда и общественных отношений; – Способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчества 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; – Развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств	– Владеть умениями анализа и интерпретации художественных произведений в единстве формы и содержания с использованием теоретико-литературных терминов и понятий; – Сформировать представления о литературном произведении как явлении словесного искусства, о языке художественной литературы в его эстетической функции, об изобразительно-выразительных возможностях русского языка в художественной литературе и уметь применять их в речевой практике; – Понимать и осмыслить использование терминологического аппарата современного литературоведения, а также элементов искусствоведения, театроведения, киноведения в процессе анализа и интерпретации произведений художественной литературы и литературной критики;
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом	– Осознание обучающимися российской гражданской идентичности: – Целенаправленное развитие внутренней позиции личности на основе духовно-нравственных ценностей народов РФ, исторических и национально-культурных традиций, формирование системы значимых ценностно-	– 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

гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения.	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 назначениями; – 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	определять и учитывать историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа художественных произведений, выявлять их связь с современностью;

	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	
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	– 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,

	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 группах; 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	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; – Сформировать представления о стилях художественной литературы разных эпох, литературных направлений, течениях, об индивидуальном авторском стиле; – Сформировать представления об основных направлениях литературной критики, современных подходах к анализу художественного текста в литературоведении; уметь создавать собственные литературно-критические произведения в жанре рецензии, аннотации, эссе

	переноса средств и способов действия в профессиональную среду	

1.2.2 Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ПК 1.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

1.2.3 Личностные результаты воспитания обучающихся в рамках реализации рабочей программы

Результаты осуществления воспитания в рамках организации образовательной деятельности по общеобразовательной учебной дисциплине представлены в пункте 1.3 «Планируемые результаты рабочей программы воспитания» рабочей программы воспитания основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер».

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины / максимальная учебная нагрузка	108
в т.ч. в форме практической подготовки	48
в т. ч.:	
теоретическое обучение	48
практические занятия	48
Самостоятельная работа	-
Промежуточная аттестация в форме экзамена	12

2.2. Тематический план и содержание дисциплин

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч/ в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды ПК, ОК формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Основное содержание			
Введение	Содержание	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03
	1. Специфика литературы как вида искусства и ее место в жизни человека. 2. Связь литературы с другими видами искусств. 3. Русская литература и российская культура в 19 веке. 4. Значение литературы при освоении профессий и специальностей СПО технологического профиля.		
Раздел 1. Человек и его время: классики первой половины 19 века и знаковые образы русской культуры		2/0	
Тема 1.2 А.С. Пушкин как национальный гений и символ. Тема одиночества человека в творчестве М.Ю. Лермонтова	Содержание	2	ОК 01, ОК 02
	1. Пушкинский биографический миф. 2. Произведения Пушкина в других видах искусства (живопись, музыка, кино и др.). Памятники Пушкину, топонимы и другие способы мемориализации его имени. 3. Пушкин и современность, образы Пушкина в массовой культуре: эмблематичность его портретов, знаковость имени, Пушкин и герои его произведений в других видах искусств (живопись, музыка, театр, кино, анимация) и в продукции массовой культуры, массмедиа, в произведениях массовой культуры: комиксах, карикатурах, граффити, товарных знаках, рекламе и др. графических формах. 4. Тема одиночества человека в творчестве М.Ю. Лермонтова. Чтение и анализ стихотворений.	2	

	В том числе практических занятий и лабораторных работ	-	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Раздел 2. Вопрос русской литературы второй половины 19 века: как человек может влиять на окружающий мир и менять его к лучшему?		26/16	
Тема 2.1 Драматургия А.Н. Островского в театре. Судьба женщины в 19 веке и ее отражение в драмах А.Н. Островского (1823-1886)	Содержание	4	ОК 01, ОК 02, ОК 03
	1. Особенности драматургии А.Н. Островского, историко-литературный контекст его творчества. 2. Секреты прочтения драматического произведения, особенности драматических произведений и их реализация в пьесе А.Н. Островского «Гроза»: жанр, композиция, конфликт, присутствие автора. 3. Законы построения драматического произведения, современный взгляд на построение историй (сторителлинг, сценарий); основные узлы в сюжете пьесы. 4. Город Калинов и его жители. Противостояние патриархального уклада и модернизации (Дикой, Кулибин). 5. Судьба женщины в 19 веке и ее отражение в драмах А.Н. Островского. 6. Семейный уклад в доме Кабанихи. Характеры Кабанихи, Варвары и Тихона Кабановых в их противопоставлении характеру Катерины. 7. Образ Катерины в контексте культурно-исторической ситуации в России середины 19 века - «женский вопрос»: споры о месте женщины в обществе, ее предназначение в семье и эмансипации, отсутствие образования для девочек дворянского и мещанского сословия, типическое в ее образе.	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ:	2	
	1. Практическое занятие № 1. Инсценировка в малых группах эпизодов пьесы; подготовка информационной заметки о положении женщины мещанского сословия в обществе в середине 19 века (воспитание, доступ к образованию, работе, социальные роли и др.) в связи с судьбой героини пьесы Катерины («Гроза») (или Ларисы из «Бесприданницы») типична и вписывается в этот контекст. Написание текста информационной и публицистической заметки на основе художественного текста.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	

Тема 2.2 Илья Ильич Обломов как вневременной тип и одна из граней национального характера	Содержание	4	ОК 01, ОК 02 ОК 01, ОК 03, ОК 09
	1. А.И. Гончаров. Роман «Обломов». 2. Образ Обломова: детство, юность, зрелость. 3. Понятие «обломовщины» в романе А.И. Гончарова, «обломовщина» как имя нарицательное. 4. Образ Обломова в театре и кино, в современной массовой культуре, черты Обломова в каждом из нас.	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ:	2	
	1. Практическое занятие №2. Работа с избранными эпизодами из романа (чтение и обсуждение). Составить словарик непонятных и устаревших слов. Составить «Портрет Ильи Ильича Обломова в интерьере» по описанию в романе и своим впечатлениям, (реализация на выбор ученика: текстовое/цитатное описание; визуализация портрета в разных техниках: графика, аппликация, коллаж, видеомонтаж и т.д.). Сочинение «Что от Обломова есть во мне?».	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 2.3 Новый герой, «отрицающий всё», в романе И.С. Тургенева (1818-1883) «Отцы и дети»	Содержание	4	ОК 04, ОК 05, ОК 06
	1. Творческая история, смысл названия. «Отцы» (Павел Петрович и Николай Петрович Кирсановы) и молодое поколение, специфика конфликта. 2. Вечные темы в спорах «отцов и детей». 3. Взгляд на человека и жизнь глазами молодого поколения. 4. Понятие антитезы на примере противопоставления Евгения Базарова и Павла Петровича Кирсанова в романе: портретные и речевые характеристики. 5. Нигилизм и нигилисты.	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ:	2	
	1. Практическое занятие №3. Работа с избранными эпизодами романа (чтение и обсуждение). Написание рассказа о произошедшем споре от лица Павла Петровича или от лица Базарова и озаглавьте его (можно от лица	2	

	Аркадия – свидетеля спора), встав на точку зрения персонажа и перечислив все темы, которые были в споре затронуты, и дав оценку от лица персонажа своему оппоненту (исходя из описания героев, которые вы читали ранее). Самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 2.4 Люди и реальность в сказках М.Е. Салтыкова-Щедрина (1826-1889): русская жизнь в иносказаниях	Содержание	2	ОК 01, ОК 02
	1. Авторский замысел и своеобразие жизни литературной сказки. 2. Сходство и различие сказок М.Е. Салтыкова-Щедрина и русских народных сказок. 3. Художественные средства: иносказание, гротеск, гипербола, ирония, сатира. Эзопов язык.	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	-	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 2.5 Человек и выбор в кризисной ситуации в романе Ф.М. Достоевского «Преступление и наказание»	Содержание	4	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 09
	1. Роман «Преступление и наказание»: образ главного героя. Причины преступления: внешние и внутренние. 2. Теория, путь преступления, крушение теории, наказание, покаяние и «воскрешение». 3. Роль образа Сони Мармеладовой, значение эпизода чтения Евангелия. «Двойники» Раскольникова: теория Раскольникова устами Петра Петровича Лужина и Свидригайлова. 4. Значение эпилога романа, сон Раскольникова на каторге. Внутреннее преображение как основа изменения мира к лучшему. 5. «Самообман Раскольникова» (крах теории главного героя в романе; бесчеловечность раскольниковской «арифметики»; антигуманность теории в целом). Ф.М. Достоевский и современность. Тезисы теории Раскольникова и признаки фашизма (в сопоставлении). 6. Экранизация романа. Жизнь литературного героя вне романа: образ 7. Раскольникова в массовой культуре: элементы сюжета, знаковые художественные детали в основе комиксов, карикатур и др. текстовых и графических формах, мемориальные места, «маршрут» - экскурсии по	2	

	местам, описанным в романе.		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ:	2	
	1. Практическое занятие №4. Работа с избранными эпизодами из романа «Преступление и наказание» (чтение и обсуждение). Работа в малых группах (задания по выбору): подготовка материала по биографии Ф.М. Достоевского в виде ленты времени/инфографики/презентации/видеоролика/постера/коллажа или др. оговоренным учителем формате и соотнесении фактов личной биографии с художественным творчеством писателя; работа с информационными ресурсами и картами, подготовка иллюстраций с вероятным маршрутом экскурсии по местам Петербурга, упомянутым в романе, и комментариев. Написание текста-исследования «Почему Раскольников убивает?» или текста-опровержения теории Раскольникова.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 2.6 Человек в поиске правды и любви: «любовь-это деятельное желание добра другому...» в творчестве Л.Н. Толстого (1828-1910)	Содержание	4	ОК 04, ОК 01, ОК 02, ОК 03
	1. «Севастопольские рассказы» (1855) – непарадное изображение войны. 2. «Диалектика души»: толстовский принцип психологического анализа. «Люцерн» (1857). 3. Истоки проблематики и образов последующих произведений в рассказах и краткая формулировка толстовских идей. 4. Роман-эпопея «Война и мир» (1869) (обзорно): история замысла, жанровое своеобразие, смысл названия, отражение нравственных идеалов Толстого в системе персонажей. 5. «Мысль семейная» и «мысль народная». Роль народа и личности в истории. 6. Экранизация романа. 7. Духовные искания, публицистика, народные рассказы. Толстовство и толстовцы, отлучение от церкви. Музей Ясная Поляна. Значение фигуры Толстого для русской культуры.	2	

	В том числе практических занятий и лабораторных работ:	2	
	1. Практическое занятие №5. Работа с инфоресурсами: подготовка презентации/постер, коллаж/видеоролик или др. формата (по выбору) об истории создания романа-эпопеи «Война и мир» Л.Н. Толстого. Написание рецензии на экранизацию «Войны и мира».	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 2.7 Крестьянство как собираемый герой поэзии Н.А. Некрасова	Содержание	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03
	В том числе практических занятий и лабораторных работ:	2	
	1. Практическое занятие №6. Особенность лирического героя. Основные темы и идеи. Своеобразие решения образа и музыки и темы поэта и поэзии. Утверждение крестьянской темы. Чтение и анализ стихотворений; подготовка сообщения/презентации/ролика/подкаста или др. формата (по выбору) о тех поэтических текстах Н.А.Некрасова, которые впоследствии стали народными песнями, ответив на вопрос, почему его тексты легко превращаются в песни. Работа с инфоресурсами: сообщение о легендарном сюжете, об атамане Кудеяре в фольклоре и его воплощении в поэме Некрасова.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 2.8 Человек и мир в зеркале поэзии. Ф.И. Тютчев и А.А. Фет	Содержание	2	ОК 01, ОК 06, ОК 09
	В том числе практических занятий и лабораторных работ:	2	
	1. Практическое занятие №7. Основные темы и художественное своеобразие лирики Тютчева, бурный пейзаж как доминанта в художественном мире Тютчева. Основные темы и художественное своеобразие лирики А.А.Фета, идиллический пейзаж. Чтение и анализ стихотворений; подготовка литературно-музыкальной композиции на стихи поэтов и подбор иллюстративного материала.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 2.9 Проблема	Содержание	2	ОК 01, ОК 02,
	В том числе практических занятий и лабораторных работ:	2	

ответственности человека за свою судьбу и судьбы близких ему людей в рассказах А.П. Чехова (1860-1904)	1. Практическое занятие №8. Малая проза А.П. Чехова. «Дом с мезонином. «Рассказ старшего садовника». Человек и общество. Психологизм прозы Чехова: лаконичность повествования и скрытый лиризм. Пьеса «Вишневый сад» (1903). Новаторство Чехова-драматурга: своеобразие конфликта и системы персонажей, акцент не внутренней жизни персонажей, нарушение жанровых рамок. Сколько стоит вишневый сад: историко-культурные сведения. Эволюция драматургии второй половины 19-начала 20 века: от Островского к Чехову. Особенности чеховских диалогов. Речевые и портретные характеристики персонажей. Написание речи в защиту одной из позиций, высказанных в «Рассказе старшего садовника» или написание рецензии на экранизацию «Вишневого сада».	2	ОК 03
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Раздел 3. Мастерство в профессии		6/2	
Тема 3.1 «Просто читать – совсем не просто...»	Профессионально-ориентированное содержание	2	ОК 01, ОК 04, ПК 1.1, ПК 1.1.
	1. Чтение как вид досуга и способ самообразования и развития личности. 2. Разные направления в современной литературе. 3. Литература янгэдалт – «подростковая литература»; литература нон-фикшн - «нехудожественная литература», в том числе и книги, посвященные людям разных профессий и книги о разных профессиях. 4. Д. Пеннак «Почитаем!»; подкаст «Почему чтение опять стало модным», создание рекомендательного списка книг для человека избранной профессии.	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	-	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 3.2 Дело мастера боится	Профессионально-ориентированное содержание	2	ОК 05, ОК 06, ОК 09, ПК 1.1
	В том числе практических занятий и лабораторных работ:	2	
	1. Практическое занятие № 9. Анализ высказываний писателей о мастерстве; групповая работа с инфоресурсами: поиск информации о мастерах своего дела (в избранной профессии), подготовка сообщений; участие в дискуссии « Что значит быть мастером своего дела?».	2	

	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 3.3 «Каждый должен быть величествен в своем деле»: пути совершенствования в профессии/специальности»	Профессионально-ориентированное содержание	2	ОК 01, ОК 09, ПК 1.1, ПК 1.1.
	1. Рассказы и повести Н.С. Лескова 2. Обобщение и систематизация знаний о профессиональном мастерстве. 3. Знакомство с профессиональными журналами и информационными ресурсами, посвященными проф. деятельности.	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	-	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Раздел 4. «Человек в поиске прекрасного»: Русская литература рубежа 19-20 веков в контексте социокультурных процессов эпохи		22/10	
Тема 4.1 Мотивы лирики и прозы И.А. Бунина	Содержание	2	ОК 03, ОК 04, ОК 05
	1. Иван Алексеевич Бунин (1870-1953). Факты биографии. Первый русский писатель – лауреат Нобелевской премии по литературе. 2. «Листопад», «Вечер», «Одиночество», «Не устану воспевать вас, звезды!..», «Последний шмель», «Слово», «Поэту» (другие-по выбору учителя). 3. Лирика. Философичность, психологизм и лиризм поэзии Бунина. Прославление «любви и радости бытия». Пейзажная лирика. Тема одиночества. Тема поэтического труда. 4. Рассказы «Антоновские яблоки», «Чистый понедельник»; рассказ-притча «Господин из Сан-Франциско»; цикл рассказов «Темные аллеи» (2 рассказа по выбору учителя). 5. Проза И.А. Бунина. Мотив запустения и увядания дворянских гнезд, образ «Руси уходящей». Судьба мира и цивилизации в осмыслении писателя. Тема трагической любви в рассказах Бунина. Традиции русской классической поэзии и психологической прозы в творчестве Бунина. Новаторство поэта. 6. Психологизм бунинской прозы. Пейзаж. Особенности языка: «живопись» словом, детали-символы, сочетание различных пластов лексики.	2	

	В том числе практических занятий и лабораторных работ:		
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 4.2 Традиции русской классики в творчестве А.И. Куприна (1870-1938)	Содержание	4	ОК 01, ОК 02
	1. Сведения из биографии. 2. Повесть «Олеся». Тема «естественного человека» в повести. Мечты Олеси и реальная жизнь ее окружения. Осуждение пороков общества. 3. Рассказ «Гранатовый браслет». Своеобразие сюжета. Герои о сущности любви. Трагическая история любви Желткова. Развитие темы «маленького человека» в рассказе. Смысл финала. Символический смысл заглавия, роль эпиграфа. 4. Авторская позиция.	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ:	2	
	1. Практическое занятие №10. Традиции русской классической литературы в прозе Куприна. «Гранатовый браслет» в кино (А. Роом, 1964).	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 4.3 «Опыт литераторов бесценен...»	Профессионально-ориентированное содержание	2	ОК 01, ОК 02; ПК 1.1
	1. Анализ и интерпретация информации из мемуарных и биографических источников. (Какие профессии освоил А.И. Куприн? Какое значение это имело впоследствии для писательской деятельности? В каких произведениях писателя профессия героя значима для раскрытия идеи произведения?)		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	-	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 4.4 Герои М. Горького в поисках смысла жизни (1868-1936)	Содержание	4	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04
	1. Сведения из биографии (актуализация и обобщение ранее изученного). 2. Рассказ-триптих «Старуха Изергиль». Романтизм ранних рассказов Горького. Проблема героя. Особенности композиции рассказа. Независимость и обреченность Изергиль. Индивидуализм Ларры. Подвиг Данко. Величие и бессмысленность его жертвы. Смысл	2	

	противопоставления героев. 3. Пьеса «На дне». «На дне» как социально-философская драма. Смысл названия пьесы. Система и конфликт персонажей. Обреченность обитателей ночлежки. Старик Лука и его жизненная философия. Спор о назначении человека. «Три правды» в пьесе и их трагическая конфронтация. Роль авторских ремарок пьесы, цитат. Неоднозначность авторской позиции. М. Горький и Художественный театр. Сценическая история пьесы «На дне».		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ:	2	
	1. Практическое занятие №11. Романтизм ранних рассказов писателя. Рассказ-триптих. Противопоставление героя-индивидуалиста и героя-альтруиста.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 4.5 Серебряный век: общая характеристика и основные представители	Содержание	2	ОК 01, ОК 02
	1. Серебряный век: происхождение и смысл определения. Серебряный век как культурно-историческая эпоха. Предпосылки и возникновения. 2. Классификация литературных направлений: от реализма-к модернизму. Диалог с классикой как «средство развития, обогащения» новых направлений. Основные модернистские направления. 3. Символизм. Идея двоемирия и обновления художественного языка: расширение значения слова. Поэты-символисты: В. Брюсов («Творчество»); К. Бальмонт («Я - изысканность русской медлительной речи...»); А. Белый («Раздумье»). 4. Акмеизм. Возвращение к «прекрасной ясности». Предметность тематики и образов, точность слова. Поэты-акмеисты: Н. Гумилев («Жираф»); С. Городецкий («Береза»). 5. Футуризм. Эпатажность и устремленность в будущее. Разрыв с традицией. Попытка создать «новый стиль». Приоритет формы над содержанием, эпатаж. Поиски в области языка, словотворчество. Поэты-футуристы: И. Северянин («Эпилог», «Авиатор»); В. Хлебников («Заклятие смехом»).	2	

	6. Серебряный век в кино и театре. Культура авангарда в современной массовой культуре. Андреев Л.Н.(1871-1019). Родоначальник русского экспрессионизма. Рассказы и повести (одно произведение по выбору). Например, «Иуда Искарот», «Большой шлем» и др.		
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 4.6 А.А. Блок.(1880-1921) Лирика. Поэма «Двенадцать»	Содержание	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03
	В том числе практических занятий и лабораторных работ:	2	
	1. Практическое занятие №12. Анализ стихотворения А. Блока (на выбор). Поэма «Двенадцать». Образ «двенадцати». Образ Христа и неоднозначность его интерпретации. Поэма в живописи и на сцене.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 4.7 Поэтическое новаторство Маяковского (1893-1930)	Содержание	2	ОК 01, ОК 02
	1. Трагедия горлана-главаря (факты биографии). 2. «Послушайте!», «Лиличка!», «Скрипка и немножко грустно», «Левый марш», «Прозаседавшиеся», «Нате!», «А вы могли бы?», «Юбилейное», «Сергею Есенину». 3. Лирика. Маяковский и футуризм. Ранняя лирика поэта. Сила личности и незащищенность лирического героя перед пошлостью, нелюбовью, рутинностью. Мотив одиночества, любви и смерти. Поэт и революция. Сатира Маяковского. Тема поэта и поэзии. 4. Поэма-триптих «Облако в штанах». Образ лирического героя-бунтаря и его возлюбленной. Новаторское открытие Маяковского в жанре поэмы: усиление лирического начала (превращение поэмы в лирический монолог). Особенности рифмовки. Стихи поэта в современной массовой культуре.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 4.8	Содержание	4	ОК 01,

Драматизм судьбы поэта (С.А. Есенин 1895-1925)	1.«Гой ты, Русь моя родная!», «Тебе одной плету венок...», «Спит ковыль. Равнина дорогая...», «Неуютная жидкая лунность...», «Сорокоуст», «Я покинул родимый дом...», «Русь советская», «Письмо к матери», «Отговорила роща золотая...», «Собаке Качалова», «Не бродить, не мять в кустах багряных...», «Мы теперь уходим понемногу...», «Шаганэ ты моя, Шаганэ...», «Письмо к женщине», «Не жалею, не зову, не плачу...». 2. Чувство Родины – основное в творчестве Есенина. 3. Мотив одиночества, любви и смерти. Поэт и революция, ее судьба в ранней и поздней лирике поэта. 4. Посвящение матери. Особая связь природы и человека. Любовная тема.	2	ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	В том числе практических занятий и лабораторных работ:	2	
	1. Практическое занятие №13. Мотив одиночества, любви и смерти. Посвящение матери. Особая связь природы и человека. Любовная тема. Есенин на сцене, в кино и музыке	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Раздел 5. «Человек перед лицом эпохальных потрясений»: Русская литература 20-40-х годов 20 века		14/6	
Тема 5.1 Исповедальность лирики М.И. Цветаевой (1892-1941)	Содержание	2	ОК 01, ОК 02
	1. Сведения из биографии. 2. «Роландов Рог», «Моим стихам, написанным так рано...», «Кто создан из камня, кто создан из глины...», «Куст», «Тоска по родине! Давно...», «Вчера еще в глаза глядел...», «Идешь, на меня похожий...», «Все рядком лежат...», «Стихи к Блоку». 3. Исповедальность лирики Цветаевой. Необычность образа лирического героя. 4. Основные темы творчества: тема тоски по родине, бесприютности; тема жизни и смерти; тема «влюбленности» в творчестве поэтов-современников.	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	-	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 5.2	Содержание	2	ОК 01,

Андрей Платонов «Усомнившийся Макар»	1. Андрей Платонович Климентов (1899-1951) сведения из биографии. 2. Повесть «Усомнившийся Макар». И. Сталин о произведении А. Платонова. Повесть как акт гражданского мужества писателя. Смысл названия произведения. Мотив странствия как способ раскрытия идеи повести. Образ главного героя. Сомнения и причины его сомнений. Макар - «природный», «сокровенный» человек. Жанровое своеобразие повести. Необычность языка и стиля писателя.	2	ОК 02
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	-	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 5.3 Вечные темы в поэзии А.А. Ахматовой (1889- 1966)	Содержание	2	ОК 01, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	В том числе практических занятий:	2	
	1. Практическое занятие №14. Основные темы лирики Ахматовой: любовь как всепоглощающее чувство, как мука; тема творчества; гражданская тема; пушкинская тема. Поэма «Реквием». Памятник страданиям и мужеству. Творчество А. Ахматовой в кино и музыке	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 5.4 «Изгнанник, избранник»: М.А. Булгаков (1891-1940)	Содержание	4	ОК 01, ОК 04, ОК 05
	1. Сведения из биографии. 2. Роман «Мастер и Маргарита». История создания и издания романа. Жанр и композиция: прием «роман в романе». Библейский и бытовой уровень повествования. Реальность и фантастика (литературная среда Москвы; Воланд и его свита). Сатира. Основные проблемы романа: проблема предательства, проблема творчества и судьбы художника, проблема нравственного выбора. Тема идеальной любви (история Маргариты). Финал романа. 3. Экранизация романа.	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ:	2	
	1. Практическое занятие №15. Жанр и композиция романа «Мастер и Маргарита». Уровни повествования. Реальность и фантастика. Сатира в романе. Финал романа. Экранизация романа. Написание отзыва.	2	

	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 5.5 М.А. Шолохов (1905-1984). Роман-эпопея «Тихий Дон»	Содержание	4	ОК 01, ОК 02, ОК 03
	1. Сведения из биографии. Лауреат Нобелевской премии по литературе. 2. Роман-эпопея «Тихий Дон» (избранные главы). История создания. Смысл названия. Жанр произведения. Семья Мелеховых. Образ Григория Мелехова. Любовь в его жизни. Герой в поисках своего пути среди «хода истории». Финал романа-эпопеи.	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ:	2	
	1. Практическое занятие №16. Герои романа-эпопеи о всенародной трагедии: работа над созданием образа героя.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Раздел 6. «Поэт и мир»: Литературный процесс в России 40-х –середины 50-х годов 20 века		4/4	
Тема 6.1 «Дойти до самой сути»: Б.Л. Пастернак (1890-1960)	Содержание	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03
	В том числе практических занятий и лабораторных работ:	2	
	1. Практическое занятие №17. Сведения из биографии. Лауреат Нобелевской премии по литературе. «Февраль. Достать чернил и плакать!...», «Определение поэзии», «Про эти стихи», «Во всем мне хочется дойти до самой сути...», «Гамлет», «Зимняя ночь», «Любить иных – тяжелый крест...», «Никого не будет в доме...», «Снег идет», «Гефсиманский сад», «Быть знаменитым некрасиво...». Лирический герой поэзии: сложность его настроения, жизнеощущения. Тема поэтического творчества, стремление к простоте. Судьба творца в поэзии. Любовная лирика. Стремление поэта «дойти до самой сути» явлений. Человек, природа и время в лирике. Христианские мотивы Песни современных бардов на стихи поэта. Анализ стихов Б. Пастернака, посвященных ведущим темам в лирике поэта: творчество, любовь, человек, время, природа и др. работа над характеристикой лирического героя, особенности поэтики.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 6.2	Содержание	2	ОК 01, ОК 02, ОК

Исповедальность лирики А.Т. Твардовского (1910-1970)	В том числе практических занятий и лабораторных работ:	2	03
	1. Практическое занятие №18. «Дробится рваный поколь монумента...», «Памяти матери», «Я убит под Ржевом...», «Я знаю: никакой моей вины...», «В тот день, когда окончилась война...», « Вся суть в одном единственном завете...», «Признание», «О сущем». «Стихи неслыханной искренности и откровенности». Исповедальность лирических произведений. Темы, образы и мотивы. Тема памяти, тема творчества в лирике поэта. Мотив служения народу, отечеству. Анализ стихотворений.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Раздел 7. «Человек и человечность»: Основные явления литературной жизни России конца 50-80-х годов 20 века		6/6	
Тема 7.1 Тема Великой Отечественной войны в литературе	Содержание	2	ОК 01, ОК 03, ОК 06, ОК 09
	В том числе практических занятий и лабораторных работ:	2	
	1. Практическое занятие №19. Поэзия и драматургия ВОВ. «Лейтенантская проза»: В.П. Астафьев, Ю.В. Бондарев, В.В. Быков, Б.Л. Васильев, К.Д. Воробьев, В.Л. Кондратьев и др. (обзор прозы «молодых» лейтенантов). Проблема нравственного выбора на войне. В.В. Быков (1924-2003) Повесть «Сотников». Человек в экстремальной ситуации на пороге смерти. Стремление к самосохранению (Рыбак) – и сохранению человеческого достоинства, духовный подвиг (Сотников). В.П. Астафьев (1924-2001). Традиции и новаторство писателя в изображении войны. Рассказ «Связистка». Мотив испытания войной на войне и после войны. Герои рассказа. Дилемма нравственного выбора между «воинским долгом и человеческой жизнью». Тема покаяния, ответственности за каждый поступок. А.А. Фадеев (1901-1956) «Молодая гвардия». Герои романа. Дилемма нравственного выбора между долгом и жизнью. Сравнительная характеристика двух героев, двух выборов. Дискуссия «Что важнее: воинский долг или человеческая жизнь?».	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 7.2	Содержание	2	ОК 02,

Тоталитарная тема в литературе второй половины 20 века	В том числе практических занятий и лабораторных работ:	2	ОК 03, ОК 05, ОК 06
	1.Практическое занятие №20. А.И. Солженицын «Один день Ивана Денисовича»; В.Т. Шаламов «Колымские рассказы» (по выбору) А.И. Солженицын (1918-2008). Сведения из биографии. Лауреат Нобелевской премии по литературе. Повесть «Один день Ивана Денисовича». Общественный резонанс, вызванный произведением. История создания повести. Лагерный мир в произведении. Образ главного героя. Устойчивость и приспособленность Ивана Денисовича в жутких условиях лагерной жизни. «Счастливым день» в жизни героя. Черты национального характера в образе Шухова. Приемы создания образа: детали портрета, ночные пейзажи, связанные с героем, речь и поступки и др. Экранизация повести.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 7.3 Социальная и нравственная проблематика в литературе второй половины 20 века	Содержание	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03
	В том числе практических занятий и лабораторных работ:	2	
	1.Практическое занятие №21. В.Г.Распутин (1937-2015) Повесть «Прощание с Матерой». Связь творчества писателя с экологическими проблемами. Народ, его история, его земля в произведении. Образы «старинных старух». Утрата нравственных ценностей молодым поколением. Символика в повести. Позиция автора. Фильм «Прощание» (1981) – драма Э. Климова и Л. Шепетко по мотивам распутинской повести. В.М. Шукшин (1929-1974) Рассказы «Микроскоп», «Срезал». Герои-чудики. Восприятие их окружающими. Стремление Андрея Ерина («Микроскоп») сделать «людям как лучше». Неоднозначность шукшинских чудиков. Глеб Капустин («недобрый» чудик) и городской гость («Срезал»). Противостояние интеллигенции и народа. Поэтика рассказов: анекдотичность, характеристичный диалог, открытый финал.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся		
Раздел 8. «Людей неинтересных в мире нет»: Литература с середины 1960-х годов до начала 21		4/0	

века			
Тема 8.1 Лирика: проблематика, образы	Содержание	2	ОК 05, ОК 06, ОК 09
	1. Развитие традиционных тем русской лирики: тема творчества, тема любви, гражданского служения, тема войны, единство человека и природы. Поэтические искания. Иосиф Александрович Бродский (1940-1996) Лауреат Нобелевской премии по литературе. «В деревне Бог живет по углам...», «Пилигримы», «Воротишься на родину. Ну что ж», «Стансы», «Ниоткуда с любовью надцатого марта», «Конец прекрасной эпохи», «Пятая годовщина», «На столетие Анны Ахматовой», «Рождественская звезда», «Не выходи из комнаты...» (по выбору учителя). Культурно-исторический и литературный контекст поэзии Бродского. Автобиографические мотивы. Проблемно-тематическое многообразие лирики поэта. Тема изгнанничества, одиночества, вечной разлуки, тема любви, тема памяти, христианская тема. Философские темы (жизнь и смерть, свобода настоящая и свобода мнимая). Особенности стиха. Стихи поэта, места, связанные с его жизнью, в современной массовой культуре. Давид Самуилович Самойлов (1920-1990) Поэт, влюбленный в жизнь. «Сороковые, роковые...», «Если вычеркнуть войну...», «Семен Андреич», «Дай выстрадать стихотворенье!...», «Стих небогатый, суховатый...», «Пестель, поэт и Анна», «Конец Пугачева», «Названья зим», «Мне снился сон жестокий...», «Двор моего детства»; «Болдинская осень», «Рождество Александра Блока» (по выбору учителя). Пять основных тем: война, творчество, история, любовь, Москва. Диалоги с русской поэзией.	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ:	-	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 8.2	Содержание	2	ОК 01,

Драматургия: традиции новаторство	и	В том числе практических занятий и лабораторных работ:	2	ОК 03, ОК 04
		1.Практическое занятие № 22. А.В. Вампилов (1937-1972) «Провинциальные анекдоты» (две одноактные пьесы: «История с метранпажем» и «Двадцать минут с ангелом»). Разыгрывание одной из частей пьесы Вампилова. Нравственные проблемы в произведении. Трагикомическая диалогия с глубоким смыслом. Распад нравственного сознания как проблема общества. «Гостиничный» мир как особое, случайное, временное пространство для героев. Морализм бюрократа Калошина и его последствия. Нравственная невменяемость героя как итог комедии. Гоголевские мотивы в пьесе. («История с метранпажем») «Двадцать минут с ангелом» - тест на способность к великодушию. Конфликт бездушного мира и бескорыстия. Символичность названия пьесы. Сценическая история пьесы.	2	
		Самостоятельная работа обучающихся	-	
Раздел 9. Зарубежная литература			2/0	
Тема 9.1 Основные тенденции развития зарубежной литературы «культовые» имена	и	Содержание	2	ОК 01, ОК 02
		1.РэйБрэдбери (1920-2012). Научно-фантастические рассказы «И грянул гром», «Вельд». Рассказы-предупреждения. Роль цивилизации, технологий в судьбе человека и общества. Психологизм рассказов. Ответственность настоящего перед будущим. Переплетение разных тем (тема отцов и детей, детской жестокости, влияния технологий на жизнь человека. Сочетание сказки и фантастики. Эрнест Хемингуэй (1899-1961). Новелла «Кошка под дождем» Особая атмосфера произведения и способы ее создания. Герои новеллы. Отношения между ними: «диалог глухих». Символика сцены с кошкой: незнакомый человек способен почувствовать и понять другого лучше, чем близкие люди. Особенности жанра «фантастический рассказ».	2	
		В том числе практических занятий и лабораторных работ:	-	

	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Раздел 10. Художественный мир литературы народов России		4/4	
Тема 10.1 Взаимосвязь и взаимовлияние литератур народов России	Содержание	4	ОК 01, ОК 06, ОК 09
	В том числе практических занятий и лабораторных работ:	4	
	1.Практическое занятие №23. Кайсын Шуваевич Кулиев (1917-1985) – балкарский поэт и прозаик. Тематическое разнообразие лирики поэта (тема творчества, тема любви к малой родине, ее природе, тема войны, историческая тема, тема депортации. Диалоги с российской культурой. Песни на стихи поэта. «Яблоками пахнет осень...», « Зима пришла» и др. Чтение и анализ стихов Кулиева.	4	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Раздел 11 Чтение и профессионализм		4/0	
Тема 11.1 «Опыт литераторов бесценен...»	Профессионально-ориентированное содержание	4	ОК 01, ПК 1.1, ПК 1.1, ПК 1.1.
	1.Биография А.И.Куприна, множество профессий, которыми он владел, факты, послужившие источником его творчества; раскрытие своеобразия воплощения писателем реальных фактов своей жизни, своего житейского опыта в художественном произведении.	4	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ:	-	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Промежуточная аттестация по дисциплине (экзамен)		12	
Всего:		108	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Русского языка и литературы» оснащен оборудованием: столы, стулья, шкафы. Технические средства обучения: компьютер, проектор, мультимедийная доска.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные печатные издания

1. Коровин В. И. и др. Литература (углублённый уровень). 10 кл.: в 2 ч. Ч. 1. Учебник-М.: Просвещение, 2021. - 319 с.
2. Коровин В. И. и др. Литература (углублённый уровень). 10 кл. В 2 ч. Ч. 2. Учебник-М.: Просвещение, 2021. - 303 с.
3. Курдюмова Т. Ф. и др. Литература (базовый уровень). 11 кл. В 2 ч. Ч. 1. Учебник-М.: Дрофа, 2021. - 351 с.
4. Курдюмова Т. Ф. и др. Литература (базовый уровень). 11 кл. В 2 ч. Ч. 2. Учебник-М.: Дрофа, 2021. - 253 с.
5. Обернихина Г. А. и др. Литература. В 2 ч. Ч. 1. Учебник-М.: Академия, 2019. - 432 с.
6. Обернихина Г. А. и др. Литература. В 2 ч. Ч. 2. Учебник-М.: Академия, 2019. - 432 с.
7. Обернихина Г. А. и др. Литература. Практикум-М.: Академия, 2019. - 448 с.

3.2.2. ЭЛЕКТРОННЫЕ ИЗДАНИЯ

1. <https://ura.it.ru> - Образовательная платформа «Юрайт»

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
– Осознание причастности к отечественным традициям и исторической преемственности поколений; включение в культурно-языковое пространство русской и мировой культуры; сформированность ценностного отношения к литературе как неотъемлемой части культуры; – Осознание взаимосвязи между языковым, литературным, интеллектуальным, духовно-нравственным развитием личности; – Знание содержания, понимание ключевых проблем и осознание историко-культурного и нравственно-ценностного взаимовлияния произведений русской, зарубежной классической и современной литературы, в том числе литературы народов России: – Осознание художественной картины жизни, созданной автором в литературном произведении, в единстве эмоционального личностного восприятия и интеллектуального понимания; конкретно-историческое, общечеловеческое и национальное в традициях и новаторстве; Понимать и анализировать: – Авторский замысел и его воплощение; – Художественное время и пространство; – Миф и литература; историзм, народность; – Историко-литературный процесс;	«Отлично» - теоретическое содержание курса дисциплины освоено полностью, без пробелов, умения сформированы, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено высоко. «Хорошо» - теоретическое содержание курса дисциплины освоено полностью, без пробелов, некоторые умения сформированы недостаточно, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, некоторые виды заданий выполнены с ошибками. «Удовлетворительно» - теоретическое содержание курса дисциплины 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 дисциплины не освоено, необходимые умения не сформированы, выполненные учебные	Устный и письменный ответы; Отзыв/рецензия/эссе; Аннотация

– Литературные направления и течения: романтизм, реализм, модернизм (символизм, акмеизм, футуризм), постмодернизм; – Литературные жанры; – Трагическое и комическое; – Психологизм; тематика и проблематика; авторская позиция; фабула; – Виды тропов и фигуры речи; внутренняя речь; стиль, стилизация; аллюзия, подтекст; символ; системы стихосложения (тоническая, силлабическая, силлаботоническая), дольник, верлибр; – "Вечные темы" и "вечные образы" в литературе; – Взаимосвязь и взаимовлияние национальных литератур; – Художественный перевод; литературная критика в творчестве писателя;	задания содержат грубые ошибки. Тестирование: «5» - если верные ответы составляют от 90% до 100% от общего количества; «4» - если верные ответы составляют от 75% до 90% от общего количества; «3» - если верные ответы составляют от 50% до 75%; «2» - если верные ответы составляют менее 50%.	
Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины: – Сформированность устойчивого интереса к чтению как средству познания отечественной и других культур; приобщение к отечественному литературному наследию и через него - к традиционным ценностям и сокровищам мировой культуры – Сформированность умений определять и учитывать историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа художественных произведений, выявлять их связь с современностью; – Способность выявлять в произведениях художественной литературы образы, темы, идеи, проблемы и выражать свое	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; Рациональность действий и т.д.	Практическая работа; сочинение

отношение к ним в развернутых аргументированных устных и письменных высказываниях, участвовать в дискуссии на л) сформированность умений выразительно (с учетом индивидуальных особенностей обучающихся) читать, в том числе наизусть, не менее 10 произведений и (или) фрагментов; – Владение 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): литературные темы; – Умение сопоставлять произведения русской и зарубежной литературы и сравнивать их с художественными интерпретациями в других видах искусств (графика, живопись) – Владение 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); – Владение умением редактировать и		

совершенствовать собственные письменные высказывания с учетом норм русского литературного языка; – Умение работать с разными информационными источниками, в том числе в медиaprостранстве, использовать ресурсы традиционных библиотек и электронных библиотечных		
Личностные результаты воспитания	Учитываются в ходе оценивания знаний и умений по учебной дисциплине. Критерии и методы для личностных результатов не планируются	

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ООД.03 МАТЕМАТИКА

Новодвинск
2025

Рабочая программа учебной дисциплины **ООД.03. Математика** разработана в соответствии:

- Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, утвержденный приказом Минпросвещения России от 23 ноября 2022г. №1014, (далее – ФГОС СОО);

- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии: 43.01.09 «Повар, кондитер», (далее – ФГОС СПО), утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1569;

- Примерной рабочей программы общеобразовательной дисциплины «Математика» для профессиональных образовательных организаций, рекомендованной ФГБОУ ДПО ИРПО в качестве примерной рабочей программы для реализации основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования, утв. на заседании Совета по оценке содержания и качества примерных рабочих программ общеобразовательного и социально-гуманитарного циклов СПО протокол № 14 от 30 ноября 2022 г.

Организация - разработчик: Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Архангельской области «Новодвинский индустриальный техникум»

Составитель: Гринева Наталья Рычардовна, преподаватель ГАПОУ АО «Новодвинский индустриальный техникум»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	10
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	26
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	27

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ООД.03 «Математика»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина ООД.03. «Математика» является обязательной частью углубленного уровня общеобразовательного цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»..

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 1, ОК 2, ОК 3.

1.2 Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

1.2.1 Перечень общих компетенций

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ОК,	Метапредметные	Предметные
ОК 01	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	-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 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. -уметь оперировать понятиями: множество, подмножество, операции над множествами; -уметь использовать теоретико-множественный аппарат для

	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 познавательной и социальной практике.	описания реальных процессов и явлений и при решении задач, в том числе из других учебных предметов; -уметь оперировать понятиями: натуральное число, целое число, остаток по модулю, рациональное число, иррациональное число, множества натуральных, целых, рациональных, действительных чисел; уметь использовать признаки делимости, наименьший общий делитель и наименьшее общее кратное, алгоритм Евклида при решении задач; знакомство с различными позиционными системами счисления; -уметь оперировать понятиями: комплексное число, сопряженные комплексные числа, модуль и аргумент комплексного числа, форма записи комплексных чисел (геометрическая, тригонометрическая и алгебраическая); -уметь производить арифметические действия с комплексными числами; приводить примеры использования комплексных чисел; -уметь моделировать реальные ситуации на языке математики; составлять выражения, уравнения, неравенства и их системы по условию задачи, исследовать построенные модели с использованием аппарата алгебры, интерпретировать полученный результат; строить математические модели с помощью геометрических понятий и величин, решать связанные с ними практические задачи; -составлять вероятностную модель и интерпретировать полученный результат; решать прикладные задачи средствами математического анализа, в том числе социально-экономического и

		физического характера.
ОК 02	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; -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	-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, 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

	безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности; - владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности.	других учебных предметов и из реальной жизни.
ОК 03	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; - давать оценку новым ситуациям; способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень; - уметь оперировать понятиями:	- 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, цилиндра, конуса, шара; умение изображать многогранники и поверхности вращения, их сечения от 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.

	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, цилиндра, конуса, шара; - умение изображать многогранники и поверхности вращения, их сечения от 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; 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.	

1.2.2 Перечень профессиональных компетенций

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

1.2.3 Личностные результаты воспитания обучающихся в рамках реализации рабочей программы

Результаты осуществления воспитания в рамках организации образовательной деятельности по общеобразовательной учебной дисциплине представлены в пункте 1.3 «Планируемые результаты рабочей программы воспитания» рабочей программы воспитания основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер».

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины / максимальная учебная нагрузка	340
в т.ч. в форме практической подготовки	216
в т. ч.:	
теоретическое обучение	112
практические занятия	192
контрольная работа	24
Самостоятельная работа	-
Промежуточная аттестация в форме экзамена	12

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды ОК формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1. Повторение	курса математики основной школы	14/12	
Тема 1.1	Содержание	4 / 2	
Цель и задачи математики при освоении специальности. Числа и вычисления. Выражения и преобразования.	Цели и задачи математики при освоении специальности. Базовые знания и умения по математике в профессиональной и в повседневной деятельности.	2	ОК 01 ОК 02
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	
	1. Практическое занятие 1. Действия над положительными и отрицательными числами, обыкновенными и десятичными дробями. Действия со степенями, формулы сокращенного умножения.	2	ОК 01 ОК 02
	Самостоятельная работа обучающихся		
Тема 1.2	Содержание	2 / 2	
Геометрия на плоскости.	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	
	1. Практическое занятие 2. Решение задач на вычисление площадей плоских фигур. Практико-ориентированные задачи в курсе геометрии на плоскости.	2	ОК 01 ОК 03
	Самостоятельная работа обучающихся		
Тема 1.3	Содержание	2 / 2	
Процентные вычисления.	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	
	1. Практическое занятие 3. Решение задач на вычисление простых процентов разными способами. Решение задач на вычисление сложных процентов.	2	ОК 01 ОК 02
	Самостоятельная работа обучающихся		
Тема 1.4	Содержание	4 / 4	

Уравнения и неравенства. Системы уравнений.	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4	
	1.Практическое занятие 4. Решение линейных, квадратных, дробно-линейных уравнений и неравенств.	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03
	.Практическое занятие 5. Решение систем линейных уравнений и систем линейных неравенств различными способами.	2	ОК 01 ОК 02
	Самостоятельная работа обучающихся		
Тема 1.5 Входной контроль.	Содержание	2 / 2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	
	1.Практическое занятие 6. Контрольная работа 1 по разделу 1.	2	ОК 01 ОК 02
	Самостоятельная работа обучающихся		
Раздел 2. Прямые и плоскости в пространстве		26 /16	
Тема 2.1 Основные понятия стереометрии. Расположение прямых и плоскостей.	Содержание	4 /2	
	1.Предмет стереометрии. Основные понятия (точка, прямая, плоскость, пространство). Основные аксиомы стереометрии. Пересекающиеся, параллельные и скрещивающиеся прямые. Признак и свойство скрещивающихся прямых. Основные пространственные фигуры.	2222222222222222 2222222222222222 2222222222222222 2222222223222222	ОК 01 ОК 02 ОК 03
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	
	1.Практическое занятие 7 Решение задач на применение признака параллельных прямых, признака и свойств скрещивающихся прямых.	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03
	Самостоятельная работа обучающихся		
Тема 2.2 Параллельность прямых, прямой и плоскости, плоскостей.	Содержание	10/ 6	
	1.Параллельные прямая и плоскость. Определение. Признак. Свойства (с доказательством). Параллельные плоскости. Определение. Признак. Свойства (с доказательством).	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03

	2.Тетраэдр и его элементы. Параллелепипед и его элементы. Свойства противоположных граней и диагоналей параллелепипеда. Построение сечений.	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	6	
	1.Практическое занятие 8. Решение задач на применение признака параллельности прямой и плоскости.	2	ОК 01 ОК 03
	2.Практическое занятие 9. Решение задач на применение признака параллельности плоскостей.	2	ОК 01 ОК 03
	3.Практическое занятие 10. Построение сечений в тетраэдре и в параллелепипеде.	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03
	Самостоятельная работа обучающихся		
Тема 2.3 Перпендикуляр- ность прямых, прямой и плоскости, плоскостей.	Содержание	4 / 2	
	1.Перпендикулярные прямые. Параллельные прямые, перпендикулярные к плоскости. Признак перпендикулярности прямой и плоскости. Доказательство. Перпендикуляр и наклонная. Перпендикулярные плоскости. Признак перпендикулярности плоскостей. Доказательство. Расстояния в пространстве.	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	
	1.Практическое занятие 11. Решение задач на применение признака перпендикулярности прямой и плоскости, признака перпендикулярности плоскостей.	2	ОК 01 ОК 03
	Самостоятельная работа обучающихся		
Тема 2.4 Теорема о трех перпендикулярах.	Содержание	6 / 4	
	1.Теорема о трех перпендикулярах. Доказательство. Угол между прямой и плоскостью. Угол между плоскостями.	2	ОК 01 ОК 03
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4	
	1.Практическое занятие 12. Решение задач на применение теоремы о трех перпендикулярах.	2	ОК 01 ОК 03

	1.Практическое занятие 13. Решение задач на определение угла между прямой и плоскостью, угла между плоскостями.	2	ОК 01 ОК 03
	Самостоятельная работа обучающихся		
Тема 2.5 Решение задач. Прямые и плоскости в пространстве.	Содержание	2/2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	
	1.Практическое занятие 14. Контрольная работа 2 по разделу 2.	2	ОК 01 ОК 02
	Самостоятельная работа обучающихся		
Раздел 3. Координаты и векторы		16/ 8	
Тема 3.1 Декартовы координаты в пространстве. Расстояние между двумя точками. Координаты середины отрезка	Содержание	4 / 2	
	1. Декартовы координаты в пространстве. Простейшие задачи в координатах. Расстояние между двумя точками, координаты середины отрезка.	2	ОК 01 ОК 02
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	
	1. Практическое занятие 15. Решение задач в координатах.	2	ОК 01 ОК 02
	Самостоятельная работа обучающихся		
Тема 3.2 Векторы в пространстве. Угол между векторами. Скалярное произведение векторов.	Содержание	10 / 4	
	1. Векторы в пространстве. Сложение и вычитание векторов. Умножение вектора на число. Компланарные векторы.	2	ОК 01 ОК 02
	2. Скалярное произведение векторов. Разложение вектора по трем некопланарным векторам. Координаты вектора, скалярное произведение векторов в координатах.	2	ОК 01 ОК 02
	3. Угол между векторами, угол между прямой и плоскостью, угла между плоскостями.	2	ОК 01 ОК 02
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4	

	1.Практическое занятие 16. Решение задач по темам:: сложение и вычитание векторов, умножение вектора на число, разложение вектора по трем некомпланарным векторам.	2	ОК 01 ОК 02
	2.Практическое занятие 17. Решение задач на нахождение координат вектора, расстояния между точками, координат середины отрезка, скалярного произведения векторов, угла между векторами, угла между прямой и плоскостью, угла между плоскостями.	2	ОК 01 ОК 02
	Самостоятельная работа обучающихся		
Тема 3.3 Решение задач. Координаты и вектора.	Содержание	2 / 2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	
	1. Практическое занятие 18. Контрольная работа 3 по разделу 3.	2	ОК 01 ПК 2.2.
	Самостоятельная работа обучающихся		
Раздел 4. Основы тригонометрии. Тригонометрические функции.		60/42	
Тема 4.1 Тригонометрические функции произвольного угла, числа. Радианная и градусная мера угла.	Содержание	6 / 4	
	1..Радианная мера угла. Поворот точки вокруг начала координат. Определение синуса, косинуса, тангенса и котангенса. Знаки синуса, косинуса, тангенса и котангенса по четвертям. Зависимость между синусом, косинусом, тангенсом и котангенсом одного и того же угла.	2	ОК 01 ОК 02
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4	
	1.Практическое занятие 19. Решение задач на построение углов поворота вокруг начала координат. Решение задач на свойства тригонометрических функций.	2	ОК 01 ОК 02
	1.Практическое занятие 20 Решение задач на нахождение значений тригонометрических функций по значению одной из них.	2	ОК 01 ОК 02
	Самостоятельная работа обучающихся		
Тема 4.2	Содержание	12 / 8	

Основные тригонометрические тождества. Формулы приведения.	1. Основные тригонометрические тождества, вывод формул.	2	ОК 01 ОК 02
	2. Формулы приведения.	2	ОК 01 ОК 02
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	8	
	1.Практическое занятие 21. Решение задач на применение тригонометрических тождеств.	2	ОК 01 ОК 03
	1.Практическое занятие 22. Решение задач на применение тригонометрических тождеств.	2	ОК 01 ОК 03
	2.Практическое занятие 23 Решение задач на применение формул приведения.	2	ОК 01 ОК 03
	2.Практическое занятие 24. Решение задач на применение формул приведения.	2	ОК 01 ОК 02
	Самостоятельная работа обучающихся		
Тема 4.3 Синус, косинус, тангенс суммы и разности двух углов. Синус и косинус двойного угла. Формулы половинногоугла.	Содержание	10 / 6	
	1. Синус, косинус, тангенс суммы и разности двух углов. .Синус и косинус двойного угла. Формулы половинного угла.	2	ОК 01 ОК 02
	2.Сумма и разность синусов. Сумма и разность косинусов. .Преобразования суммы тригонометрических функций в произведение и произведения в сумму. Выражение тригонометрических функций через тангенс половинного аргумента.	2	ОК 01 ОК 02
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	6	
	1.Практическое занятие 25. Решение задач на преобразование тригонометрических выражений: синус, косинус, тангенс суммы и разности двух углов.	2	ОК 01 ОК 02 ПК 2.2.
	2..Практическое занятие 26. Решение задач на применение формул двойного угла и формул половинного угла.	2	ОК 01 ОК 02

	3.Практическое занятие 27. Решение задач на преобразование суммы и разности синусов, суммы и разности косинусов в произведение и произведения в сумму. Выражение тригонометрических функций через тангенс половинного аргумента.	2	ОК 01 ОК 02
	Самостоятельная работа обучающихся		
Тема 4.4 Функции, их свойства. Способы задания функций.	Содержание	4/2	
	1.Область определения и множество значений функций. Чётность, нечётность, периодичность функций. Способы задания функций.	2	ОК 01 ОК 03
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	
	1.Практическое занятие 28. Решение задач на нахождение области определения и множества значений функций. Чётность, нечётность, периодичность функций.	2	ОК 01 ОК 03
	Самостоятельная работа обучающихся		
Тема 4.5 Тригонометрические функции, их свойства и графики. Преобразование графиков тригонометрических функций.	Содержание	8 / 4	
	1. Свойства и графики функций $y = \cos x$, $y = \sin x$, $y = \operatorname{tg} x$, $y = \operatorname{ctg} x$.	2	ОК 01 ОК 03
	2. Виды преобразований графиков тригонометрических функций.	2	ОК 01 ОК 03
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4	
	1.Практическое занятие 29. Свойства и графики функций $y = \cos x$, $y = \sin x$, $y = \operatorname{tg} x$, $y = \operatorname{ctg} x$.	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03
	2.Практическое занятие 30 Сжатие и растяжение графиков тригонометрических функций. Преобразование графиков тригонометрических функций.	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03
	Самостоятельная работа обучающихся		
Тема 4.6	Профессионально-ориентированное содержание	2/ 2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	

Описание производственных процессов с помощью графиков функций.	1.Практическое занятие 31. Применение свойств тригонометрических функций при решении профессиональных задач.	2	ОК 01 ОК 02 ПК 2.1.
	Самостоятельная работа обучающихся		
Тема 4.7 Обратные тригонометрические функции.	Содержание	2 / 0	
	1.Обратные тригонометрические функции, их свойства и графики.	2	ОК 01 ОК 02
	Самостоятельная работа обучающихся		
Тема 4.8 Тригонометрические уравнения и неравенства.	Содержание	12 / 12	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	12	
	1. Практическое занятие 32 Решение простейших тригонометрических уравнений: уравнение $\cos x = a$, уравнение $\sin x = a$, уравнения $\operatorname{tg} x = a$, $\operatorname{ctg} x = a$.	2	ОК 01 ОК 02
	2. Практическое занятие 33. Решение тригонометрических уравнений основных типов: уравнения со сложным аргументом, уравнения, решаемые с использованием формул приведения, однородные.	2	ОК 01 ОК 02
	3. Практическое занятие 34. Решение тригонометрических уравнений основных типов: квадратные, сводящиеся к квадратным.	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03
	4. Практическое занятие 35. Решение тригонометрических уравнений с использованием формул двойного аргумента, методом разложения на множители.	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03
	5. Практическое занятие 36. Решение однородных тригонометрических уравнений первой и второй степени.	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03
	6. Практическое занятие 37. Решение простейших тригонометрических неравенств.	2	ОК 01 ОК 02

	Самостоятельная работа обучающихся		
Тема 4.9 Системы тригонометричес- ких уравнений.	Содержание	2 / 2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	
	1. Практическое занятие 38. Решение систем тригонометрических уравнений.	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03
	Самостоятельная работа обучающихся		
Тема 4.10 Решение задач. Основы тригонометрии. Тригонометричес- кие функции.	Содержание	2 / 2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	
	1. Практическое занятие 39. Контрольная работа 4 по разделу 4.	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03
	Самостоятельная работа обучающихся		
Раздел 5. Комплексные числа		10 / 6	
Тема 5.1 Комплексные числа	Содержание	6 / 2	
	1. Понятие комплексного числа. Сопряженные комплексные числа, модуль и аргумент комплексного числа.	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03
	2. Форма записи комплексного числа (геометрическая, тригонометрическая, алгебраическая).	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	
	1. Практическое занятие 40. Арифметические действия с комплексными числами.	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03
	Самостоятельная работа обучающихся		
Тема 5.2 Применение	Содержание	4 / 4	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4	

комплексных чисел	1. Практическое занятие 41. Выполнение расчетов с помощью комплексных чисел.	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03
	2. Практическое занятие 42. Примеры использования комплексных чисел	2	
	Самостоятельная работа обучающихся		
	Раздел 6. Производная функции, ее применение.	40 / 30	
Тема 6.1 Понятие производной. Формулы и правила дифференциро- вания.	Содержание	6 / 2	
	1. Определение числовой последовательности и способы ее задания. Свойства числовых последовательностей. Определение предела последовательности. Вычисление пределов последовательностей.	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03
	2. Предел функции на бесконечности. Предел функции в точке. Приращение аргумента. Приращение функции. Задачи, приводящие к понятию производной. Определение производной. Алгоритм отыскания производной	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	
	1. Практическое занятие 43. Вычисление пределов последовательностей. Вычисление пределов функций. Решение задач на вычисление производной с помощью алгоритма.	2	ОК 01 ОК 03
	Самостоятельная работа обучающихся		
	Содержание	6 / 6	
Тема 6.2 Производные суммы, разности, произведения, частного.	В том числе практических занятий и лабораторных работ	6	
	1. Практическое занятие 44. Вычисление производных с помощью формул и правил дифференцирования.	2	ОК 01 ОК 03
	2. Практическое занятие 45. Вычисление производных с помощью правил дифференцирования. Производные суммы, разности,	2	ОК 01 ОК 03
	3. Практическое занятие 46.. Производные произведения, частного.	2	ОК 01 ОК 02

	Самостоятельная работа обучающихся		
Тема 6.3 Производные тригонометрическ их функций. Производная сложной функции.	Содержание	4 / 4	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4	
	1. Практическое занятие 47. Вычисление производной тригонометрических функций.	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03
	2. Практическое занятие 48. Вычисление производной сложной функции.	2	ОК 02 ОК 03
	Самостоятельная работа обучающихся		
Тема 6.4 Понятие о непрерывности функции. Метод интервалов.	Содержание	2 / 2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	
	1. Практическое занятие 49. Свойства непрерывной функции. Связь между непрерывностью и дифференцируемостью функции в точке. Алгоритм решения неравенств методом интервалов. Решение неравенств методом интервалов.	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03
	Самостоятельная работа обучающихся		
Тема 6.5 Геометрический и физический смысл производной.	Содержание	4 / 2	
	1. Геометрический смысл производной функции – угловой коэффициент касательной к графику функции в точке. Уравнение касательной к графику функции. Алгоритм составления уравнения касательной к графику функции $y=f(x)$.	2	ОК 01 ОК 02
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	
	1. Практическое занятие 50. Решение задач на составление касательной к графику функции $y=f(x)$.	2	ОК 01 ОК 03
	Самостоятельная работа обучающихся		
Тема 6.6 Физический смысл производной в профессиональных задачах.	Профессионально-ориентированное содержание	2 / 2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	
	1. Практическое занятие 51. Физический смысл производной в профессиональных задачах	2	ОК 03 ОК 03 ПК 2.2
	Самостоятельная работа обучающихся		

Тема 6.7 Монотонность функции. Точки экстремума.	Содержание	6 / 2	
	1.Возрастание и убывание функции, соответствие возрастания и убывания функции знаку производной. Понятие производной высшего порядка, соответствие знака второй производной выпуклости (вогнутости) функции на отрезке.	2	ОК 01 ОК 02
	2.Задачи на максимум и минимум. Понятие асимптоты, способы их определения. Алгоритм исследования функции и построения ее графика с помощью производной. Дробно- линейная функция.	2	ОК 01 ОК 02
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	
	1.Практическое занятие 52. Решение задач на монотонность функции, на максимум и минимум.	2	ОК 01 ОК 02
	Самостоятельная работа обучающихся		
Тема 6.8 Исследование функций и построение графиков.	Содержание	4 / 4	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4	
	1.Практическое занятие 53. Исследование функций и построение графиков с помощью производной.	2	ОК 01 ОК 02
	2.Практическое занятие 54. Исследование функций и построение графиков с помощью производной.	2	ОК 01 ОК 02
	Самостоятельная работа обучающихся		
Тема 6.9 Наибольшее и наименьшее значения функции.	Содержание	2 / 2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	
	1. Практическое занятие 55. Решение задач на нахождение наибольшего и наименьшего значений функций, построение графиков многочленов с использованием аппарата математического анализа..	2	ОК 02 ОК 03
	Самостоятельная работа обучающихся		
Тема 6.10	Профессионально-ориентированное содержание	2 / 2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	

Нахождение оптимального результата с помощью производной в практических задачах.	1.Практическое занятие 56. Нахождение оптимального результата с помощью производной в практических задачах.	2	ОК 01 ОК 02 ПК 2.1 ПК 2.2
	Самостоятельная работа обучающихся		
Тема 6.11 Решение задач. Производная функции,ее применение.	Профессионально-ориентированное содержание	2 / 2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	
	1.Практическое занятие 57. Контрольная работа 5 по разделу 6.	2	ОК 02 ОК 03 ПК 2.4
	Самостоятельная работа обучающихся		
Раздел 7. Многогранники и тела вращения		36/26	
Тема 7.1 Вершины, ребра, грани многогранника. Призма, ее составляющие. сечения прямой и правильной призм.	Содержание	2 / 0	
	1. Понятие многогранника. Его элементы, вершины, ребра, грани. Диагональ. Сечение. Выпуклые и невыпуклые многогранники. Понятие призмы. Ее основания и боковые грани. Высота призмы. Прямая и наклонная призма. Правильная призма, её сечение.	2	ОК 01 ОК 02
	Самостоятельная работа обучающихся		
Тема 7.2 Параллелепипед, куб. Сечение куба, параллелепипеда. Пирамида, ее составляющие, сечение. Правильная и усеченная	Содержание	6 / 4	
	1.Параллелепипед, свойства прямоугольного параллелепипеда, куб. Сечение куба, параллелепипеда. Пирамида, ее составляющие, сечения пирамиды. Правильная и усеченная пирамиды.	2	ОК 01 ОК 02
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4	
	1.Практическое занятие 58. Решение задач на построение сечений прямоугольного параллелепипеда, куба.	2	ОК 01 ОК 02

пирамиды.	2. Практическое занятие 59. Решение задач на построение сечений пирамиды.	2	ОК 02 ОК 03
	Самостоятельная работа обучающихся		
Тема 7.3 Боковая и полная поверхность призмы, пирамиды.	Содержание	4 / 4	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4	
	1. Практическое занятие 60. Решение задач на вычисление площади боковой и полной поверхности призмы.	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03
	2. Практическое занятие 61. Решение задач на вычисление площади боковой и полной поверхности пирамиды.	2	ОК 02 ОК 03
	Самостоятельная работа обучающихся		
Тема 7.4 Симметрия в кубе, параллелепипеде. призме, пирамиде. Примеры симметрий в профессии. Правильные многогранники, их свойства.	Профессионально-ориентированное содержание	4 / 2	
	1. Симметрия относительно точки, прямой, плоскости. Симметрия в кубе, параллелепипеде, призме, пирамиде. Симметрия в природе, архитектуре, технике, в быту. Понятие правильного многогранника. Свойства правильных многогранников.	2	ОК 01 ОК 02 ПК 2.1 ПК 2.2
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	
	1. Практическое занятие 62. Решение задач на вычисление элементов. площади боковой и полной поверхности правильных многогранников. Примеры симметрий в профессии.	2	ОК 01 ОК 03 ПК 2.1 ПК 2.2
	Самостоятельная работа обучающихся		
Тема 7.5 Цилиндр, его составляющие. Сечение цилиндра. Конус, его составляющие.	Содержание	6 / 4	
	1. Цилиндр и его элементы. Сечение цилиндра (параллельное основанию и оси). Развертка цилиндра. Конус и его элементы. Сечение конуса (параллельное основанию и проходящее через вершину), конические сечения. Развертка конуса. Усеченный конус, его образующая и высота. Сечение усеченного конуса.	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03

Сечение конуса. Усеченный конус. Сечение усеченного конуса.	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4	
	1.Практическое занятие 63. Решение задач на вычисление элементов цилиндра. Построение сечений цилиндра.	2	ОК 01 ОК 02
	2.Практическое занятие 64. Решение задач на вычисление элементов конуса, усеченного конуса. Построение сечений конуса, усеченного конуса.	2	ОК 02 ОК 03
	Самостоятельная работа обучающихся		
Тема 7.6 Шар и сфера, их сечения	Содержание	2 /2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	
	1.Практическая работа 65 Решение задач на вычисление элементов шара, частей шара. Построение сечений.	2	ОК 01 ОК 03
	Самостоятельная работа обучающихся		
Тема 7.7 Понятие об объеме тела. Отношение объемов подобных тел. Объемы и площади поверхностей тел.	Содержание	8 /6	
	1. Понятие об объеме тела. Объем куба и прямоугольного параллелепипеда. Объем призмы и цилиндра. Отношение объемов подобных тел. Объемы пирамиды и конуса. Объем шара. Площади поверхностей тел.	2	ОК 01 ОК 02
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	6	
	1. Практическое занятие 66. Решение задач на вычисление объемов и площадей поверхностей многогранников.	2	ОК 01 ОК 02
	2. Практическое занятие 67. Решение задач на вычисление объемов и площадей поверхностей тел вращения.	2	ОК 01 ОК 02
	3. Практическое занятие 68. Решение задач на вычисление объемов и площадей поверхностей тел вращения.	2	ОК 01 ОК 02
	Самостоятельная работа обучающихся		

Тема 7.8 Комбинации многогранников и тел вращения. Геометрические комбинации на практике. Решение задач.	Профессионально-ориентированное содержание	4 / 4	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4	
	1. Практическое занятие 69. Использование комбинаций многогранников и тел вращения в практико-ориентированных задачах.	2	ОК 01 ОК 03 ПК 2.1 ПК 2.2
	2. Практическое занятие 70. Контрольная работа 6 по разделу 7.	2	ОК 01 ОК 02 ПК 2.1
	Самостоятельная работа обучающихся		
Раздел 8. Первообразная функции, ее применение		20 /16	
Тема 8.1 Первообразная функции. Правила нахождения первообразных. Неопределенный интеграл.	Содержание	6 /4	
	1.Понятие интегрирования. Ознакомление с понятием интеграла, первообразной для функции $y=f(x)$. Таблица формул для нахождения первообразных. Изучение правил вычисления первообразных. Понятие неопределенного интеграла.	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4	
	1.Практическое занятие 71. Задача о восстановлении закона движения по известной скорости. Решение задач на связь первообразной и ее производной, вычисление первообразной для данной функции. Вычисление первообразных с помощью таблицы и правил.	2	ОК 01 ОК 02
	2.Практическое занятие 72. Вычисление неопределенного интеграла.	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03
	Самостоятельная работа обучающихся		
Тема 8.2 Площадь криволинейной трапеции. Формула	Содержание	6 /4	
	1. Задачи, приводящие к понятию определенного интеграла: – о вычислении площади криволинейной трапеции, о перемещении точки. Понятие определенного интеграла. Геометрический и физический смысл определенного интеграла. Формула Ньютона-Лейбница.	2	ОК 01 ОК 02
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4	

Ньютона-Лейбница.	1.Практическое занятие 73. Решение задач на геометрический и физический смысл определенного интеграла.	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03
	2.Практическое занятие 74. Вычисление определенного интеграла по формуле Ньютона-Лейбница	2	ОК 01 ОК 02
	Самостоятельная работа обучающихся		
Тема 8.3 Определенный интеграл в жизни.	Профессионально-ориентированное содержание	8 / 8	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	8	
	1. Практическое занятие 75. Решение задач на применение интеграла для вычисления физических величин.	2	ОК 01 ОК 02 ПК 2.1
	2. Практическое занятие 76. Решение задач на применение интеграла для вычисления площадей фигур.	2	ОК 01 ОК 02
	3. Практическое занятие 77. Механические приложения определенного интеграла: работа переменной силы, путь, пройденный телом, давление жидкости на вертикальную пластинку.	2	ОК 01 ОК 02 ПК 2.2
	4. Практическое занятие 78. Контрольная работа 7 по разделу 8.	2	ОК 01 ОК 02
	Самостоятельная работа обучающихся		
Раздел 9. Степени и корни. Степенная функция.		14 / 10	
Тема 9.1 Степенная функция, ее свойства. Преобразование выражений с корнями	Содержание	6 / 4	
	1.Понятие корня n-ой из действительного числа. Функции $y = \sqrt[n]{x}$, их свойства и графики. Свойства корня n-ой степени. Степенные функции, их свойства и графики.	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4	
	1.Практическое занятие 79. Преобразование выражений с корнями n-ой степени.	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03

п-ой степени.	2.Практическое занятие 80. Преобразование иррациональных выражений.	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03
	Самостоятельная работа обучающихся		
Тема 9.2 Свойства степени с рациональным и действительным показателями.	Содержание	8 / 6	
	1. Понятие степени с любым рациональным показателем. Равносильность иррациональных уравнений и неравенств. Методы их решения.	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	6	
	1. Практическое занятие 81. Решение иррациональных уравнений.	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03
	2. Практическое занятие 82. Решение иррациональных неравенств.	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03
	3. Практическое занятие 83. Контрольная работа 8 по разделу 9.	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03
	Самостоятельная работа обучающихся		
Раздел 10. Показательная функция.		20/12	
Тема 10.1 Показательная функция, ее свойства.	Содержание	8 /2	
	1. Степень с произвольным действительным показателем. Определение показательной функции, ее свойства и график.. Решение показательных уравнений функционально-графическим методом.	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03
	2. Знакомство с применением показательной функции.	2	ОК 01 ОК 02
	3. Решение показательных уравнений методом уравнивания показателей,	2	ОК 01 ОК 02
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	
	1. Практическое занятие 84. Решение показательных уравнений методом уравнивания показателей,	2	ОК 01 ОК 02

			ОК 03
	Самостоятельная работа обучающихся		
Тема 10.2 Решение показательных уравнений и неравенств. Системы показательных уравнений.	Содержание	12 / 10	
	1... Решение показательных уравнений функционально-графическим методом.	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	10	
	1. Практическое занятие 85. Решение показательных уравнений методом введения новой переменной.	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03
	2. Практическое занятие 86. Решение показательных уравнений функционально-графическим методом.	2	ОК 01 ОК 02
	3. Практическое занятие 87. Решение показательных неравенств.	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03
	4. Практическое занятие 88 Решение систем показательных уравнений.	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03
	5. Практическое занятие 89. Контрольная работа 9 по разделу 10.	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03
	Самостоятельная работа обучающихся		
Раздел 11. Логарифмы. Логарифмическая функция.		34/20	
Тема 11.1 Логарифм числа. Десятичный и натуральный логарифмы,	Содержание	6 / 2	
	1. Логарифм числа. Десятичный и натуральный логарифмы, число e .	2	ОК 01 ОК 02
	2. Свойства логарифмов. Операция логарифмирования.	2	ОК 01 ОК 02
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	

число е. Свойства логарифмов.	1.Практическое занятие 90. Вычисление логарифмов. Свойства логарифмов.	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03
	Самостоятельная работа обучающихся		
Тема 11.2 Логарифмическая функция, ее свойства. Решение логарифмических уравнений и неравенств.	Содержание	20 / 12	
	1. Логарифмическая функция и ее свойства, график. Понятие логарифмического уравнения. Операция потенцирования.	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03
	2. Основной метод решения логарифмических уравнений: функционально-графический.	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03
	3. Основные методы решения логарифмических уравнений: метод потенцирования, метод введения новой переменной.	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03
	4. Основные методы решения логарифмических неравенств.	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	12	
	1. Практическое занятие 91. Логарифмическая функция. Потенцирование и логарифмирование выражений.	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03
	2. Практическое занятие 92. Нахождение области определения логарифмических выражений.	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03
	3. Практическое занятие 93. Решение простейших логарифмических уравнений.	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ПК 2.2
	4. Практическое занятие 94. Решение логарифмических уравнений основными методами: функционально-графический, метод введения новой переменной.	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03

	5.Практическое занятие 95. Решение логарифмических неравенств.	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03
	6.Практическое занятие 96. Решение логарифмических неравенств.	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03
	Самостоятельная работа обучающихся		
Тема 11.3 Системы логарифмических уравнений. Логарифмы в природе и технике.	Профессионально-ориентированное содержание	8 / 6	
	1. Алгоритм решения системы уравнений. Равносильность логарифмических уравнений и неравенств. Применение логарифма. Логарифмическая спираль в природе, её математические свойства.	2	ОК 01 ОК 02 ПК 2.2
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	6	
	1. Практическое занятие 97. Решение систем логарифмических уравнений.	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03
	2. Практическое занятие 98. Применение логарифма в природе и технике.	2	ОК 01 ОК 02 ПК 2.2
	3. Практическое занятие 99. Контрольная работа 10 по разделу 11.	2	ОК 01 ОК 02
	Самостоятельная работа обучающихся		
Раздел 12. Элементы комбинаторики, статистики и теории вероятностей.		26 / 10	
Тема 12.1 Основные понятия комбинаторики. Вероятность события. Сложение и умножение вероятностей.	Содержание	4 / 2	
	1. Перестановки, размещения, сочетания. Совместные и несовместные события. Теоремы о вероятности суммы событий. Условная вероятность. Зависимые и независимые события. Теоремы о вероятности произведения событий.	2	ОК 01 ОК 02
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	
	1. Практическое занятие 100. Решение задач на вычисление перестановок, размещений, сочетаний. Решение задач на сложение и умножение вероятностей.	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03

	Самостоятельная работа обучающихся		
Тема 12.2	Профессионально-ориентированное содержание	6 / 2	
Вероятность в профессиональных задачах.	1. Относительная частота события, свойство ее устойчивости.	2	ОК 01 ОК 02
	2. Статистическое определение вероятности. Оценка вероятности события в профессиональных задачах.	2	ОК 01 ОК 02 ПК 2.1 ПК 2.2
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	
	1. Практическое занятие 101. Применение элементов комбинаторики в профессиональных задачах. Событие, вероятность события. Сложение и умножение вероятностей. Оценка вероятности события.	2	ОК 01 ОК 02 ПК 2.2
	Самостоятельная работа обучающихся		
Тема 12.3	Содержание	6 / 2	
Дискретная случайная величина, закон ее распределения.	1. Виды случайных величин. Определение дискретной случайной величины. Закон распределения дискретной случайной величины. Ее числовые характеристики.	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03
Задачи математической статистики.	2. Вариационный ряд. Полигон частот и гистограмма. Статистические характеристики ряда наблюдаемых данных.	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	
	1. Практическое занятие 102. Составление закона распределения дискретной случайной величины. Вычисление числовых характеристик дискретной случайной величины. Построение полигона частот и гистограммы вариационного ряда.	2	ОК 02 ОК 03
	Самостоятельная работа обучающихся		
Тема 12.4	Содержание	6 / 2	

Составление таблиц и диаграмм на практике.	1. Первичная обработка статистических данных. Графическое их представление.	2	ОК 01 ОК 02
	2. Нахождение средних характеристик, наблюдаемых данных.	2	ОК 02 ОК 03
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	
	1. Практическое занятие 103. Построение различных видов диаграмм по статистическим данным составленных таблиц.	2	ОК 01 ОК 03
	Самостоятельная работа обучающихся		
Тема 12.5 Решение задач. Элементы комбинаторики, статистики и теории вероятностей.	Содержание	4 / 2	
	1.Решение задач по математической статистике и теории вероятностей.	2	ОК 01 ОК 02
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	
	1. Практическое занятие 104. Контрольная работа 11 по разделу 12.	2	ОК 02 ОК 03
	Самостоятельная работа обучающихся		
Раздел 13 Уравнения и неравенства		12 / 8	
Тема 13.1 Равносильность уравнений и неравенств.	Содержание	2 / 2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	
	1.Практическое занятие 105. Решение уравнений и неравенств основными методами.	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03
	Самостоятельная работа обучающихся		
Тема 13.2 Графический метод решения уравнений и неравенств.	Содержание	2 / 2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	
	1.Практическое занятие 106. Решение уравнений и неравенств графическим методом.	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03
	Самостоятельная работа обучающихся		
Тема 13.3	Содержание	2 / 0	

Уравнения и неравенства с модулем.	1.Решение уравнений и неравенств с модулем.	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03
	Самостоятельная работа обучающихся		
Тема 13.4 Уравнения и неравенства с параметрами.	Содержание	2 / 2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	
	1.Практическое занятие 107. Решение простейших уравнений и неравенств с параметром.	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03
	Самостоятельная работа обучающихся		
Тема 13.5 Составление и решение профессиональ-ных задач с помощью уравнений.	Профессионально-ориентированное содержание	2 / 2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	
	1.Практическое занятие 108. Решение текстовых задач профессионального содержания.	2	ОК 01 ОК 03 ПК 2.1 ПК 2.2
	Самостоятельная работа обучающихся		
Тема 13.6 Решение задач. Уравнения и неравенства.	Содержание	2 / 0	
	1.Общие методы решения уравнений. Уравнения и неравенства с модулем и параметром.	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03
	Самостоятельная работа обучающихся		
Промежуточная аттестация в форме экзамена		12	
Всего:		340	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Математика», оснащенный оборудованием: посадочные места по количеству обучающихся; рабочее место преподавателя; информационные стенды; комплект чертежных инструментов для черчения на доске; модели пространственных тел и конструкторы геометрических фигур; наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, плакатов, портретов выдающихся ученых-математиков. Техническими средствами обучения: мультимедийным оборудованием, посредством которого участники образовательного процесса просматривают визуальную информацию по математике, создают презентации, видеоматериалы, компьютер с лицензионным программным обеспечением, проектор, экран, затемнение, точка доступа в интернет.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные печатные издания

1. Атанасян Л. С. и др. Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия. Геометрия (базовый и углублённый уровни), 10-11 кл. Учебник-М.: Просвещение, 2021. - 287 с.

2. Башмаков М. И. Математика. Учебник-М.: Академия, 2021. - 256 с.

3. Башмаков М. И. Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия. Задачник-М.: Академия, 2017. - 416 с.

4. Гусев В. А., Григорьев С. Г. Математика для профессий и специальностей социально-экономического профиля. Учебник-М.: Академия, 2020. - 416 с.

3.2.2 Электронные издания

1.Электронные издания (электронные ресурсы)

1. <https://ura.it.ru> - Образовательная платформа Юрайт

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Знания: -представления о математике как части мировой культуры и месте математики в современной цивилизации, способах описания явлений реального мира на математическом языке; - представления о математических понятиях как важнейших математических моделях, позволяющих описывать и изучать разные процессы и явления; понимание возможности аксиоматического построения математических теорий.	«Отлично» - теоретическое содержание курса дисциплины освоено полностью, без пробелов, умения сформированы, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено высоко. «Хорошо» - теоретическое содержание курса дисциплины освоено полностью, без пробелов, некоторые умения сформированы недостаточно, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, некоторые виды заданий выполнены с ошибками. «Удовлетворительно» - теоретическое содержание курса дисциплины освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые умения работы с освоенным материалом в основном сформированы, большинство предусмотренных программой учебных заданий выполнено, некоторые из выполненных заданий содержат ошибки. «Неудовлетворительно» - теоретическое содержание курса дисциплины не освоено, необходимые умения не сформированы, выполненные учебные задания содержат грубые ошибки.	Проведение устных опросов, тестирования

	Тестирование: «5» - если верные ответы составляют от 90% до 100% от общего количества; «4» - если верные ответы составляют от 75% до 90% от общего количества; «3» - если верные ответы составляют от 50% до 75%; «2» - если верные ответы составляют менее 50%.	
Уметь: -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 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. -уметь оперировать понятиями: множество, подмножество, операции над множествами; -уметь использовать теоретико-множественный аппарат для описания реальных процессов и явлений и при решении задач, в том числе из других учебных предметов;	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; Рациональность действий и т.д. Выполнение практических работ в соответствии с заданием	Проверка результатов и хода выполнения практических работ. Результаты выполнения контрольной работы по темам программы.

-уметь оперировать понятиями: натуральное число, целое число, остаток по модулю, рациональное число, иррациональное число, множества натуральных, целых, рациональных, действительных чисел; уметь использовать признаки делимости, наименьший общий делитель и наименьшее общее кратное, алгоритм Евклида при решении задач; знакомство с различными позиционными системами счисления; -уметь оперировать понятиями: комплексное число, сопряженные комплексные числа, модуль и аргумент комплексного числа, форма записи комплексных чисел (геометрическая, тригонометрическая и алгебраическая); -уметь производить арифметические действия с комплексными числами; приводить примеры использования комплексных чисел; -уметь моделировать реальные ситуации на языке математики; составлять выражения, уравнения, неравенства и их системы по условию задачи, исследовать построенные модели с использованием аппарата алгебры, интерпретировать полученный результат; строить математические модели с помощью геометрических понятий и величин, решать связанные с ними практические задачи; -составлять вероятностную модель и интерпретировать полученный результат; решать прикладные задачи средствами математического анализа, в том числе социально-		

экономического и физического характера.		
Личностные результаты воспитания	Учитываются в ходе оценивания знаний и умений по учебной дисциплине. Критерии и методы для личностных результатов не планируются	

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ООД.04 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК

Новодвинск
2025

Рабочая программа учебной дисциплины **ООД.04 Иностранный язык** разработана в соответствии:

- Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, утвержденного приказом Минпросвещения России от 23 ноября 2022г. №1014, (далее – ФГОС СОО);

- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии: 43.01.09 «Повар, кондитер», (далее – ФГОС СПО), утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1569.

- Примерной рабочей программы общеобразовательной дисциплины «Иностранный язык» для профессиональных образовательных организаций, рекомендованной ФГБОУ ДПО ИРПО в качестве примерной рабочей программы для реализации основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования, утв. на заседании Совета по оценке содержания и качества примерных рабочих программ общеобразовательного и социально-гуманитарного циклов СПО протокол № 14 от 30 ноября 2022 г.

Организация - разработчик: Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Архангельской области «Новодвинский индустриальный техникум»

Составитель: Тарасова Ирина Андреевна, преподаватель ГАПОУ АО «Новодвинский индустриальный техникум»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	12
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	18
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	19

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ООД.04 Иностранный язык»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ООД.04 Иностранный язык» является обязательной частью общеобразовательного цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии: 43.01.09 «Повар, кондитер». Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 09

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

1.2.1 Перечень общих компетенций

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ОК	Метапредметные	Предметные
ОК 01	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	- Владеть основными видами речевой деятельности в рамках следующего тематического содержания речи: Межличностные отношения в семье, с друзьями и знакомыми. Конфликтные ситуации, их предупреждение и разрешение. Внешность и характер человека и литературного персонажа. Повседневная жизнь. Здоровый образ жизни. Школьное образование. Выбор профессии. Альтернативы в продолжении образования. Роль иностранного языка в современном мире. Молодежь в современном обществе. Досуг молодежи. Природа и экология. Технический прогресс, современные средства информации и коммуникации, Интернет-безопасность. Родная страна и страна/страны изучаемого языка. Выдающиеся люди родной страны и страны/стран изучаемого языка; - Говорение: уметь вести разные виды диалога (в том числе комбинированный) в стандартных ситуациях неофициального и официального общения объемом до 9 реплик со стороны каждого собеседника в рамках отобранного тематического содержания речи с соблюдением норм речевого этикета, принятых в стране/странах изучаемого языка; - Создавать устные связные монологические высказывания (описание/характеристика, повествование/сообщение) с изложением своего мнения и краткой

	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 - Выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; и способность их использования в познавательной и социальной практике.	аргументацией объемом 14-15 фраз в рамках отобранного тематического содержания речи; передавать основное содержание прочитанного/прослушанного текста с выражением своего отношения; устно представлять в объеме 14 -15 фраз результаты выполненной проектной работы; - Аудирование: воспринимать на слух и понимать звучащие до 2,5 минут аутентичные тексты, содержащие отдельные неизученные языковые явления, не препятствующие решению коммуникативной задачи, с разной глубиной проникновения в содержание текста: с пониманием основного содержания, с пониманием нужной интересующей запрашиваемой информации; - Смысловое чтение: читать про себя и понимать несложные аутентичные тексты разного вида, жанра и стиля объемом 600-800 слов, содержащие отдельные неизученные языковые явления, с различной глубиной проникновения в содержание текста: с пониманием основного содержания, с пониманием нужной/интересующей/запрашиваемой информации, с полным пониманием прочитанного; читать не сплошные тексты (таблицы, диаграммы, графики) и понимать представленную в них информацию; письменная речь: заполнять анкеты и формуляры, сообщая о себе основные сведения, в соответствии с нормами, принятыми в стране/странах изучаемого языка; - писать электронное сообщение личного характера объемом до 140 слов, соблюдая принятый речевой этикет; создавать письменные высказывания объемом до 180 слов с опорой на план, картинку, таблицу, графики диаграммы, прочитанный/прослушанный текст; заполнять таблицу, кратко фиксируя содержание прочитанного/прослушанного текста или дополняя информацию в таблице; представлять результаты выполненной проектной работы объемом до 180 слов - владеть фонетическими навыками: различать на слух и адекватно, без

		ошибок, ведущих к сбою коммуникации, произносить слова с правильным ударением и фразы с соблюдением их ритмика-интонационных особенностей, в том числе применять правило отсутствия фразового ударения на служебных словах; -Владеть правилами чтения и осмысленно читать вслух аутентичные тексты объемом до 150 слов, построенные в основном на изученном языковом материале, с соблюдением правил чтения и интонации; овладение орфографическими навыками в отношении изученного лексического материала; овладение пунктуационными навыками: использовать запятую при перечислении, обращении и при выделении вводных слов; апостроф, точку, вопросительный и восклицательный знаки; не ставить точку после заголовка; правильно оформлять прямую речь, электронное сообщение личного характера; -Знать и понимание основных значений изученных лексических единиц (слов, словосочетаний, речевых 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; -Владеть навыками распознавания и 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; -Владеть 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; - владеть социокультурными знаниями и умениями: знать/понимать речевые различия в ситуациях официального и неофициального общения в рамках тематического содержания речи и использовать лексика- грамматические средства с учетом этих различий; знать/понимать и использовать в устной и письменной речи наиболее употребительную тематическую фоновую лексику и реалии страны/стран изучаемого языка (например, система образования, страницы истории, основные праздники, этикетные особенности общения); иметь базовые знания о социокультурном портрете и культурном наследии родной страны и страны/стран изучаемого языка; представлять родную страну и ее культуру на иностранном языке; проявлять уважение к иной культуре; соблюдать нормы вежливости в межкультурном общении; - Владеть 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; - уметь сравнивать, классифицировать, систематизировать и обобщать по существенным признакам изученные языковые явления (лексические и грамматические); - иметь опыт практической деятельности в повседневной жизни: участвовать в учебно- исследовательской, проектной деятельности предметного и междисциплинарного характера с использованием материалов на изучаемом иностранном языке и применением информационно - коммуникационных технологий; соблюдать правила информационной безопасности в ситуациях повседневной жизни и при работе в информационно -

		телекоммуникационной сети "Интернет" (далее - сеть Интернет); использовать приобретенные умения и навыки в процессе онлайн- обучения иностранному языку; использовать иноязычные словари и справочники, в том числе информационно - справочные системы в электронной форме.
ОК 02	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, выбирая оптимальную форму представления и визуализации; - оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально- этическим нормам; - использовать средства информационных и	-владеть социокультурными знаниями и умениями: знать/понимать речевые различия в ситуациях официального и неофициального общения в рамках тематического содержания речи и использовать лексика- грамматические средства с учетом этих различий; знать/понимать и использовать в устной и письменной речи наиболее Употребительную тематическую фоновую лексику и реалии страны/стран изучаемого языка (например, система образования, страницы истории, основные праздники, этикетные особенности общения); иметь базовые знания о социокультурном портрете и культурном наследии родной страны и страны/стран изучаемого языка; представлять родную страну и ее культуру на иностранном языке; проявлять уважение к иной культуре; соблюдать нормы вежливости в межкультурном общении; - владеть 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; - уметь сравнивать, классифицировать, систематизировать и обобщать по существенным признакам изученные языковые явления (лексические и грамматические); -иметь опыт практической деятельности в повседневной жизни: участвовать в учебно- исследовательской, проектной деятельности предметного и межпредметного характера с использованием материалов на

	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;	изучаемом иностранном языке и применением информационно - коммуникационных технологий; соблюдать правила информационной безопасности в ситуациях повседневной жизни и при работе в информационно - телекоммуникационной сети "Интернет" (далее - сеть Интернет); использовать приобретенные умения и навыки в процессе онлайн-обучения иностранному языку; использовать иноязычные словари и справочники, в том числе информационно - справочные системы в электронной форме.
ОК 04	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; -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;	-говорение: уметь вести разные виды диалога (в том числе комбинированный) в стандартных ситуациях неофициального и официального общения объемом до 9 реплик со стороны каждого собеседника в рамках отобранного тематического содержания речи с соблюдением норм речевого этикета, принятых в стране/странах изучаемого языка; создавать устные связные монологические высказывания (описание/характеристика, повествование/сообщение) с изложением своего мнения и краткой аргументацией объемом 14 -15 фраз в рамках отобранного тематического содержания речи; передавать основное содержание прочитанного/прослушанного текста с выражением своего отношения; устно представлять в объеме 14-15 фраз результаты выполненной проектной работы

	признавать свое право и право других людей на ошибки; развивать способность понимать мир с позиции другого человека.	
ОК 09	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; -формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми	-аудирование: воспринимать на слух и понимать звучащие до 2,5 минут аутентичные тексты, содержащие отдельные неизученные языковые явления, не препятствующие решению коммуникативной задачи, с разной глубиной проникновения в содержание текста: с пониманием основного содержания, с пониманием нужной/интересующей/запрашиваемой информации; -владеть навыками распознавания и 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; -иметь опыт практической деятельности в повседневной жизни: участвовать в учебно- исследовательской, проектной деятельности предметного и межпредметного характера с использованием материалов на изучаемом иностранном языке и применением информационно - коммуникационных технологий; соблюдать правила информационной безопасности в ситуациях повседневной жизни и при работе в информационно - телекоммуникационной сети "Интернет" (далее - сеть Интернет); использовать приобретенные умения и навыки в процессе онлайн- обучения иностранному языку; использовать иноязычные словари и справочники, в том числе информационно - справочные системы в электронной форме.

	понятиями и методами; - осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду;	

1.2.2 Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ПК 1.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

1.2.3 Личностные результаты воспитания обучающихся в рамках реализации рабочей программы

Результаты осуществления воспитания в рамках организации образовательной деятельности по общеобразовательному учебной дисциплине представлены в пункте 1.3 «Планируемые результаты рабочей программы воспитания» рабочей программы воспитания основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования по профессии: 43.01.09 «Повар, кондитер».

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины / максимальная учебная нагрузка	144
в т.ч. в форме практической подготовки	100
в т. ч.:	
теоретическое обучение	32
практические занятия	100
Промежуточная аттестация в форме экзамена	12

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовк и, акад. ч	Коды ОК формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Основное содержание			
Введение	Диагностика входного уровня владения иностранным языком обучающегося - Лексико-грамматический тест - Устное собеседование	2	
Раздел 1. Иностранный язык для общих целей		84	ОК 01, ОК 02, ОК 04
Тема № 1.1 Повседневная жизнь семьи. Внешность и характер членов семьи	Содержание учебного материала Лексика: города; национальности; профессии; числительные; члены семьи (mother-in-law/nephew/stepmother, etc.); внешность человека (high: shot, medium high, tall/nose: hooked, crooked, etc.); личные качества человека (confident, shy, successful, etc.) названия профессий (teacher, cook, businessman, etc) Грамматика: глаголы to be, to have, to do (их значения как смысловых глаголов и функции как вспомогательных). простое настоящее время (образование и функции в страдательном залоге; чтение и правописание окончаний, слова-маркеры времени);	12	ОК 01, ОК 02, ОК 04

	степени сравнения прилагательных и их правописание; местоимения личные, притяжательные, указательные, возвратные; модальные глаголы и их эквиваленты. Фонетика: Правила чтения. Звуки. Транскрипция		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	10	
	1. Практическое занятие 1. Приветствие, прощание. Представление себя и других людей в официальной и неофициальной обстановке.	2	
	1. Практическое занятие 2. Я и моя семья;	2	
	1. Практическое занятие 3. Мои друзья, занятия;	2	
	1. Практическое занятие 4. Внешность, личностные качества;	2	
Тема № 1.2 Молодёжь в современном обществе. Досуг молодёжи: увлечения и интересы	1. Практическое занятие 5. Повседневная жизнь	2	ОК 01, ОК 02, ОК 04
	Самостоятельная работа обучающихся	2	
	Содержание учебного материала	10	
	Лексика: рутина (go to college, have breakfast, take a shower, etc.); наречия (always, never, rarely, sometimes, etc.) Грамматика: – предлоги времени; – простое настоящее время и простое продолжительное время (их образование и функции в действительном залоге) – глагол с инфинитивом; – сослагательное наклонение – love/like/enjoy + Infinitive/-ing, типы вопросов, способы выражения будущего времени.		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	8	
	1. Практическое занятие 6. Хобби, свободное время; 1. Практическое занятие 7. Организация досуга	4 4	
Тема № 1.3 Условия проживания в городской и сельской местности	Самостоятельная работа обучающихся	2	ОК 01, ОК 02, ОК 04
	Содержание учебного материала	12	
	Лексика: – здания (attached house, apartment, etc.); – комнаты (living-room, kitchen, etc.);		

	– обстановка (armchair, sofa, carpet, etc.); – техника и оборудование (flat-screen TV, camera, computer, etc.); – условия жизни (comfortable, close, nice, etc.); – места в городе (city centre, church, square, etc.); Грамматика: – оборот there is/are; – неопределённые местоимения some/any/one и их производные. – предлоги направления (forward, past, opposite, etc.); – модальные глаголы в этикетных формулах (Can/may I help you?, Should you have any questions ____, Should you need any further information ____ и др.); – специальные вопросы; – вопросительные предложения – формулы вежливости (Could you ____, please? Would you like ____? Shall I ____?); – наречия, обозначающие направление		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	10	
	1. Практическое занятие 8. Особенности проживания в городе;	4	
	1. Практическое занятие 9. Инфраструктура.	2	
	1. Практическое занятие 10. Как спросить и указать дорогу;	2	
	1. Практическое занятие 11. Описание здания. Интерьер;	2	
Тема № 1.4 Покупки: одежда, обувь и продукты питания	1. Практическое занятие 12. Описание колледжа здание, обстановка, условия жизни, техника, оборудование. Описание кабинета иностранного языка		OK 01, OK 02, OK 04
	Самостоятельная работа обучающихся	2	
	Содержание учебного материала	8	
	Лексика: – виды магазинов и отделы в магазине (shopping mall, department store, dairy produce, etc.); – товары (juice, soap, milk, bread, butter, sandwich, a bottle of milk, etc.); – одежда (trousers, a sweater, a blouse, a tie, a skirt, etc) Грамматика: существительные исчисляемые и неисчисляемые; употребление слов many, much, a lot of, little, few, a few с		

	существительными; артиккли: определенный, неопределенный, нулевой; чение артиклей; арифметические действия и вычисления		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	6	
	1. Практическое занятие 13. Виды магазинов. Ассортимент товаров.	2	
	1. Практическое занятие 14. Совершение покупок в продуктовом магазине	2	
	1. Практическое занятие 15. Совершение покупок в магазине одежды/обуви	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	2	
Тема № 1.5 Здоровый образ жизни и забота о здоровье: сбалансированное питание. Спорт. Посещение врача	Содержание учебного материала	12	ОК 01, ОК 02, ОК 04
	Лексика: части тела (neck, back, arm, shoulder, etc); правильное питание (diet, protein, etc.); названия видов спорта (football, yoga, rowing, etc.); симптомы и болезни (running nose, catch a cold, etc.); еда (egg, pizza, meat, etc); способы приготовления пищи (boil, mix, cut, roast, etc); дробь и меры весов (1/12: one-twelfth) Грамматика: образование множественного числа с помощью внешней и внутренней флексии; множественное число существительных, заимствованных из греческого и латинского языков; существительные, имеющие одну форму для единственного и множественного числа; чение и правописание окончаний. простое прошедшее время (образование и функции в действительном залоге. Чтение и правописание окончаний в настоящем и прошедшем времени) правильные и неправильные глаголы; used to + Infinitive structure.		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	10	
	1. Практическое занятие 16. Физическая культура и спорт.	2	

	1. Практическое занятие 17. Еда полезная и вредная.	2	
	1. Практическое занятие 18. Заболевания и их лечение.	2	
	1. Практическое занятие 19. Здоровый образ жизни	4	
	Самостоятельная работа обучающихся	2	
Тема № 1.6 Туризм. Виды отдыха	Содержание учебного материала	8	ОК 01, ОК 02, ОК 04
	Лексика: виды путешествий (travelling by plane, by train, etc.); виды транспорта (bus, car, plane, etc.) Грамматика: инфинитив, его формы; неопределенные местоимения; образование степеней сравнения наречий; наречия места.		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	6	
	1. Практическое занятие 20. Почему и как люди путешествуют	2	
	1. Практическое занятие 21. Путешествие на поезде	2	
	1. Практическое занятие 22. Путешествие на самолете	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	2	
Тема № 1.7 Страна/страны изучаемого языка	Содержание учебного материала	10	ОК 01, ОК 02, ОК 04
	Лексика: государственное устройство (government, president, Chamber of parliament, etc.); погода и климат (wet, mild, variable, etc.). экономика (gross domestic product, machinery, income, etc.); достопримечательности (sights, Tower Bridge, Big Ben, Tower, etc) количественные и порядковые числительные; обозначение годов, дат, времени, периодов; Грамматика: артикли с географическими названиями; прошедшее совершенное действие (образование и функции в действительном залоге; слова — маркеры времени). сравнительные обороты than, as...as, not so ... as; прошедшее продолжительное действие (образование и функции в		

	действительном залоге; слова — маркеры времени).		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	10	
	1. Практическое занятие 23. Великобритания (географическое положение, климат, население; национальные символы; политическое и экономическое устройство, традиции).	2	
	1. Практическое занятие 24. Великобритания (крупные города, достопримечательности).	4	
	1. Практическое занятие 25. США (географическое положение, климат, население; национальные символы; политическое и экономическое устройство, традиции).	2	
	1. Практическое занятие 26. США (крупные города, достопримечательности).	2	
Тема № 1.8 Россия	Самостоятельная работа обучающихся	-	ОК 01, ОК 02, ОК 04
	Содержание учебного материала	12	
	Лексика: государственное устройство (government, president, judicial, commander-in-chief, etc.); погода и климат (wet, mild, variable, continental, etc.). экономика (gross domestic product, machinery, income, heavy industry, light industry, oil and gas resources, etc.); достопримечательности (the Kremlin, the Red Square, Saint Petersburg, etc) Грамматика: артикли с географическими названиями; прошедшее совершенное действие (образование и функции в действительном залоге; слова — маркеры времени). сравнительные обороты than, as...as, not so ... as		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	10	
	1. Практическое занятие 27. Географическое положение, климат, население.	2	
	1. Практическое занятие 28. Национальные символы. Политическое и экономическое устройство.	2	
	1. Практическое занятие 29. Москва — столица России.	4	
	Достопримечательности Москвы	2	

	1. Практическое занятие 30. Традиции народов России		
	Самостоятельная работа обучающихся	2	
Профессионально- ориентированное содержание			
Раздел 2. Иностранный язык для специальных целей		58	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 09 ПК 1.1
Тема 2.1 Современный мир профессий. Проблемы выбора профессии. Роль иностранного языка в вашей профессии	Содержание учебного материала	14	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 09
	Лексика: - профессионально ориентированная лексика; - лексика делового общения. Грамматика: - герундий, инфинитив. - грамматические структуры, типичные для научно-популярных текстов		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	12	
	1. Практическое занятие 31. Особенности подготовки по профессии/специальности.	2	
	1. Практическое занятие 32. Специфика работы по профессии/специальности.	2	
	1. Практическое занятие 33. Основные принципы деятельности по профессии/специальности.	2	
	1. Практическое занятие 34. Основные понятия вашей профессии	2	
	1. Практическое занятие 35. Чемпионаты WorldSkills	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	2	
Тема 2.2 Искусство и культура	Содержание учебного материала	12	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 09
	Лексика: искусство (Subsidized theatres, choirs, fine art etc.); театр (theatre, stage, play etc.); архитектура (architecture, building structure); музыка (composer, music, classical music etc.); живопись (paint, draw, fresco, landscape etc.). Грамматика: причастия I и II; обороты to be going to и there + to be в прошедшем времени;		

	взаимные и вопросительные местоимения		
	Практические занятия	10	
	1. Практическое занятие 36. Культура. Искусство.	2	
	1. Практическое занятие 37. Живопись.	2	
	1. Практическое занятие 38. Архитектура.	2	
	1. Практическое занятие 39. Музыка. Театр.	2	
	1. Практическое занятие 40. Музеи	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	2	
Тема 2.3 Технический прогресс: перспективы и последствия. Современные средства связи	Содержание учебного материала	12	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 09
	Лексика: - виды наук (science, natural sciences, social sciences, etc.) - названия технических и компьютерных средств (a tablet, a smartphone, a laptop, a machine, etc) Грамматика: - страдательный залог, - грамматические структуры предложений, типичные для научно-популярного стиля		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	10	
	1. Практическое занятие 41. Достижения науки.	4	
	1. Практическое занятие 42. Современные информационные технологии.	2	
	1. Практическое занятие 43. ИКТ в профессиональной деятельности	4	
	Самостоятельная работа обучающихся	2	
Тема 2.4 Выдающиеся люди родной страны и страны/стран изучаемого языка, их вклад в науку и мировую культуру	Содержание учебного материала	8	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 09
	Лексика: - профессионально ориентированная лексика; - лексика делового общения. Грамматика: - грамматические конструкции типичные для научно-популярного стиля.		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	6	
	1. Практическое занятие 44. Известные ученые и их открытия в России.	4	
	1. Практическое занятие 45. Известные ученые и их открытия за рубежом	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	2	

Тема 2.5 Деловое общение	Содержание учебного материала	12	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 09
	Лексика: профессионально ориентированная лексика; лексика делового общения. Грамматика: грамматические конструкции типичные для делового стиля		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	8	
	1. Практическое занятие 46. Публичное выступление	2	
	1. Практическое занятие 47. Искусство эффективных презентаций	2	
	1. Практическое занятие 48. Продвижение в СМИ	4	
	1. Практическое занятие 49. Работа в команде	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	2	
Промежуточная аттестация (экзамен)			
Всего:		144	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Иностранного языка», оснащенный оборудованием: парты, учительский стол, стеллажи для книг, книжные шкафы, техническими средствами обучения: ПК, колонки.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные печатные издания

1. Безкоровайная и др. Planet of English. Учебник-М.: Академия, 2021. - 256 с.

3.2.2. Основные электронные издания

1. <https://ura.it.ru> - Образовательная платформа Юрайт

3.2.3. Дополнительные источники

1. <http://www.englishonline.co.uk> - ресурсы для изучения английского языка;
2. <http://www.eslcafe.com> - портал для студентов и преподавателей: грамматика, тесты, идиомы, сленг;
3. <http://professionali.ru> - сообщество "Профессионалы";
4. www.angloforum.ru - специализированный Англофорум;
5. www.angloforum.ru/forum/6 - форум "Лексика";
6. www.angloforum.ru/forum/16/ - форум "Аудирование";

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Знать: - Владеть правилами чтения и осмысленно читать вслух аутентичные тексты объемом до 150 слов, построенные в основном на изученном языковом материале, с соблюдением правил чтения и интонации; - Знать и понимать основных значений изученных лексических единиц (слов, словосочетаний, речевых 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; - владеть социокультурными знаниями и умениями: - знать/понимать речевые различия в ситуациях официального и неофициального общения в рамках тематического содержания речи и использовать лексико-грамматические средства с учетом этих различий; - знать/понимать и использовать в устной и письменной речи наиболее употребительную тематическую фоновую лексику и реалии страны/стран изучаемого языка (например, система образования, страницы истории, основные праздники, этикетные особенности общения); - иметь базовые знания о социокультурном портрете и культурном наследии родной страны и страны/стран	«Отлично» - теоретическое содержание курса дисциплины освоено полностью, без пробелов, умения сформированы, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено высоко. «Хорошо» - теоретическое содержание курса дисциплины освоено полностью, без пробелов, некоторые умения сформированы недостаточно, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, некоторые виды заданий выполнены с ошибками. «Удовлетворительно» - теоретическое содержание курса дисциплины 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 дисциплины не освоено, необходимые умения не сформированы, выполненные учебные задания содержат грубые ошибки. Тестирование: «5» - если верные ответы	Аудирование, устный опрос, практическое занятие, письменный опрос.

изучаемого языка; представлять родную страну и ее культуру на иностранном языке; проявлять уважение к иной культуре; соблюдать нормы вежливости в межкультурном общении; - владеть 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;	составляют от 90% до 100% от общего количества; «4» - если верные ответы составляют от 75% до 90% от общего количества; «3» - если верные ответы составляют от 50% до 75%; «2» - если верные ответы составляют менее 50%.	
Уметь: -уметь сравнивать, классифицировать, систематизировать и обобщать по существенным признакам изученные языковые явления (лексические и грамматические); -иметь опыт практической деятельности в повседневной жизни: участвовать в учебно-исследовательской, проектной деятельности предметного и межпредметного характера с использованием материалов на изучаемом иностранном языке и применением информационно - коммуникационных технологий; соблюдать правила информационной безопасности в ситуациях повседневной жизни и при работе в информационно - телекоммуникационной сети "Интернет" (далее - сеть Интернет); использовать приобретенные умения и навыки в процессе онлайн- обучения иностранному языку; использовать иноязычные словари и справочники, в том числе информационно - справочные системы в электронной форме. Создавать устные связные	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; Рациональность действий и т.д.	Практическая работа Устный опрос Письменный опрос

монологические высказывания (описание/характеристика, повествование/сообщение) с изложением своего мнения и краткой аргументацией объемом 14-15 фраз в рамках отобранного тематического содержания речи; передавать основное содержание прочитанного/прослушанного текста с выражением своего отношения; устно представлять в объеме 14 -15 фраз результаты выполненной проектной работы; Говорение: уметь вести разные виды диалога (в том числе комбинированный) в стандартных ситуациях неофициального и официального общения объемом до 9 реплик со стороны каждого собеседника в рамках отобранного тематического содержания речи с соблюдением норм речевого этикета, принятых в стране/странах изучаемого языка; - Владеть основными видами речевой деятельности в рамках следующего тематического содержания речи: Межличностные отношения в семье, с друзьями и знакомыми. Конфликтные ситуации, их предупреждение и разрешение. Внешность и характер человека и литературного персонажа. Повседневная жизнь. Здоровый образ жизни. Школьное образование. Выбор профессии. Альтернативы в продолжении образования. Роль иностранного языка в современном мире. Молодежь в современном обществе. Досуг молодежи. Природа и экология. Технический прогресс, современные средства информации и коммуникации, Интернет- безопасность. Родная страна и страна/страны изучаемого языка. -писать электронное сообщение личного		

характера объемом до 140 слов, соблюдая принятый речевой этикет; создавать письменные высказывания объемом до 180 слов с опорой на план, картинку, таблицу, графики диаграммы, прочитанный/прослушанный текст; заполнять таблицу, кратко фиксируя содержание прочитанного/прослушанного текста или дополняя информацию в таблице; представлять результаты выполненной проектной работы объемом до 180 слов Выдающиеся люди родной страны и страны/стран изучаемого языка;		
Коды личностных результатов	Учитываются в ходе оценивания знаний и умений по учебной дисциплине. Критерии и методы для личностных результатов не планируются	

Приложение 6.5
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ООД.05 ИНФОРМАТИКА

Новодвинск
2025

Рабочая программа учебной дисциплины **ООД.05. Информатика** разработана в соответствии:

- Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, утвержденный приказом Минпросвещения России от 23 ноября 2022г. №1014, (далее – ФГОС СОО);

- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии: 43.01.09 «Повар, кондитер», (далее – ФГОС СПО), утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1569.

- Примерной рабочей программы общеобразовательной дисциплины «Информатика» для профессиональных образовательных организаций, рекомендованной ФГБОУ ДПО ИРПО в качестве примерной рабочей программы для реализации основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования, утв. на заседании Совета по оценке содержания и качества примерных рабочих программ общеобразовательного и социально-гуманитарного циклов СПО протокол № 14 от 30 ноября 2022 г.

Организация - разработчик: Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Архангельской области «Новодвинский индустриальный техникум»

Составитель: Третьяков Сергей Александрович, преподаватель ГАПОУ АО «Новодвинский индустриальный техникум»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	9
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	18
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	19

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ООД.05 Информатика»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Информатика» является обязательной частью общеобразовательного цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер».

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

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

1.2.1 Перечень общих компетенций

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ОК,	Метапредметные	Предметные
ОК 01.	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; 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	- понимать угрозу информационной безопасности, использовать методы и средства противодействия этим угрозам, соблюдать меры безопасности, предотвращающие незаконное распространение персональных данных; соблюдать требования техники безопасности и гигиены при работе с компьютерами и другими компонентами цифрового окружения; понимать правовые основы использования компьютерных программ, баз данных и работы в сети Интернет; - уметь организовывать личное информационное пространство с использованием различных средств цифровых технологий; понимание возможностей цифровых сервисов государственных услуг, цифровых образовательных сервисов; понимать возможности и ограничения технологий искусственного интеллекта в различных областях; - иметь представление об использовании информационных технологий в различных профессиональных сферах

	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.	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	- владеть представлениями о роли информации и связанных с ней процессов в природе, технике и обществе; понятиями «информация», «информационный процесс», «система», «компоненты системы» «системный эффект», «информационная система», «система управления»; - владение методами поиска информации в сети Интернет; уметь критически оценивать информацию, полученную из сети Интернет; - характеризовать большие данные, приводить примеры источников их получения и направления использования; - понимать основные принципы устройства и функционирования современных стационарных и мобильных компьютеров; тенденций развития компьютерных технологий; владеть навыками работы с операционными системами и основными видами программного обеспечения для решения учебных задач по выбранной специализации; - иметь представления о компьютерных сетях и их роли в современном мире; об общих принципах разработки и функционирования интернет-приложений; - понимать основные принципы дискретизации различных видов информации; умение определять

		информационный объем текстовых, графических и звуковых данных при заданных параметрах дискретизации; - уметь строить неравномерные коды, допускающие однозначное декодирование сообщений (префиксные коды); использовать простейшие коды, которые позволяют обнаруживать и исправлять ошибки при передаче данных; владеть теоретическим аппаратом, позволяющим осуществлять представление заданного натурального числа в различных системах счисления; выполнять преобразования логических выражений, используя законы алгебры логики; определять кратчайший путь во взвешенном графе и количество путей между вершинами ориентированного ациклического графа; - уметь читать и понимать программы, реализующие несложные алгоритмы обработки числовых и текстовых данных (в том числе массивов и символьных строк) на выбранном для изучения универсальном языке программирования высокого уровня (Паскаль, Python, Java, C++, C#); - анализировать алгоритмы с использованием таблиц трассировки; определять без использования компьютера результаты выполнения несложных программ, включающих циклы, ветвления и подпрограммы, при заданных исходных данных; модифицировать готовые программы для решения новых задач, использовать их в своих программах в качестве подпрограмм (процедур, функций); - уметь реализовать этапы решения задач на компьютере; умение реализовывать на выбранном для изучения языке программирования высокого уровня (Паскаль, Python, Java, C++, C#) типовые алгоритмы обработки чисел, числовых

		последовательностей и массивов: представление числа в виде набора простых сомножителей; нахождение максимальной (минимальной) цифры натурального числа, записанного в системе счисления с основанием, не превышающим 10; - вычисление обобщенных характеристик элементов массива или числовой последовательности (суммы, произведения среднего арифметического, минимального и максимального элементов, количества элементов, удовлетворяющих заданному условию); сортировку элементов массива; уметь создавать структурированные текстовые документы и демонстрационные материалы с использованием возможностей современных программных средств и облачных сервисов; умение использовать табличные (реляционные) базы данных, в частности, составлять запросы в базах данных (в том числе вычисляемые запросы), выполнять сортировку и поиск записей в базе данных; наполнять разработанную базу данных; умение использовать электронные таблицы для анализа, представления и обработки данных (включая вычисление суммы, среднего арифметического, наибольшего и наименьшего значений, решение уравнений); - уметь использовать компьютерно-математические модели для анализа объектов и процессов: формулировать цель моделирования, выполнять анализ результатов, полученных в ходе моделирования; оценивать адекватность модели моделируемому объекту или процессу; представлять результаты моделирования в наглядном виде

1.2.2 Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ПК 1.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные

	материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

1.2.3 Личностные результаты воспитания обучающихся в рамках реализации рабочей программы

Результаты осуществления воспитания в рамках организации образовательной деятельности по общеобразовательному учебной дисциплине представлены в пункте 1.3 «Планируемые результаты рабочей программы воспитания» рабочей программы воспитания основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер».

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины / максимальная учебная нагрузка	108
в т.ч. в форме практической подготовки	66
в т. ч.:	
теоретическое обучение	30
практические занятия	60
контрольная работа	6
Самостоятельная работа	-
Промежуточная аттестация в форме экзамена	12

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды ПК, ОК и, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1. Информация и информационная деятельность человека		22/12	
Тема 1.1 Информация и информационные процессы	Содержание	2	ОК 02
	1. Понятие «информация» как фундаментальное понятие современной науки. Представление об основных информационных процессах, о системах. Кодирование информации Информация и информационные процессы.	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	-	
	Самостоятельная работа	-	
Тема 1.2 Подходы к измерению информации	Содержание	6	ОК 02
	1. Подходы к измерению информации (содержательный, алфавитный, вероятностный). Единицы измерения информации. Информационные объекты различных видов. Универсальность дискретного (цифрового) представления информации. Передача и хранение информации. Определение объемов различных носителей информации. Архив информации	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4	
	1. Практическое занятие 1 «Измерение информации на основе алфавитного подхода»	2	
	2. Практическое занятие 2 «Измерение информации на основе вероятностного подхода»	2	
	Самостоятельная работа	-	
Тема 1.3 Компьютер и цифровое представление информации.	Содержание	2	ОК 02
	1. Принципы построения компьютеров. Принцип открытой архитектуры. Магистраль. Аппаратное устройство компьютера. Внешняя память. Устройства ввода-вывода. Поколения ЭВМ. Архитектура ЭВМ 5 поколения. Основные характеристики компьютеров. Программное	2	

Устройство компьютера	обеспечение: классификация и его назначение, сетевое программное обеспечение		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	-	
	Самостоятельная работа	-	
Тема 1.4 Кодирование информации. Системы счисления	Содержание	6	ОК 02
	1. Представление о различных системах счисления, представление вещественного числа в системе счисления с любым основанием, перевод числа из десятичной позиционной системы счисления в десятичную, перевод вещественного числа из 10 СС в другую СС, арифметические действия в разных СС. Представление числовых данных: общие принципы представления данных, форматы представления чисел. Представление текстовых данных: кодовые таблицы символов, объем текстовых данных. Представление графических данных. Представление звуковых данных. Представление видеоданных. Кодирование данных произвольного вида	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4	
	1. Практическое занятие 3 «Представление информации в различных системах счисления»	2	
	2. Практическое занятие 4. «Дискретное (цифровое) представление текстовой информации»	2	
	Самостоятельная работа	-	
Тема 1.5 Сетевое хранение данных и цифрового контента	Содержание	6	ОК 01 ОК 02
	1. Организация личного информационного пространства. Облачные сервисы. Разделение прав доступа в облачных хранилищах. Соблюдение мер безопасности, предотвращающих незаконное распространение персональных данных	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4	
	1. Практическое занятие 5 «Разграничение прав доступа в сети».	2	
	2. Практическое занятие 6. Контрольная работа по разделу №1 «Информация и информационная деятельность человека».	2	
	Самостоятельная работа	-	
Раздел 2. Использование программных систем и сервисов		38/30	
Тема 2.1 Обработка информации в текстовых	Содержание	10	ОК 02 ПК 2.3
	1.Текстовые документы. Виды программного обеспечения для обработки текстовой информации. Создание текстовых документов на компьютере (операции ввода, редактирования, форматирования)	2	

процессорах	В том числе практических занятий и лабораторных работ	8	
	1. Практическое занятие 7. «Ввод текста и форматирование символов»	2	
	2. Практическое занятие 8. «Оформление абзацев текста»	2	
	3. Практическое занятие 9. «Создание и форматирование таблиц»	2	
	4. Практическое занятие 10. «Колонтитулы, колонки, сноски, нумерация»	2	
	Самостоятельная работа	-	
Тема 2.2 Компьютерная графика и мультимедиа	Профессионально-ориентированное содержание	10	ОК 02 ПК 2.3
	1. Компьютерная графика и её виды. Форматы мультимедийных файлов. Графические редакторы (ПО Gimp, Inkscape). Программы по записи и редактирования звука (ПО АудиоМастер). Программы редактирования видео (ПО Movavi)	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	8	
	1. Практическое занятие 11. Растровый графический редактор Gimp «Создание простейших рисунков»	2	
	2. Практическое занятие 12. Inkscape «Создание простейших рисунков из примитивов (Поздравление, объявление, визитка)»	2	
	3. Практическое занятие 13. «Создание видео-презентации своей профессии/специальности с помощью программы Movavi»	4	
	Самостоятельная работа	-	
Тема 2.3 Представление профессиональной информации в виде презентации	Профессионально-ориентированное содержание	6	ОК 02 ПК 2.3
	1. Виды компьютерных презентаций. Основные этапы разработки презентации. Анимация в презентации. Шаблон. Композиция объектов презентации	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4	
	1. Практическое занятие 14. «Основные этапы разработки презентации. Анимация в презентации»	2	
	2. Практическое занятие 15. «Композиция объектов презентации»	2	
	Самостоятельная работа	-	
Тема 2.4 Гипертекстовое представление информации	Содержание	12	ОК 02
	1. Язык разметки гипертекста HTML. Оформление гипертекстовой страницы. Веб-сайты и веб-страницы	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	10	
	1. Практическое занятие 16. «Текстовые web-страницы»	2	
	2. Практическое занятие 17. «Вставка изображений в web-документ»	2	
	3. Практическое занятие 18. «Гиперссылки на web-странице»	2	

	4. Практическое занятие 19 «Формы, Фреймы в web-документе»	2	
	5. Практическое занятие 20. Контрольная работа по разделу №2 «Использование программных систем и сервисов».	2	
	Самостоятельная работа	-	
Раздел 3. Информационное моделирование		36/24	
Тема 3.1 Модели и моделирование. Этапы моделирования	Содержание	2	ОК 02
	1. Представление о компьютерных моделях. Виды моделей. Адекватность модели. Основные этапы компьютерного моделирования	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	-	
	Самостоятельная работа	-	
Тема 3.2 Списки, графы, деревья	Содержание	4	ОК 02
	1. Структура информации. Списки, графы, деревья. Алгоритм построения дерева решений	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	
	1. Практическое занятие 21. «Решение алгоритмических задач, связанных с анализом графов».	2	
	Самостоятельная работа	-	
Тема 3.3 Понятие алгоритма и основные алгоритмические структуры	Содержание	8	ОК 01 ОК 02
	1. Понятие алгоритма. Свойства алгоритма. Способы записи алгоритма. Основные алгоритмические структуры. Запись алгоритмов на языке программирования (Pascal, Python, Java, C++, C#). Анализ алгоритмов с помощью трассировочных таблиц	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	6	
	1. Практическое занятие 22. Синтаксис программы	2	
	2. Практическое занятие 23. Семантика программы	2	
	3. Практическое занятие 24. Среда программирования. Операторы Basic Pascal для алгоритмов. Тестирование готовых программ.	2	
	Самостоятельная работа	-	
Тема 3.4 Базы данных как модель предметной области	Содержание	8	ОК 02
	1. Базы данных как модель предметной области. Таблицы и реляционные базы данных	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	6	
	1. Практическое занятие 25. «Организация базы данных. Заполнение полей БД»	2	
	2. Практическое занятие 26. «Формирование запросов для поиска и сортировки данных»	2	

		3. Практическое занятие 27. «Создание форм в БД» «Создание отчетов в БД»	2	
		Самостоятельная работа	-	
Тема 3.5 Технологии обработки информации электронных таблицах	в	Содержание	6	ОК 02
		1. Табличный процессор. Приемы ввода, редактирования, форматирования в табличном процессоре. Адресация. Сортировка, фильтрация, условное форматирование. Формулы и функции	2	
		В том числе практических занятий и лабораторных работ	4	
		1. Практическое занятие 28. «Организация расчетов в табличном процессоре»	2	
		2. Практическое занятие 29. «Относительная и абсолютная адресация»	2	
		Самостоятельная работа	-	
Тема 3.6 Формулы функции электронных таблицах	и в	Содержание	8	ОК 02
		1. Формулы и функции в электронных таблицах. Встроенные функции и их использование. Математические и статистические функции. Логические функции. Финансовые функции. Текстовые функции. Реализация математических моделей в электронных таблицах	2	
		В том числе практических занятий и лабораторных работ	6	
		1. Практическое занятие 30. «Формулы и функции в электронных таблицах. Встроенные функции и их использование»	2	
		2. Практическое занятие 31. «Реализация математических моделей в электронных таблицах»	2	
		3. Практическое занятие 32. Контрольная работа по разделу №3 «Информационное моделирование».	2	
		Самостоятельная работа	-	
Промежуточная аттестация (экзамен)			12	
Всего:			108	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Информатики», оснащенный оборудованием:

- посадочные места по количеству обучающихся.

Техническими средствами обучения:

- персональные компьютеры (рабочее место обучающегося – минимум 10),

- персональный компьютер (рабочее место преподавателя),

- принтер, Сканер,

- мультимедийный проектор,

- интерактивная доска или мультимедийный экран,

- локальная сеть,

- подключение к сети Интернет.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные печатные издания

1. Цветкова М.С. Информатика и ИКТ: учебник — М.: Издательский центр «Академия», 2020— 352 с.

2. Цветкова М. С., Хлобыстова И. Ю. Информатика: практикум для профессий и специальностей технического и социально-экономического профилей: учеб. пособие — М., 2020.;

3.2.2. Электронные издания

1. . <https://urait.ru/>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
- понимать угрозу информационной безопасности, использовать методы и средства противодействия этим угрозам, соблюдать меры безопасности, предотвращающие незаконное распространение персональных данных; соблюдать требования техники безопасности и гигиены при работе с компьютерами и другими компонентами цифрового окружения; понимать правовые основы использования компьютерных программ, баз данных и работы в сети Интернет; - иметь представление об использовании информационных технологий в различных профессиональных сферах; - владеть представлениями о роли информации и связанных с ней процессов в природе, технике и обществе; понятиями «информация», «информационный процесс», «система», «компоненты системы» «системный эффект», «информационная система», «система управления»; владение методами поиска информации в сети Интернет; - понимать основные принципы устройства и функционирования современных стационарных и мобильных компьютеров; тенденций развития компьютерных технологий; владеть навыками работы с операционными системами и основными видами программного обеспечения для решения учебных задач по выбранной специализации; - иметь представления о компьютерных сетях и их роли в современном мире; об общих принципах разработки и функционирования интернет-приложений;	«Отлично» - теоретическое содержание курса дисциплины освоено полностью, без пробелов, умения сформированы, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено высоко. «Хорошо» - теоретическое содержание курса дисциплины освоено полностью, без пробелов, некоторые умения сформированы недостаточно, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, некоторые виды заданий выполнены с ошибками. «Удовлетворительно» - теоретическое содержание курса дисциплины 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 дисциплины не освоено, необходимые умения не сформированы, выполненные учебные задания содержат грубые ошибки. Тестирование: «5» - если верные ответы составляют от 90% до 100% от общего количества; «4» - если верные ответы составляют от 75% до 90% от общего количества; «3» - если верные ответы составляют от 50% до 75%; «2» - если верные ответы	Тестирование, устный опрос.

- понимать основные принципы дискретизации различных видов информации; умение определять информационный объем текстовых, графических и звуковых данных при заданных параметрах дискретизации; - владеть теоретическим аппаратом, позволяющим осуществлять представление заданного натурального числа в различных системах счисления; выполнять преобразования логических выражений, используя законы алгебры логики; определять кратчайший путь во взвешенном графе и количество путей между вершинами ориентированного ациклического графа.	составляют менее 50%.	
- уметь организовывать личное информационное пространство с использованием различных средств цифровых технологий; понимание возможностей цифровых сервисов государственных услуг, цифровых образовательных сервисов; понимать возможности и ограничения технологий искусственного интеллекта в различных областях; - уметь критически оценивать информацию, полученную из сети Интернет; характеризовать большие данные, приводить примеры источников их получения и направления использования; - уметь строить неравномерные коды, допускающие однозначное декодирование сообщений (префиксные коды); использовать простейшие коды, которые позволяют обнаруживать и исправлять ошибки при передаче данных; - уметь читать и понимать программы, реализующие несложные алгоритмы обработки числовых и текстовых данных (в том числе массивов и	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; Рациональность действий и т.д.	Практическое занятие

символьных строк) на выбранном для изучения универсальном языке программирования высокого уровня (Паскаль, Python, Java, C++, C#); анализировать алгоритмы с использованием таблиц трассировки; определять без использования компьютера результаты выполнения несложных программ, включающих циклы, ветвления и подпрограммы, при заданных исходных данных; модифицировать готовые программы для решения новых задач, использовать их в своих программах в качестве подпрограмм (процедур, функций); - уметь реализовать этапы решения задач на компьютере; умение реализовывать на выбранном для изучения языке программирования высокого уровня (Паскаль, Python, Java, C++, C#) типовые алгоритмы обработки чисел, числовых последовательностей и массивов: представление числа в виде набора простых сомножителей; нахождение максимальной (минимальной) цифры натурального числа, записанного в системе счисления с основанием, не превышающим 10; вычисление обобщенных характеристик элементов массива или числовой последовательности (суммы, произведения среднего арифметического, минимального и максимального элементов, количества элементов, удовлетворяющих заданному условию); сортировку элементов массива; - уметь создавать структурированные текстовые документы и демонстрационные материалы с использованием возможностей современных		

программных средств и облачных сервисов; умение использовать табличные (реляционные) базы данных, в частности, составлять запросы в базах данных (в том числе вычисляемые запросы), выполнять сортировку и поиск записей в базе данных; наполнять разработанную базу данных; умение использовать электронные таблицы для анализа, представления и обработки данных (включая вычисление суммы, среднего арифметического, наибольшего и наименьшего значений, решение уравнений); - уметь использовать компьютерно-математические модели для анализа объектов и процессов: формулировать цель моделирования, выполнять анализ результатов, полученных в ходе моделирования; оценивать адекватность модели моделируемому объекту или процессу; представлять результаты моделирования в наглядном виде.		
Коды личностных результатов	Учитываются в ходе оценивания знаний и умений по учебной дисциплине. Критерии и методы для личностных результатов не планируются	

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ООД.06 ФИЗИКА

Рабочая программа учебной дисциплины **ООД.06. Физика** разработана в соответствии:

- Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, утвержденный приказом Минпросвещения России от 25 июля 2022г. №606, (далее – ФГОС СОО);

- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности: 43.01.09 «Повар, кондитер», (далее – ФГОС СПО), утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1569.

- Примерной рабочей программы общеобразовательной дисциплины «Физика» для профессиональных образовательных организаций, рекомендованной ФГБОУ ДПО ИРПО в качестве примерной рабочей программы для реализации основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования, утв. на заседании Совета по оценке содержания и качества примерных рабочих программ общеобразовательного и социально-гуманитарного циклов СПО протокол № 14 от 30 ноября 2022 г.

Организация - разработчик: Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Архангельской области «Новодвинский индустриальный техникум»

Составитель: Гринева Наталья Рычардовна, преподаватель ГАПОУ АО «Новодвинский индустриальный техникум»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	9
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	21
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	22

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ООД.06. Физика»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ООД.06. Физика» является обязательной частью обязательного общеобразовательного цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности: 43.01.09 «Повар, кондитер».

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

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

1.2.1 Перечень общих компетенций

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ОК,	Метапредметные	Предметные
ОК 01	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;	- сформировать представления о роли и месте физики 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 мегамира; понимание роли астрономии в практической деятельности человека и дальнейшем научно-техническом развитии, роли физики в формировании кругозора и функциональной грамотности человека для решения практических задач; - 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,

	- 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 познавательной и социальной практике	выстраивая логически непротиворечивую цепочку рассуждений с опорой на изученные законы, закономерности и физические явления; - владеть основополагающими физическими понятиями и величинами, характеризующими физические процессы (связанными с механическим движением, взаимодействием тел, механическими колебаниями и волнами; 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, законами и теориями (закон всемирного тяготения, I, II и III законы Ньютона, закон сохранения механической энергии, закон сохранения импульса, принцип суперпозиции сил, принцип равноправности инерциальных 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 электромагнитной индукции, закон сохранения энергии,

		закон прямолинейного распространения света, закон отражения света, закон преломления света; закон сохранения энергии, закон сохранения импульса, закон сохранения электрического заряда, закон сохранения массового числа, постулаты Бора, закон радиоактивного распада); уверенное использование законов и закономерностей при анализе физических явлений и процессов.
ОК 02	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	-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.

	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 04	- 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; - координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия; - осуществлять позитивное	- уметь планировать и 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;

	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 07.	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 на основе знаний по физике.	- 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 и техническими устройствами, сохранения здоровья и соблюдения норм экологического поведения в окружающей среде; понимание необходимости применения достижений физики и технологий для рационального природопользования.

1.2.2 Перечень профессиональных компетенций

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

1.2.3 Личностные результаты воспитания обучающихся в рамках реализации рабочей программы

Результаты осуществления воспитания в рамках организации образовательной деятельности по общеобразовательной учебной дисциплине представлены в пункте 1.3 рабочей программы воспитания основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования по специальности: 43.01.09 «Повар, кондитер».

:

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины / максимальная учебная нагрузка	108
в т.ч. в форме практической подготовки	22
в т. ч.:	
теоретическое обучение	86
лабораторные и практические работы	15
контрольная работа	7
Промежуточная аттестация в форме диф. зачета	2

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды ОК и ПК, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Введение		4/0	
Физика и методы научного познания	Содержание	2	ОК 01
	1. Физика — фундаментальная наука о природе. Естественно-научный метод познания, его возможности и границы применимости. Эксперимент и теория в процессе познания природы. Моделирование физических явлений и процессов. Роль эксперимента и теории в процессе познания природы. Физическая величина. Физические законы. Границы применимости физических законов и теорий. Принцип соответствия. Понятие о физической картине мира. Погрешности измерений физических величин.	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	-	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Раздел 1. Механика		16/2	
Тема 1.1 Основы кинематики.	Содержание	4	ОК 01 ОК 02
	1. Механическое движение и его виды. Материальная точка. Относительность механического движения. Система отсчета. Принцип относительности Галилея. Способы описания движения. Траектория. Путь. Перемещение. Равномерное прямолинейное движение. Скорость. Мгновенная и средняя скорости. Ускорение. Прямолинейное движение с постоянным ускорением. Движение с постоянным ускорением свободного падения. Равномерное движение точки по окружности, угловая скорость. Центростремительное ускорение. Кинематика абсолютно твердого тела..	4	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	-	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 1.2	Содержание	8	ОК 01

Основы динамики.	1. Основная задача динамики. Сила. Масса. Законы механики Ньютона. Силы в природе. Сила тяжести и сила всемирного тяготения. Закон всемирного тяготения. Первая космическая скорость. Движение планет и малых тел Солнечной системы. Вес	6	ОК 02 ОК 04
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	
	1. Лабораторная работа 1. Определение жесткости пружины динамометра	1	
	2. Лабораторная работа 2 Определение коэффициента трения	1	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 1.3 Законы сохранения в механике.	Содержание	4	ОК 01 ОК 02
	1. Импульс тела. Импульс силы. Закон сохранения импульса. Реактивное движение. Механическая работа и мощность. Кинетическая энергия. Потенциальная энергия. Закон сохранения механической энергии. Работа силы тяжести и силы упругости. Консервативные силы. Применение законов сохранения. Использование законов механики для объяснения движения небесных тел и для развития космических исследований, границы применимости классической механики.	4	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	-	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Раздел 2. Молекулярная физика и термодинамика		16/4	
Тема 2.1 Основы молекулярно-кинетической теории	Содержание	5	ОК 01 ОК 02 ОК 04
	1. Основные положения молекулярно-кинетической теории. Размеры и масса молекул и атомов. Броуновское движение. Силы и энергия межмолекулярного взаимодействия. Строение газообразных, жидких и твердых тел. Идеальный газ. Давление газа. Основное уравнение молекулярно-кинетической теории газов. Температура и ее измерение. Термодинамика газа. Из о процессы и их графики. Газовые законы. Молярная газовая постоянная. Термодинамическая шкала температуры. Абсолютный нуль температуры. Скорости движения молекул и их измерение. Уравнение состояния идеального газа.	4	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	1	
	1. Лабораторная работа 3. Изучение одного из из о процессов.	1	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 2.2 Основы термодинамики	Содержание	4	ОК 01 ОК 02 ОК 07
	1. Внутренняя энергия системы. Внутренняя энергия идеального газа. Работа и теплота как формы передачи энергии. Теплоемкость. Удельная	4	

	теплоемкость. Количество теплоты. Уравнение теплового баланса. Первое начало термодинамики. Адиабатный процесс. Второе начало термодинамики. Принцип действия тепловой машины. Тепловые двигатели. КПД теплового двигателя. Холодильные машины. Охрана природы.		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	-	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 2.3 Агрегатные состояния вещества и фазовые переходы.	Содержание	7	ОК 01 ОК 02
	1. Испарение и конденсация. Насыщенный пар и его свойства. Абсолютная и относительная влажность воздуха. Приборы для определения влажности воздуха. Точка росы. Кипение. Зависимость температуры кипения от давления. Критическое состояние вещества. Характеристика жидкого состояния вещества. Поверхностный слой жидкости. Энергия поверхностного слоя. Ближний порядок. Поверхностное натяжение. Смачивание. Явления на границе жидкости с твердым телом. Капиллярные явления. Характеристика твердого состояния вещества. Кристаллические и аморфные тела. Упругие свойства твердых тел. Закон Гука. Механические свойства твердых тел. Пластическая (остаточная) деформация. Тепловое расширение твердых тел и жидкостей. Коэффициент линейного расширения. Коэффициент объёмного расширения. Учет расширения в технике. Плавление. Удельная теплота плавления. Кристаллизация. Практическое применение в повседневной жизни физических знаний о свойствах газов, жидкостей и твердых тел.	4	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	3	
	1. Лабораторная работа 4 Определение влажности воздуха.	1	
	2. Контрольная работа 1 «Молекулярная физика и термодинамика»	2	
	Самостоятельная работа обучающихся		
Раздел 3. Электродинамика		30/8	
Тема 3.1 Электрическое поле	Профессионально-ориентированное содержание	5	ОК 01 ОК 02 ОК 07 ПК 1.1 ПК.1.2
	1. Электрические заряды. Элементарный электрический заряд. Закон сохранения заряда. Закон Кулона. Электрическая постоянная. Электрическое поле. Напряженность электрического поля. Принцип суперпозиции полей. Проводники в электрическом поле. Диэлектрики в электрическом поле. Поляризация диэлектриков. Работа сил электростатического поля. Потенциал. Разность потенциалов. Связь	4	

	между напряженностью и разностью потенциалов электрического поля. Емкость. Единицы емкости. Конденсаторы. Соединение конденсаторов в батарею Энергия заряженного конденсатора. Энергия электрического поля. Применение конденсаторов		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	1	
	1. Лабораторная работа 5. Определение электрической емкости конденсаторов	1	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 3.2 Законы постоянного тока.	Профессионально-ориентированное содержание	9	ОК 01 ОК 02 ОК 07 ПК 1.1 ПК.1.2
	1. Условия, необходимые для возникновения и поддержания электрического тока. Сила тока и плотность тока. Закон Ома для участка цепи. Зависимость электрического сопротивления от материала, длины и площади поперечного сечения проводника. Зависимость электрического сопротивления от температуры. Температурный коэффициент сопротивления. Сверхпроводимость. Работа и мощность постоянного тока. Тепловое действие тока. Закон Джоуля-Ленца. Электродвижущая сила источника тока. Закон Ома для полной цепи. Электрические цепи. Параллельное и последовательное соединение проводников. Законы Киргофа для узла. Соединение источников энергии в батарею.	4	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	5	
	1. Лабораторная работа 6 Определение удельного сопротивления металла	1	
	2. Лабораторная работа 7 Измерение ЭДС и внутреннего сопротивления источника тока.	1	
	3. Лабораторная работа 8 Изучение законов последовательного и параллельного соединений проводников	1	
	4. Лабораторная работа 9 Исследование зависимости мощности лампы накаливания от напряжения на её зажимах.	1	
	5. Контрольная работа 2 «Электрическое поле. Законы постоянного тока»	1	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 3.3 Электрический ток в различных средах.	Профессионально-ориентированное содержание	2	ОК 01 ОК 02 ОК 07 ПК 1.1 ПК.1.2
	1. Электрический ток в металлах, в электролитах, газах, в вакууме. Электролиз. Закон электролиза Фарадея. Электрохимический эквивалент. Виды газовых разрядов. Термоэлектронная эмиссия. Плазма. Электрический ток в полупроводниках. Собственная и примесная проводимости. Р-п переход. Применение полупроводников. Полупроводниковые приборы.	2	

	В том числе практических занятий и лабораторных работ	-	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 3.4 Магнитное поле	Содержание	4	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07 ПК 1.1 ПК.1.2
	1. Вектор индукции магнитного поля. Напряженность магнитного поля. Действие магнитного поля на прямолинейный проводник с током. Взаимодействие токов. Сила Ампера. Применение силы Ампера. Магнитный поток. Работа по перемещению проводника с током в магнитном поле. Действие магнитного поля на движущийся заряд. Сила Лоренца. Применение силы Лоренца. Определение удельного заряда. Магнитные свойства вещества. Магнитная проницаемость. Солнечная активность и её влияние на Землю. Магнитные бури.	4	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	-	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 3.5 Электромагнитная индукция	Профессионально-ориентированное содержание	4	ОК 01 ОК 02 ОК 07 ПК 1.1 ПК.1.2
	1. Явление электромагнитной индукции. Правило Ленца. Закон электромагнитной индукции. Вихревое электрическое поле. ЭДС индукции в движущихся проводниках. Явление самоиндукции. Индуктивность. Энергия магнитного поля тока. Взаимосвязь электрических и магнитных полей. Электромагнитное поле	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	
	1. Лабораторная работа 10 Изучение явления электромагнитной индукции	1	
	2. Контрольная работа 3 «Магнитное поле. Электромагнитная индукция»	1	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Раздел 4. Колебания и волны		11/3	
Тема 4.1 Механические колебания и волны.	Содержание	5	ОК 01 ОК 02 ОК 04
	1. Колебательное движение. Гармонические колебания. Свободные механические колебания. Превращение энергии при колебательном движении. Свободные затухающие механические колебания. Математический маятник. Пружинный маятник. Вынужденные механические колебания. Резонанс. Поперечные и продольные волны. Характеристики волны. Звуковые волны. Ультразвук и его применение	4	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	1	
	1. Лабораторная работа 11 Определение периода колебаний математического маятника	1	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 4.2	Профессионально-ориентированное содержание	6	ОК 01

Электромагнитные колебания и волны.	1. Свободные электромагнитные колебания. Превращение энергии в колебательном контуре. Формула Томсона. Затухающие электромагнитные колебания. Генератор незатухающих электромагнитных колебаний. Вынужденные электрические колебания. Переменный ток. Генератор переменного тока. Емкостное и индуктивное сопротивления переменного тока. Активное сопротивление. Закон Ома для электрической цепи переменного тока. Работа и мощность переменного тока. Резонанс в электрической цепи. Трансформаторы. Токи высокой частоты. Получение, передача и распределение электроэнергии. Электромагнитное поле как особый вид материи. Электромагнитные волны. Свойства электромагнитных волн. Вибратор Герца. Открытый колебательный контур. Изобретение радио А.С. Поповым. Понятие радиосвязи. Принцип радиосвязи. Применение электромагнитных волн.	4	ОК 02 ПК1.1 ПК.1.2
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	
	1. Лабораторная работа 12 Изучение работы трансформатора	1	
	2. Контрольная работа 4 «Колебания и волны»	1	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Раздел 5. Оптика		12/4	
Тема5.1 Природа света.	Содержание	5	ОК 01 ОК 02 ОК 04
	1.Точечный источник света. Скорость распространения света. Законы отражения и преломления света. Солнечные и лунные затмения. Принцип Гюйгенса. Полное отражение. Линзы. Построение изображения в линзах. Формула тонкой линзы. Увеличение линзы. Глаз как оптическая система. Оптические приборы. Телескопы. Сила света. Освещённость. Законы освещенности.	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	
	1. Лабораторная работа 13 Определение показателя преломления стекла	1	
	2. Лабораторная работа 14 Проверка закона отражения света	1	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 5.2 Волновые свойства света	Содержание	7	ОК 01 ОК 02 ОК 07 ОК 04
	1. Интерференция света. Когерентность световых лучей. Интерференция в тонких пленках. Кольца Ньютона. Использование интерференции в науке и технике. Дифракция света. Дифракция на щели в параллельных лучах. Дифракционная решетка. Поляризация поперечных волн. Поляризация света. Двойное лучепреломление. Поляроиды. Дисперсия	4	

	света. Виды излучений. Виды спектров. Спектры испускания. Спектры поглощения. Спектральный анализ. Спектральные классы звезд. Ультрафиолетовое излучение. Инфракрасное излучение. Рентгеновские лучи. Их природа и свойства. Шкала электромагнитных излучений		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	
	1. Лабораторная работа 15 Определение длины световой волны с помощью дифракционной решетки.	1	
	2. Контрольная работа 5 «Оптика»	1	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 5.3 Специальная теория относительности	Содержание	2	ОК 01 ОК 02 ОК 07
	1. Движение со скоростью света. Постулаты теории относительности и следствия из них. Инвариантность модуля скорости света в вакууме. Энергия покоя. Связь массы и энергии свободной частицы. Элементы релятивистской динамики	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	-	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Раздел 6. Квантовая физика		9/1	
Тема 6.1 Квантовая оптика	Содержание	4	ОК 01 ОК 02
	1. Квантовая гипотеза Планка. Тепловое излучение. Корпускулярно-волновой дуализм. Фотоны. Гипотеза де Бройля о волновых свойствах частиц. Соотношение неопределенностей Гейзенберга. Давление света. Химическое действие света. Опыты П.Н. Лебедева и Н.И. Вавилова. Фотоэффект. Уравнение Эйнштейна для фотоэффекта. Внешний фотоэлектрический эффект. Внутренний фотоэффект. Типы фотоэлементов. Применение фотоэффекта	4	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	-	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 6.2 Физика атома и атомного ядра	Содержание	5	ОК 01 ОК 02
	1. Развитие взглядов на строение вещества. Модели строения атомного ядра. Закономерность в атомных спектрах водорода. Ядерная модель атома. Опыты Э. Резерфорда. Модель атома водорода по Нильсу Бору. Квантовые постулаты Бора. Лазеры. Радиоактивность. Закон радиоактивного распада. Радиоактивные превращения. Способы наблюдения и регистрации заряженных частиц. Эффект Вавилова – Черенкова. Строение атомного ядра. Дефект массы, энергия связи и	4	

	устойчивость атомных ядер. Ядерные реакции. Ядерная энергетика. Энергетический выход ядерных реакций. Искусственная радиоактивность. Деление тяжелых ядер. Цепная ядерная реакция. Управляемая цепная реакция. Ядерный реактор. Термоядерный синтез. Энергия звезд. Получение радиоактивных изотопов и их применение. Биологическое действие радиоактивных излучений. Элементарные частицы		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	1	
	1. Контрольная работа 6 «Квантовая физика»	1	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Раздел 7. Строение Вселенной		8/0	
Тема 7.1 Строение Солнечной системы	Содержание	4	ОК 01 ОК 02
	1. Солнечная система. Планеты, их видимое движение. Малые тела солнечной системы. Система Земля—Луна. Солнце. Солнечная активность. Источник энергии Солнца и звезд.	4	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	-	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 7.2 Эволюция Вселенной	Содержание	4	ОК 01 ОК 02
	Звёзды, их основные характеристики. Современные представления о происхождении и эволюции Солнца и звёзд. Этапы жизни звёзд. Млечный Путь — наша Галактика. Типы галактик. Радиогалактики и квазары. Вселенная. Расширение Вселенной. Закон Хаббла. Теория Большого взрыва. Масштабная структура Вселенной. Метагалактика.	4	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	-	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Промежуточная аттестация в форме диф. зачёта		2	
Всего:		108	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Физика», оснащенный оборудованием: доска классная, столы для учащихся, стол для учителя, стулья. Техническим оборудованием: экран, мультимедиа, компьютер, интернет.

Лаборатория физики, оснащенная необходимым для реализации программы учебной дисциплины оборудованием:

- средства обучения, модели, оборудование,
- приборы и принадлежности общего назначения;
- приборы измерительные, демонстрационные приборы;
- оборудование и технические средства по механике, молекулярной физике и термодинамике, по электродинамике, квантовой физике;
- лабораторное оборудование;
- наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, плакатов, портретов выдающихся ученых-физиков и др.);

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные печатные издания

1.Касьянов В.А. «Физика» 10 класс. Базовый уровень: учебник – М.: Дрофа, 2015 – 287 с.

2.Касьянов В.А. «Физика» 11 класс. Базовый уровень: учебник – М.: Дрофа, 2015 – 272 с.

3.2.2. Электронные издания

1. Васильев, А. А. Физика. Базовый уровень: 10—11 классы: учебник для среднего общего образования — Москва: Издательство Юрайт, 2023 — 211 с.— Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL:<https://urait.ru/bcode/530393>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Сформированность понимания роли физики в экономической, технологической, социальной и этической сферах деятельности человека; Роли и места физики в современной научной картине мира; роли астрономии в практической деятельности человека и дальнейшем научно-техническом развитии; Сформированность системы знаний о физических закономерностях, законах, теориях, действующих на уровнях микромира, макромира и мегамира, представлений о всеобщем характере физических законов; Представлений о структуре построения физической теории, что позволит осознать роль фундаментальных законов и принципов в современных представлениях о природе, понять границы применимости теорий, возможности их применения для описания естественнонаучных явлений и процессов;	«Отлично» - теоретическое содержание курса дисциплины освоено полностью, без пробелов, умения сформированы, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено высоко. «Хорошо» - теоретическое содержание курса дисциплины освоено полностью, без пробелов, некоторые умения сформированы недостаточно, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, некоторые виды заданий выполнены с ошибками. «Удовлетворительно» - теоретическое содержание курса дисциплины 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 дисциплины не освоено, необходимые умения не сформированы, выполненные учебные задания содержат грубые ошибки. Тестирование: «5» - если верные ответы	Устный опрос Тестирование

	составляют от 90% до 100% от общего количества; «4» - если верные ответы составляют от 75% до 90% от общего количества; «3» - если верные ответы составляют от 50% до 75%; «2» - если верные ответы составляют менее 50%.	
Сформированность умения различать условия применимости моделей физических тел и процессов (явлений): инерциальная система отсчета, материальная точка, равноускоренное движение, свободное падение, абсолютно упругая деформация, абсолютно упругое и абсолютно неупругое столкновения, моделей газа, жидкости и твердого (кристаллического) тела, идеального газа, точечный заряд, однородное электрическое поле, однородное магнитное поле, гармонические колебания, математический маятник, идеальный пружинный маятник, гармонические волны, идеальный колебательный контур, тонкая линза; моделей атома, атомного ядра и квантовой модели света; Сформированность умения объяснять особенности протекания физических явлений: механическое движение, тепловое движение частиц вещества, тепловое равновесие, броуновское движение, диффузия, испарение, кипение и конденсация, плавление и кристаллизация, направленность теплопередачи, электризации тел, эквипотенциальности поверхности заряженного проводника, электромагнитной индукции, самоиндукции, зависимости сопротивления полупроводников "р-" и "n-	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; Рациональность действий и т.д.	Лабораторная работа Контрольная работа

типов" от температуры, резонанса, интерференции волн, дифракции, дисперсии, полного внутреннего отражения, фотоэффект, физические принципы спектрального анализа и работы лазера, "альфа-" и "бета-" распады ядер, гамма-излучение ядер; Сформированность умений применять законы классической механики, молекулярной физики и термодинамики, электродинамики, квантовой физики для анализа и объяснения явлений микромира, макромира и мегамира, различать условия (границы, области) применимости физических законов, понимать всеобщий характер фундаментальных законов (закон сохранения механической энергии, закон сохранения импульса, закон всемирного тяготения, первый закон термодинамики, закон сохранения электрического заряда, закон сохранения энергии) и ограниченность использования частных законов; анализировать физические процессы, используя основные положения, законы и закономерности; относительность механического движения, формулы кинематики равноускоренного движения, преобразования галилея для скорости и перемещения, три закона ньютона, принцип относительности галилея, закон всемирного тяготения, законы сохранения импульса и механической энергии, связь работы силы с изменением механической энергии, условия равновесия твердого тела; связь давления идеального газа со средней кинетической энергией теплового движения и концентрацией его молекул,		

связь температуры вещества со средней кинетической энергией его частиц, связь давления идеального газа с концентрацией молекул и его температурой, уравнение менделеева-клапейрона, первый закон термодинамики, закон сохранения энергии в тепловых процессах; закон сохранения электрического заряда, закон кулона, потенциальность электростатического поля, принцип суперпозиции электрических полей, закона кулона; законы Ома для участка цепи и для замкнутой электрической цепи, закон Джоуля-Ленца, закон электромагнитной индукции, правило Ленца, постулаты специальной теории относительности Эйнштейна, уравнение Эйнштейна для фотоэффекта, первый и второй постулаты Бора, принцип неопределенности Гейзенберга, закон сохранения заряда, массового числа и энергии в ядерных реакциях, закон радиоактивного распада; Сформированность умений применять основополагающие астрономические понятия, теории и законы для анализа и объяснения физических процессов, происходящих на звездах, в звездных системах, в межгалактической среде; движения небесных тел, эволюции звезд и Вселенной; Сформированность умений исследовать и анализировать разнообразные физические явления и свойства объектов, проводить самостоятельные исследования в реальных и лабораторных условиях, читать и анализировать характеристики приборов и устройств, объяснять принципы их работы; Сформированность		

представлений о методах получения научных знаний; астрономических знаний; владение умениями самостоятельно формулировать цель исследования (проекта), выдвигать гипотезы на основе знания основополагающих физических закономерностей и законов, проверять их экспериментальными средствами; планировать и проводить физические эксперименты, описывать и анализировать полученную при выполнении эксперимента информацию, определять достоверность полученного результата; Сформированность умения решать расчетные задачи с явно заданной и неявно заданной физической моделью: на основании анализа условия выбирать физические модели, отвечающие требованиям задачи, применять формулы, законы, закономерности и постулаты физических теорий при использовании математических методов решения задач, проводить расчеты на основании имеющихся данных, анализировать результаты и корректировать методы решения с учетом полученных результатов; решать качественные задачи, требующие применения знаний из разных разделов школьного курса физики, а также интеграции знаний из других предметов естественнонаучного цикла: выстраивать логическую цепочку рассуждений с опорой на изученные законы, закономерности и физические явления; Сформированность умений анализировать и оценивать последствия бытовой и производственной деятельности		

человека, связанной с физическими процессами, с позиций экологической безопасности; представлений о рациональном природопользовании, а также разумном использовании достижений науки и технологий для дальнейшего развития человеческого общества; Овладение различными способами работы с информацией физического содержания с использованием современных информационных технологий, развитие умений критического анализа и оценки достоверности получаемой информации; Овладение организационными и познавательными умениями самостоятельного приобретения новых знаний в процессе выполнения проектных и учебно-исследовательских работ, 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; Сформированность мотивации к будущей профессиональной деятельности по специальностям физико-технического профиля.		
Личностные результаты воспитания	Учитываются в ходе оценивания знаний и умений по учебной дисциплине. Критерии и методы для личностных результатов не планируются	

Приложение 6.7
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ООД.07 ХИМИЯ

Новодвинск
2025

Рабочая программа учебной дисциплины **ООД.07 Химия** разработана в соответствии:

- Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, утвержденный приказом Минпросвещения России от 23 ноября 2022г. №1014, (далее – ФГОС СОО);

- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии: 43.01.09 «Повар, кондитер», (далее – ФГОС СПО), утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1569.

- Примерной рабочей программы общеобразовательной дисциплины «Химия» для профессиональных образовательных организаций, рекомендованной ФГБОУ ДПО ИРПО в качестве примерной рабочей программы для реализации основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования, утв. на заседании Совета по оценке содержания и качества примерных рабочих программ общеобразовательного и социально-гуманитарного циклов СПО протокол № 14 от 30 ноября 2022 г.

Организация - разработчик: Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Архангельской области «Новодвинский индустриальный техникум»

Составитель: Гребенщикова Антонина Алексеевна, преподаватель ГАПОУ АО «Новодвинский индустриальный техникум»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	14
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	23
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	24

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ООД. 07 «Химия»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина ООД.07 «Химия» является обязательной частью общеобразовательного цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии: 43.01.09 «Повар, кондитер». Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 02, ОК 04.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

1.2.1 Перечень общих компетенций

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ОК,	Метапредметные	Предметные
ОК 01	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;	- 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

	- 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 познавательной и социальной практике	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 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 мировоззрения и общей культуры человека, а также экологически обоснованного отношения к своему здоровью и природной среде; - владеть системой химических знаний, которая включает: основополагающие понятия (дополнительно к системе понятий базового уровня) - изотопы, основное и возбужденное состояние атома, гибридизация атомных орбиталей, химическая связь, молярная концентрация, структурная формула, изомерия (структурная, геометрическая (цис-транс-изомерия), типы химических реакций (гомо- и гетерогенные, обратимые и необратимые), растворы (истинные, дисперсные системы), кристаллогидраты, степень диссоциации, электролиз, крекинг, риформинг); теории и законы, закономерности, мировоззренческие знания, лежащие в основе понимания причинности и системности химических явлений, современные представления о строении вещества на атомном, молекулярном и надмолекулярном уровнях; представления о механизмах химических реакций, термодинамических и

		кинетических закономерностях их протекания, о химическом равновесии, дисперсных системах, фактологические сведения о свойствах, составе, получении и безопасном использовании важнейших неорганических и органических веществ в быту и практической деятельности человека; общих научных принципах химического производства (на примере производства серной кислоты, аммиака, метанола, переработки нефти); - уметь проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям химических реакций с использованием физических величин (массы, объема газов, количества вещества), характеризующих вещества с количественной стороны: расчеты по нахождению химической формулы вещества; расчеты массы (объема, количества вещества) продукта реакции, если одно из исходных веществ дано в виде раствора с определенной массовой долей растворенного вещества или дано в избытке (имеет примеси); расчеты массовой или объемной доли выхода продукта реакции; расчеты теплового эффекта реакций, объемных отношений газов; - 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 предметов для более осознанного понимания и объяснения сущности материального единства мира; использовать системные химические знания для объяснения

		и прогнозирования явлений, имеющих естественнонаучную природу; - уметь использовать наименования химических соединений международного союза теоретической и прикладной химии и тривиальные названия веществ, относящихся к изученным классам органических и неорганических соединений; использовать химическую символику для составления формул неорганических веществ, молекулярных и структурных (развернутых, сокращенных и скелетных) формул органических веществ; составлять уравнения химических реакций и раскрывать их сущность: окислительно - восстановительных реакций посредством составления электронного баланса этих реакций; реакций ионного обмена путем составления их полных и сокращенных ионных уравнений; реакций гидролиза, реакций комплексообразования (на примере гидроксокомплексов цинка и алюминия); подтверждать характерные химические свойства веществ соответствующими экспериментами и записями уравнений химических реакций; - уметь классифицировать неорганические и органические вещества и химические реакции, самостоятельно выбирать основания и критерии для классификации изучаемых химических объектов; характеризовать состав и важнейшие свойства веществ, принадлежащих к определенным классам и группам соединений (простые вещества, оксиды, гидроксиды, соли; углеводороды, простые эфиры, спирты, фенолы, альдегиды, кетоны, карбоновые кислоты, сложные эфиры, жиры, углеводы, амины, аминокислоты, белки); применять знания о составе

		и свойствах веществ для экспериментальной проверки гипотез относительно закономерностей протекания химических реакций и прогнозирования возможностей их осуществления; - уметь подтверждать на конкретных примерах характер зависимости реакционной способности органических соединений от кратности и типа ковалентной связи, взаимного влияния атомов и групп атомов в молекулах; а также от особенностей реализации различных механизмов протекания реакций; - уметь характеризовать электронное строение атомов (в основном и возбужденном состоянии) и ионов химических элементов 1 - 4 периодов Периодической системы Д.И. Менделеева и их валентные возможности, используя понятия "s", "p", "d-электронные" орбитали, энергетические уровни; объяснять закономерности изменения свойств химических элементов и образуемых ими соединений по периодам и группам;
ОК 02	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;	- 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

	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;	оборудованием; представлять результаты химического эксперимента в форме записи уравнений соответствующих реакций и формулировать выводы на основе этих результатов; - уметь анализировать химическую информацию, получаемую из разных источников (средств массовой 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 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; - уметь осуществлять целенаправленный поиск химической информации в

		различных источниках (научная и учебнонаучная 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	- 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; - 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	- 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 хлориданионы, 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

	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;	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;
ОК 07.	- 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 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 сохранения своего здоровья и окружающей природной среды; 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.

1.2.2 Перечень профессиональных компетенций

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

1.2.3 Личностные результаты воспитания обучающихся в рамках реализации рабочей программы

Результаты осуществления воспитания в рамках организации образовательной деятельности по общеобразовательной учебной дисциплине представлены в пункте 1.3 «Планируемые результаты рабочей программы воспитания» рабочей программы воспитания основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования по профессии: 43.01.09 «Повар, кондитер».

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины / максимальная учебная нагрузка	144
в т.ч. в форме практической подготовки	84
в т. ч.:	
теоретическое обучение	48
лабораторные работы	26
практические занятия	56
контрольная работа	6
Самостоятельная работа	-
Промежуточная аттестация в форме экзамена	12

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды ОК и ПК, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1. Основы строения вещества		8/6	
Тема 1.1 Строение атомов химических элементов и природа их химической связи.	Содержание	6	ОК 01 ОК 02
	1. Строение атома. Электронная конфигурация атома. Классификация химических элементов. Валентность. Электроотрицательность.	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4	
	1. Практическое занятие 1. Решение заданий на название неорганических соединений по международной и тривиальной номенклатуре. Установление связи между строением атомов химических элементов и периодическим изменением свойств химических элементов и их соединений	2	
	2. Практическое занятие 2. Решение заданий на составление электронно – графических формул элементов 1 – 4 периодов.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 1.2 Периодический закон и таблица Д. И. Менделеева.	Содержание	2	ОК 01 ОК 02
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	
	1. Практическое занятие 3. Характеристика химических элементов в соответствии с их электронным строением и положением в Периодической системе	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Раздел 2. Химические реакции		16/12	
Тема 2.1 Типы химических реакций.	Содержание	8	ОК 01 ОК 02
	1. Классификация и типы химических реакций с участием неорганических веществ. Составление уравнений реакций различных типов.	2	

	В том числе практических занятий и лабораторных работ	6	
	1. Практическое занятие 4. Составление уравнений реакций соединения, разложения, замещения, обмена. Уравнения реакций горения, ионного обмена.	2	
	2. Практическое занятие 5. Составление уравнений реакций окисления-восстановления.	2	
	3. Практическое занятие 6. Основные количественные законы в химии и расчеты по уравнениям химических реакций с использованием массы, объема газов, количества вещества	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 2.2 Электролитическая диссоциация и ионный обмен.	Содержание	8	ОК 01 ОК 02 ОК 04
	1. Теория электролитической диссоциации. Реакции ионного обмена. Кислотно – основные реакции	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	6	
	1. Лабораторная работа 1. Исследование типов и признаков химических реакций. Проведение реакций ионного обмена, определение среды водных растворов.	2	
	2. Практическое занятие 7. Составление реакций гидролиза солей	2	
	3. Контрольная работа 1. Строение вещества и химические реакции	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Раздел 3. Строение и свойства неорганических веществ		24/16	
Тема 3.1 Классификация, номенклатура и строение неорганических веществ.	Содержание	6	ОК 01
	1. Классификация неорганических веществ и их взаимосвязь. Зависимость химической активности вещества от типа кристаллической решетки и вида химической связи.	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4	
	1. Практическое занятие 8. Решение задач на расчет массовой доли (массы) химического элемента (соединения) в молекуле (смеси).	2	
	2. Практическое занятие 9. Решение заданий по классификации, номенклатуре неорганических веществ различных классов: называть и составлять формулы химических веществ, определять принадлежность к классу.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 3.2	Содержание	12	ОК 01

Физико-химические свойства неорганических веществ.	1.Металлы: физические и химические свойства, способы получения, значение металлов. Коррозия металлов. Способы защиты металлов от коррозии.	2	ОК 02 ОК 07
	2. Неметаллы: физические и химические свойства. Классификация и номенклатура соединений неметаллов. Круговорот биогенных элементов в природе.	2	
	3. Химические свойства основных классов неорганических веществ. Закономерности в изменении свойств простых веществ, водородных соединений, высших оксидов и гидроксидов.	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	6	
	1. Практическое занятие 10. Решение практико-ориентированных теоретических заданий на свойства и получение неорганических веществ.	2	
	2. Практическое занятие 11. Составление уравнений реакций с участием простых и сложных неорганических веществ	2	
	3. Лабораторная работа 2. Изучение химических свойств основных классов неорганических соединений	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 3.3 Идентификация неорганических соединений.	Содержание	6	ОК 04 ОК 01 ОК 02 ОК 07
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	6	
	1. Контрольная работа 2. Свойства неорганических веществ	2	
	2. Лабораторная работа 3. Идентификация неорганических веществ с использованием их физико – химических свойств, характерных качественных реакций.	2	
	3. Практическое занятие 12. Решение заданий о роли неорганической химии в развитии медицины, создании новых материалов, новых источников энергии, в решении проблем безопасности.(экологической, энергетической, пищевой).	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Раздел 4. Строение и свойства органических веществ		38/16	
Тема 4.1 Классификация, строение и номенклатура	Содержание	4	ОК 01 ОК 02
	1. Основные положения теории химического строения органических соединений А.М. Бутлерова. Изомерия. Принципы классификации и номенклатуры органических соединений.	2	

органических веществ.	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	
	1. Практическое занятие 13. Составление полных и сокращенных формул органических веществ.	1	
	2. Практическое занятие 14. Расчеты простейшей формулы органических веществ, исходя из элементного состава(в %).	1	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 4.2 Свойства органических соединений.	Содержание	24	ОК 01 ОК 02 ОК 04
	1. Предельные углеводороды: номенклатура, гомологический ряд, изомерия, физические и химические свойства, способы получения, применение.	2	
	2. Непредельные углеводороды (алкены, диеновые): номенклатура, гомологический ряд, изомерия, физические и химические свойства, способы получения, применение.	2	
	3. Непредельные углеводороды (алкины), ароматические углеводороды: номенклатура, гомологический ряд, изомерия, физические и химические свойства, способы получения, применение.	2	
	4. Спирты, фенолы: номенклатура, гомологический ряд, изомерия, физические и химические свойства, способы получения, применение.	2	
	5. Альдегиды, кетоны: номенклатура, гомологический ряд, изомерия, физические и химические свойства, способы получения, применение.	2	
	6. Карбоновые кислоты: номенклатура, гомологический ряд, изомерия, физические и химические свойства, способы получения, применение. Мыла как соли высших карбоновых кислот.	2	
	7. Углеводы: номенклатура, классификация, изомерия, физические и химические свойства, способы получения.	2	
	8. Азотсодержащие органические соединения: номенклатура, классификация, изомерия, физические и химические свойства, способы получения.	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	8	
	1. Практическое занятие 15. Решение расчетных задач с использованием плотности газов по водороду и воздуху. Решение расчетных задач по уравнениям реакций с участием органических веществ.	2	
	2. Практическое занятие 16. Составление химических реакций,	2	

	характеризующих химические свойства органических соединений отдельных классов способы получения и название органических соединений.		
	3. Практическое занятие 17. Решение цепочек превращений на генетическую связь между классами органических соединений с составлением названий органических соединений по тривиальной или международной систематической номенклатуре.	2	
	4. Лабораторная работа 4. Получение этилена и изучение его свойств. Моделирование молекул химических превращений.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 4.3	Содержание	8	ОК 01 ОК 02 ОК 07 ОК 04
Идентификация органических веществ, их значение и применение в бытовой и производственной деятельности человека.	1. Биоорганические соединения: углеводы, аминокислоты, белки, жиры их биологические функции в организме. Роль органической химии в решении проблем пищевой безопасности.	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	6	
	1. Лабораторная работа 5. Идентификация органических соединений отдельных классов с использованием их физико – химических свойств и характерных качественных реакций.	2	
	2 Практическое занятие 18. Решение практико-ориентированных заданий по составлению химических реакций, отражающих химическую активность органических соединений в различных средах (природных, биологических, техногенных).	2	
	2. Контрольная работа 3. Структура и свойства органических веществ.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Раздел 5. Кинетические и термодинамические закономерности протекания химических реакций		8/4	
Тема 5.1	Содержание	8	ОК 01 ОК 02 ОК 04
Скорость химической реакции.	1. Классификация химических реакций. Скорость реакции и ее зависимость от различных факторов.	2	
Химическое равновесие.	2. Химическое равновесие и его смещение под действием различных факторов.	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4	

	1. Практическое занятие 19. Решение заданий на применение принципа Ле – Шателье для нахождения направления смещения равновесия химической реакции.	2	
	2. Лабораторная работа 6. Определение зависимости скорости реакции от различных факторов.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Раздел 6. Дисперсные системы		10/8	
Тема 6.1 Дисперсные системы и факторы устойчивости	Профессионально – ориентированное содержание	6	ОК 07 ОК 01 ОК 02 ПК 1.1
	1. Дисперсные системы. Коллоидные растворы. Истинные растворы.	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4	
	1. Практическое занятие 20. Решение практико – ориентированных заданий на дисперсные системы, используемые в бытовой и производственной деятельности человека, с позиций экологической безопасности последствий и грамотных решений проблем, связанных с химией.	2	
	1. Практическое занятие 21. Решение задач на приготовление растворов.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 6.2 Исследование свойств растворов и дисперсных систем	Профессионально – ориентированное содержание	4	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ПК 1.1
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4	
	1. Лабораторная работа 7. Решение задач на приготовление растворов. Приготовление растворов заданной (массовой, %) концентрации.	2	
	2. Лабораторная работа 8. Приготовление и изучение свойств дисперсных систем разных видов: суспензии, эмульсии, коллоидного раствора.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Раздел 7. Качественные реакции обнаружение органических и неорганических веществ		4/4	
Тема 7.1 Обнаружение неорганических катионов и анионов	Профессионально – ориентированное содержание	4	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ПК 1.1
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4	
	1. Лабораторная работа 9. Качественные реакции катионов и анионов	2	
	2. Практическое занятие 22. Качественные химические реакции, характерные для обнаружения отдельных классов органических соединений.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	

Раздел 8. Химия в быту и производственной деятельности человека		4/4	
Тема 8.1 Химия в быту и производственной деятельности человека	Профессионально – ориентированное содержание	4	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК07 ПК 1.1
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4	
	1. Практическое занятие 23. Решение кейса на анализ информации о производственной деятельности человека, связанной с переработкой и получением веществ, а также с экологической безопасностью.	2	
	2. Практическое занятие 24. Представление результатов решений кейсов (выступление с презентацией).	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Раздел 9. Исследование и химический анализ объектов биосферы.		20/14	
Тема 9.1 Основы лабораторной практики в профессиональных лабораториях	Профессионально – ориентированное содержание	4	ОК 02 ОК 04 ПК 1.1
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4	
	1. Лабораторная работа 10. Лабораторная посуда и химические реактивы. Основные лабораторные операции. Лабораторное оборудование. Техника безопасности и правила работы (поведения) в лаборатории	2	
	2. Практическое занятие 25. Выполнение типовых расчетов по тематике эксперимента (выход продукта реакции, масса навески, объем растворителя).	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 9.2 Химический анализ проб воды.	Профессионально – ориентированное содержание	16	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ПК 1.1
	1. Классификация проб воды по виду и назначению. Жёсткости воды и методы ее определения. Виды жесткости. Способы устранения жесткости воды.	6	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	10	
	1. Практическое занятие 26. Способы выражения концентрации растворов: массовая доля растворенного вещества, молярная и моляльная концентрации. Титр раствора.	2	
	2. Практическое занятие 27. Решение практико – ориентированных заданий на расчет концентраций загрязняющих веществ и их сравнение с предельно допустимыми концентрациями.	2	
	3. Лабораторная работа 11. Очистка воды от загрязнений	2	
	4. Лабораторная работа 12. Определение жесткости воды и способы ее устранения.	2	

	5. Лабораторная работа 13. Определение pH воды и ее кислотности	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Промежуточная аттестация		12	
Всего:		144	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Химия», оснащенный оборудованием: доска классная, столы для учащихся, стол для учителя, стулья, экран. Инструктивно – техническая документация: комплекты тестовых заданий, комплекты заданий для контрольных работ, комплекты заданий для проведения лабораторных работ и практических занятий, комплект контрольно – измерительных материалов по промежуточной аттестации.

Техническими средствами обучения: компьютер с лицензионным программным обеспечением, мультимедийный проектор.

Лаборатория «Химии» оснащенная необходимым для реализации программы учебной дисциплины оборудованием: химические реактивы и посуда, посадочные места по количеству обучающихся; рабочее место преподавателя; демонстрационный стол; вытяжной шкаф;

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные печатные издания

1. Габриелян О. С., Остроумов, И. Г., Сладков С. А. Химия (базовый уровень), 10 кл. Учебник-М.: Просвещение

2. Габриелян О. С. Химия (базовый уровень), 11 кл. Учебник-М.: Дрофа, 2019. - 223 с.

3. Габриелян О. С. Химия. Практикум. Учебное пособие-М.: Академия, 2020. - 304 с.

4. Зайцев О. С. Химия. Лабораторный практикум и сборник задач. Учебное пособие-М.: Юрайт, 2021. - 202 с.

3.2.2. Электронные издания

1. <https://urait.ru>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
- сформированность представлений: 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; - владение 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	«Отлично» - теоретическое содержание курса дисциплины освоено полностью, без пробелов, умения сформированы, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено высоко. «Хорошо» - теоретическое содержание курса дисциплины освоено полностью, без пробелов, некоторые умения сформированы недостаточно, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, некоторые виды заданий выполнены с ошибками. «Удовлетворительно» - теоретическое содержание курса дисциплины 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 дисциплины не освоено, необходимые умения не сформированы, выполненные учебные задания содержат грубые ошибки. Тестирование: «5» - если верные ответы	Устный опрос Тестирование

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; - владение основными методами научного познания веществ и химических явлений (наблюдение, измерение, эксперимент, моделирование);	составляют от 90% до 100% от общего количества; «4» - если верные ответы составляют от 75% до 90% от общего количества; «3» - если верные ответы составляют от 50% до 75%; «2» - если верные ответы составляют менее 50%.	
- 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 химические свойства веществ соответствующими экспериментами и записями уравнений химических реакций; - уметь устанавливать	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; Рациональность действий и т.д.	Практическая работа Лабораторная работа Контрольная работа

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 - 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 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 из разных источников (средств массовой информации, сеть Интернет и другие); - уметь соблюдать правила экологически целесообразного поведения в быту и 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		
Личностные результаты воспитания	Учитываются в ходе оценивания знаний и умений по учебной дисциплине. Критерии и методы для личностных результатов не планируются	

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ООД. 08 БИОЛОГИЯ

Новодвинск
2025

Рабочая программа учебной дисциплины **ООД. 08 Биология** разработана в соответствии:

- Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, утвержденный приказом Минпросвещения России от 23 ноября 2022г. №1014, (далее – ФГОС СОО);

- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии: 43.01.09 «Повар, кондитер», (далее – ФГОС СПО), утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1569;

- Примерной рабочей программы общеобразовательной дисциплины «Биология» для профессиональных образовательных организаций, рекомендованной ФГБОУ ДПО ИРПО в качестве примерной рабочей программы для реализации основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования, утв. на заседании Совета по оценке содержания и качества примерных рабочих программ общеобразовательного и социально-гуманитарного циклов СПО протокол № 14 от 30 ноября 2022 г.

Организация - разработчик: Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Архангельской области «Новодвинский индустриальный техникум»

Составитель: Гребенщикова Антонина Алексеевна, преподаватель ГАПОУ АО «Новодвинский индустриальный техникум»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	9
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	15
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	16

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ООД. 08 «Биология»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Биология» является обязательной частью общеобразовательного цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии: 43.01.09 «Повар, кондитер». Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 02, ОК 04., ОК 07.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

1.2.1 Перечень общих компетенций

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ОК	Метапредметные	Предметные
ОК 01	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	- сформированность знаний о месте и роли биологии в системе научного знания; функциональной грамотности человека для решения жизненных проблем; - 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, энергозависимость, 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

	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 познавательной и социальной практике	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, 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 превращения 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	В области ценности научного познания: - сформированность	- сформированность умений критически оценивать информацию биологического

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, 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	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 собственные письменные и устные сообщения на основе биологической информации из нескольких источников, грамотно использовать понятийный аппарат биологии

	информации, информационной безопасности личности;	
ОК 04	- 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; - 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;	- 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 формирования выводов с использованием научных понятий, теорий и законов
ОК 07	В области экологического воспитания: - сформированность экологической культуры, понимание влияния социально – экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера	- 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

	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	образа жизни, норм грамотного поведения в окружающей природной среде; понимание необходимости использования достижений современной биологии и биотехнологий для рационального природопользования

1.2.2 Перечень профессиональных компетенций

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

1.2.3 Личностные результаты воспитания обучающихся в рамках реализации рабочей программы

Результаты осуществления воспитания в рамках организации образовательной деятельности по общеобразовательной учебной дисциплине представлены в пункте 1.3 «Планируемые результаты рабочей программы воспитания» рабочей программы воспитания основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования по профессии: 43.01.09 «Повар, кондитер».

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины / максимальная учебная нагрузка	72
в т.ч. в форме практической подготовки	24
в т. ч.:	
теоретическое обучение	48
лабораторные работы	4
практические занятия	16
контрольная работа	4
Самостоятельная работа	-
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды ОК формирования которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1. Клетка – структурно – функциональная единица живого		18/8	
Тема 1.1. Биология как наука. Общая характеристика жизни.	Содержание	2	ОК 02
	1. Биология как наука. Уровни организации живой материи. Свойства живых систем. Химический состав клетки.	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	-	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 1.2. Структурно – функциональная организация клеток	Содержание	6	ОК 01 ОК 02 ОК 04
	1. Клеточная теория. Строение клетки эукариот и прокариот. Неклеточные формы жизни	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4	
	1. Лабораторная работа 1. Строение клеток	2	
	2. Практическое занятие 1. Вирусные и бактериальные заболевания. Общие принципы использования лекарственных веществ. Особенности применения антибиотиков.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 1.3. Структурно – функциональные факторы наследственности.	Содержание	4	ОК 01 ОК 02
	1. Хромосомная теория Т. Моргана. Нуклеиновые кислоты: ДНК, РНК нахождение в клетке, их строение и функции. Матричные процессы в клетке: репликация, биосинтез белка, репарация. Генетический код и его свойства	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	
	1. Практическое занятие 2. Решение задач на определение последовательности нуклеотидов, аминокислот в норме и в случае изменения последовательности нуклеотидов ДНК	2	

	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 1.4. Обмен веществ и превращение энергии в клетке.	Содержание	2	ОК 02
	1. Понятие метаболизм: ассимиляция и диссимиляция. Типы обмена веществ. Пластический обмен. Фотосинтез. Хемосинтез	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	-	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 1.5. Жизненный цикл клетки. Митоз. Мейоз.	Содержание	4	ОК 02 ОК 04
	1. Митоз, его стадии и происходящие процессы. Мейоз и его стадии. Поведение хромосом в мейозе. Кроссинговер.	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	
	1. Контрольная работа 1. Молекулярный уровень организации живого	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Раздел 2. Строение и функции организма		20/8	
Тема 2.1. Строение организма	Содержание	2	ОК 02 ОК 04
	1. Многоклеточные организмы. Взаимосвязь органов и системы органов в многоклеточном организме. Гомеостаз организма и его поддержание в процессе жизнедеятельности	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	-	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 2.2. Формы размножения организмов	Содержание	2	ОК 01 ОК 02
	1. Формы размножения организмов. Онтогенез растений, животных и человека.	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	-	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 2.3. Онтогенез растений, животных и человека	Содержание	2	ОК 02 ОК 04
	1. Индивидуальное развитие организмов. Эмбриогенез и его стадии. Постэмбриональный период. Стадии постэмбрионального развития у животных и человека. Прямое и непрямое развитие. Онтогенез растений.	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	-	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 2.4. Закономерности наследования	Содержание	4	ОК 02 ОК 04
	1. Основные понятия генетики. Закономерности образования гамет.	2	

	Законы Г. Менделя. Взаимодействие генов		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	
	1. Практическое занятие 3. Решение генетических задач на моно-, ди-, полигибридное скрещивание.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 2.5. Сцепленное наследование признаков.	Содержание	4	ОК 01 ОК 02
	1. Законы Т. Моргана. Наследование признаков сцепленное с полом.	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	
	1. Практическое занятие 4. Решение задач на определение вероятности возникновения наследственных признаков при сцепленном наследовании, составление генотипических схем скрещивания.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 2.6. Закономерности изменчивости.	Содержание	6	ОК 01 ОК 02 ОК 04
	1. Изменчивость признаков. Изменчивость: наследственная, ненаследственная. Наследственные заболевания человека. Генные и хромосомные болезни человека.	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4	
	1. Практическое занятие 5. Решение задач на определение типа мутации при передаче наследственных признаков, составление генотипических схем скрещивания.	2	
	2. Контрольная работа 2. Строение и функции организма	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Раздел 3. Теория эволюции		6/0	
Тема 3.1. История эволюционного учения. Микроэволюция.	Содержание	2	ОК 01 ОК 02
	1. Эволюционные концепции. Эволюционная теория Ч. Дарвина. Теория эволюции, факторы эволюции. Микроэволюция. Видообразование.	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	-	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 3.2. Макроэволюция. Возникновение и развитие жизни на Земле.	Содержание	2	ОК 02 ОК 04
	1. Макроэволюция. Гипотезы и теории возникновения жизни на Земле.	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	-	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	

Тема 3.3. Происхождение человека – антропогенез.	Содержание	2	ОК 02 ОК 04
	1. Антропогенез. Основные стадии антропогенеза. Человеческие расы и их единство. Приспособленность человека к различным условиям среды.	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	-	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Раздел 4. Экология.		16/6	
Тема 4.1. Экологические факторы и среды жизни.	Содержание	2	ОК 01 ОК 02 ОК 07
	1. Среда обитания организмов. Приспособленность организмов к жизни в разных средах. Экологические факторы.	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	-	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 4.2. Популяция, сообщества, экосистемы.	Содержание	4	ОК 01 ОК 02 ОК 07
	1. Экологическая характеристика вида и популяции. Экологическая ниша вида. Экологические характеристики популяции. Сообщества и экосистемы. Биоценоз и его структура. Структурные компоненты экосистемы. Круговорот веществ и поток энергии в экосистеме.	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	
	1. Практическое занятие 6. Трофические цепи и сети. Основные показатели экосистемы. Экологические пирамиды чисел, биомассы и энергии. Правило пирамиды энергии.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 4.3. Биосфера – глобальная экологическая система	Содержание	2	ОК 01 ОК 07
	1. Биосфера: области биосферы и ее компоненты, живое вещество биосферы и его функции.	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	-	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 4.4. Влияние антропогенных факторов на биосферу	Профессионально – ориентированное содержание	4	ОК 02 ОК 04 ОК 07 ПК 1.1
	1. Антропогенные воздействия на биосферу. Загрязнения как вид антропогенного воздействия.	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	
	1. Практическое занятие 7. Отходы производства	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 4.5. Влияние	Профессионально – ориентированное содержание	4	ОК 02

социально-экологических факторов на здоровье человека	1. Здоровье и его составляющие. Факторы, положительно и отрицательно влияющие на организм человека. Проблема техногенных воздействий на здоровье человека	2	ОК 04 ОК 07 ПК 1.1
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	
	1. Лабораторная работа 2. Умственная работоспособность.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Раздел 5. Биология в жизни		10/2	
Тема 5.1. Биотехнологии в жизни каждого	Профессионально – ориентированное содержание	5	ОК 02 ОК 04 ОК 07 ПК 1.1
	1. Биотехнология как наука и производство. Основные направления современной биотехнологии. Методы биотехнологии. Объекты биотехнологии. Этика биотехнологических и генетических экспериментов	4	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	1	
	1. Практическое занятие 8. Кейсы на анализ информации о научных достижениях в области генетических технологий, клеточной инженерии, пищевых биотехнологий. Защита кейсов, выступление с презентациями	1	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 5.1. Биотехнологии в промышленности	Профессионально – ориентированное содержание	5	ОК 02 ОК 04 ОК 07 ПК 1.1
	1. Развитие промышленной биотехнологий и ее применение в жизни человека	4	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	1	
	1. Практическое занятие 9. Кейсы на анализ информации о развитии промышленной биотехнологий (по группам).	1	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Промежуточная аттестация		2	
Всего:		72	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Биология», оснащенный оборудованием: доска классная, столы для учащихся, стол для учителя, стулья, экран.

Техническими средствами обучения: компьютер с лицензионным программным обеспечением, мультимедийный проектор.

Инструктивно – техническая документация: комплекты тестовых заданий, комплекты заданий для проведения лабораторных работ и практических занятий, комплект контрольно – измерительных материалов по промежуточной аттестации

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные печатные издания

1. Константинов В. М., Резанов А. Г., Фадеева Е. О. Биология для профессий и специальностей технического и естественно-научного профилей. Учебник-М.: Академия, 2020. - 336 с.

3.2.2. Электронные издания

1. <https://urait.ru> - Образовательная платформа «Юрайт»

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
- сформировать знаний о месте и роли биологии в системе научного знания; функциональной грамотности человека для решения жизненных проблем;	«Отлично» - теоретическое содержание курса дисциплины освоено полностью, без пробелов, умения сформированы, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено высоко. «Хорошо» - теоретическое содержание курса дисциплины освоено полностью, без пробелов, некоторые умения сформированы недостаточно, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, некоторые виды заданий выполнены с ошибками. «Удовлетворительно» - теоретическое содержание курса дисциплины 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 дисциплины не освоено, необходимые умения не сформированы, выполненные учебные задания содержат грубые ошибки. Тестирование: «5» - если верные ответы составляют от 90% до 100% от общего количества; «4» - если верные ответы составляют от 75% до 90% от общего количества; «3» - если верные ответы составляют от 50% до 75%;	Устный опрос Тестирование

	«2» - если верные ответы составляют менее 50%.	
- сформировать 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, энергозависимость, рост и развитие, уровневая организация; - сформировать умения раскрывать содержание основополагающих биологических теорий и гипотез: клеточной, хромосомной, мутационной, эволюционной, происхождения жизни и человека; - сформировать 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,	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; Рациональность действий и т.д.	Практическая работа Лабораторная работа

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; - сформировать 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; - сформировать 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; - сформировать 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); - сформировать 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; - сформировать умений создавать собственные письменные и устные сообщения на основе биологической информации из нескольких источников, грамотно		

использовать понятийный аппарат биологии.		
Личностные результаты воспитания	Учитываются в ходе оценивания знаний и умений по учебной дисциплине. Критерии и методы для личностных результатов не планируются	

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ООД.09 ИСТОРИЯ

Рабочая программа учебной дисциплины **ООД.09. История** разработана в соответствии:

- Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, утвержденный приказом Минпросвещения России от 23 ноября 2022г. №1014, (далее – ФГОС СОО);
- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности: 43.01.09 «Повар, кондитер», (далее – ФГОС СПО), утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1569.
- Примерной рабочей программы общеобразовательной дисциплины «История» для профессиональных образовательных организаций, рекомендованной ФГБОУ ДПО ИРПО в качестве примерной рабочей программы для реализации основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования, утв. на заседании Совета по оценке содержания и качества примерных рабочих программ общеобразовательного и социально-гуманитарного циклов СПО протокол № 14 от 30 ноября 2022 г.

Организация - разработчик: Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Архангельской области «Новодвинский индустриальный техникум»

Составитель: Аглинская Наталья Владимировна, преподаватель ГАПОУ АО «Новодвинский индустриальный техникум»

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ООД.09 ИСТОРИЯ»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ООД.09 История» является обязательной частью общеобразовательного цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.01.09 «Повар, кондитер».

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

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

1.2.1 Перечень общих компетенций

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ОК,	Метапредметные	Предметные
ОК 01	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	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

	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 познавательной и социальной практике	
ОК 02	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	- 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 и процессов истории России и истории зарубежных стран; приобретение опыта

	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	осуществления учебно-исследовательской деятельности
ОК 04	- 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; - координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и	- 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

	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	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; - развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств	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

ОК 06	- 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;	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;

	- 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; - понимать значимость роли России в мировых политических и социально-экономических процессах с древнейших времен до настоящего времени; - уметь характеризовать вклад российской культуры в мировую культуру; - иметь сформированность представлений о предмете, научных и социальных функциях исторического знания, методах изучения исторических источников

1.2.2 Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ПК 1.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в

1.2.3 Личностные результаты воспитания обучающихся в рамках реализации рабочей программы

Результаты осуществления воспитания в рамках организации образовательной деятельности по общеобразовательному учебной дисциплине представлены в пункте 1.3 «Планируемые результаты рабочей программы воспитания» рабочей программы воспитания основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 43.01.09 «Повар, кондитер».

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины / максимальная учебная нагрузка	136
в т.ч. в форме практической подготовки	40
в т. ч.:	
теоретическое обучение	84
практические занятия	40
Самостоятельная работа	-
Промежуточная аттестация в форме экзамена	12

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды ПК, ОК и, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1. Россия в годы Первой мировой войны и Первая мировая война и послевоенный кризис Великой Российской революции (1914–1922)		19/6	
Тема 1.1 Россия и мир в годы Первой мировой войны	Профессионально-ориентированное содержание	4	
	«Жизнь в катастрофе»: культура повседневности и стратегии выживания в годы великих потрясений	2	ПК 3.1 ОК 05
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	
	1. Практическое занятие 1. Технологическая карта 1 примерного учебно-методического комплекса. Наш край в 1914-1922 гг.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
	Профессионально-ориентированное содержание	5	ОК 01 ОК 02
	1. Новейшая история как этап развития человечества. Мир в начале XX в. Новейшая история: понятие, хронологические рамки, периодизация. Развитие индустриального общества. Технический прогресс. Изменение социальной структуры общества. Политические течения: либерализм, консерватизм, социал-демократия, анархизм. Рабочее и социалистическое движение. Профсоюзы. 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. Россия накануне Первой мировой войны: проблемы внутреннего развития, внешняя политика.	1	
	2. Причины и начало и ход Первой мировой войны. Стремление великих держав к переделу мира. Убийство в Сараево. Нападение Австро-Венгрии на Сербию. Вступление в войну европейских держав. Цели и планы сторон. Сражение на Марне. Позиционная война. Боевые действия на австро-	1	

	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. Завершающий этап войны. Объявление США войны Германии. Бои на Западном фронте. Революция в России и выход Советской России из войны. Капитуляция государств Четверного союза. 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. Политические партии и война: оборонцы, интернационалисты и пораженцы. Влияние большевистской пропаганды. Возрастание роли армии в жизни общества. Итоги Первой мировой войны. Политические, экономические, социальные и культурные последствия Первой мировой войны	1	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	
	1. Практическое занятие 2. Итоги Первой мировой войны. Работа с картой	2	ОК 02 ПК 3.1
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 1.2. Основные этапы и хронология революционных событий 1917 г. Первые революционные преобразования большевиков	Содержание	4	
	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. 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. Основные этапы и хронология революционных событий 1917 г. Февраль - март: восстание в Петрограде и падение монархии. Конец Российской империи. Отклики внутри страны:	2	ОК 02 ОК 04

	Москва, периферия, фронт, национальные регионы. Формирование Временного правительства и программа его деятельности. Петроградский Совет рабочих и солдатских депутатов и его декреты. 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		
	2. Первые революционные преобразования большевиков. 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. 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	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	-	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 1.3	Содержание	6	
Гражданская война и ее последствия. Культура Советской России в период Гражданской войны	1. 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. Политика "военного коммунизма". Продразверстка, принудительная трудовая повинность, административное распределение товаров и услуг. Разработка плана ГОЭЛРО. Создание регулярной Красной Армии. Использование военспецов. Выступление левых эсеров. Красный и белый террор, их	2	ОК 02 ОК 04

	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. 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: бесплатный транспорт, товары по карточкам, субботники и трудовые мобилизации. Комитеты бедноты и рост социальной напряженности в деревне. Проблема массовой детской беспризорности	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	
	1 Практическое задание 3. Революция и Гражданская война в России. 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
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Раздел 2. Межвоенный период (1918–1939). СССР в 1920–1930-е годы		5/2	
Тема 2.1	Содержание	5	
Внешняя политика СССР	1. Внешняя политика СССР в 1920-е гг. Внешняя политика: 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.	1	ОК 02 ОК 04
	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. СССР накануне Великой Отечественной войны. Мюнхенский договор 1938 г. и	2	

	угроза международной изоляции СССР. 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		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	
	1. Практическое занятие 4. Противоречия внешней политики СССР: деятельность НКВД и Коминтерна. Результативность внешней политики СССР межвоенного периода. Работа с историческими источниками и исторической картой	2	ОК 02 ОК 04
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Раздел 3. Вторая мировая война: причины, состав участников, основные этапы и события, итоги. Великая Отечественная война. 1941–1945 годы		38/8	
Введение	Профессионально-ориентированное содержание	4	
	1. Медицина в годы Великой Отечественной войны. Подвиг медицинских работников на фронте и в тылу (технологическая карта 3 примерного учебно-методического комплекса). Наш край в 1941-1945 гг.	4	ПК 3.1
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	-	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 3.1 Начало Второй мировой войны. Начальный период Великой Отечественной войны (июнь 1941 – осень 1942)	Содержание	10	
	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.	2	ОК 01 ОК 03 ОК 04
	2. 1941 год. 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. Начало Великой Отечественной войны. Ход событий на советско-	2	

	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. Смоленское сражение. Наступление советских войск под Ельней. Начало блокады Ленинграда. Оборона Одессы и Севастополя. Срыв гитлеровских планов молниеносной войны. 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. Блокада Ленинграда. Героизм и трагедия гражданского населения. Эвакуация ленинградцев. Дорога жизни.		
	3. Перестройка экономики на военный лад. Эвакуация предприятий, населения и ресурсов. Введение норм военной дисциплины на производстве и транспорте. 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. Нападение японских войск на Перл-Харбор, вступление США в войну. Формирование Антигитлеровской коалиции. Ленд-лиз	2	
	4. Перестройка экономики на военный лад. Эвакуация предприятий, населения и ресурсов. Введение норм военной дисциплины на производстве и транспорте. 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. Нападение японских войск на Перл-Харбор, вступление США в	2	

	войну. Формирование Антигитлеровской коалиции. Ленд-лиз		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	
	1. Практическое занятие 5. Причины и начало Второй мировой войны. Работа с исторической картой и историческими источниками. Причины и начальный период Великой Отечественной войны. Работа с исторической картой и историческими источниками	2	ОК 02
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 3.2 Коренной перелом в ходе войны (осень 1942 – 1943 г.)	Содержание	10	
	1. Коренной перелом в войне. 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. Ватулин, А.И. Еременко, К.К. Рокоссовский. Итоги и значение победы Красной армии под Сталинградом. Начало коренного перелома в войне. Прорыв блокады Ленинграда в январе 1943 г. Значение героического сопротивления Ленинграда. 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. Битва за Днепр. Освобождение Левобережной Украины и форсирование Днепра. Освобождение Киева. Итоги наступления Красной Армии летом - осенью 1943 г.	4	ОК 02 ОК 04
	2. За линией фронта. Развертывание массового партизанского движения. Антифашистское подполье в крупных городах. Значение партизанской и подпольной борьбы для победы над врагом. Сотрудничество с врагом (коллаборационизм): 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. 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"	4	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	

	1. Практическое занятие 6. Работа с исторической картой	2	ОК 02
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 3.3 Человек и культура в годы Великой Отечественной войны	Содержание	4	
	1. Человек и война: единство фронта и тыла. "Все для фронта, все для победы!". Трудовой подвиг народа. Роль женщин и подростков в промышленном и сельскохозяйственном производстве. Самоотверженный труд ученых. Помощь населения фронту. Повседневность военного времени. Фронтная 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. 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. 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. Начало коренного перелома в войне.	2	ОК 01 ОК 02
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	
	1. Практическое занятие 7. 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
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 3.4 Победа СССР в Великой Отечественной войне. Завершение Второй мировой	Содержание	10	
	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. Битва за Берлин. Капитуляция Германии. Репатриация советских граждан в ходе войны и после ее окончания. Война и общество. Восстановление хозяйства в освобожденных	4	ОК 05 ОК 06

войны	районах. Начало советского атомного проекта. Реевакуация и нормализация повседневной жизни. Депортации репрессированных народов. Взаимоотношения государства и Церкви. Открытие второго фронта в Европе. Восстания против оккупантов и их пособников в европейских странах. 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. Советско-японская война 1945 г. Разгром Квантунской армии. Ядерные бомбардировки японских городов американской авиацией и их последствия. Капитуляция Японии. Нюрнбергский трибунал и Токийский процесс над военными преступниками Германии и Японии. Итоги Второй мировой войны. Создание ООН. Осуждение главных военных преступников. Нюрнбергский и Токийский судебные процессы. Итоги Великой Отечественной и Второй мировой войны. Решающий вклад СССР в победу Антигитлеровской коалиции. Людские и материальные потери. Изменение политической карты мира	4	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	
	1. Практическое занятие 8. Завершающий период Великой Отечественной войны. Разгром милитаристской Японии. Работа с исторической картой. Уроки войны. Дискуссия по методу дебатов	2	ОК 02
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Раздел 4. СССР в 1945–1991 годы. Послевоенный мир		36/12	
Тема 4.1	Содержание	10	
Мир и международные отношения в годы холодной войны (вторая половина XX века)	1. 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). 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	2	ОК 04 ОК 05

	2. Разрядка международной напряженности в конце 1960-х - первой половине 1970-х 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.). Ввод советских войск в Афганистан (1979). Возвращение к политике холодной войны. Наращивание 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. 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	2	

	Европы. Распад ОВД, СЭВ. Образование новых государств на постсоветском пространстве. Страны Азии, Африки во второй половине XX в.: проблемы и пути модернизации. Обретение независимости и выбор путей развития странами Азии и Африки. 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.		
	3. 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. Страны Латинской Америки во второй половине XX в. 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	

	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4	
	1. Практическое занятие 9. Послевоенное изменение политических границ в Европе. Изменение этнического состава стран Восточной Европы как следствие геноцидов и принудительных переселений. Работа с картой. Причины и этапы «холодной войны». Работа с исторической картой. Политика «разрядки»: успехи и проблемы	4	ОК 02
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 4.2 СССР в 1945–1953 гг.	Содержание	4	
	1. 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. Сельское хозяйство и положение деревни. Ремонтные работы, их размеры и значение для экономики. 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). 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". Сохранение трудового законодательства военного времени на период восстановления разрушенного хозяйства. Союзный центр и национальные регионы: проблемы взаимоотношений. 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. Создание Совета экономической взаимопомощи. Организация Североатлантического договора (НАТО). Создание по инициативе СССР Организации Варшавского договора. Война в Корее	2	ОК 04 ОК 06
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	-	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 4.3	Содержание	4	

СССР в середине 1950-х – первой половине 1960-х гг.	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. 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. 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. 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 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. 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. 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	2	ОК 02 ОК 04

	социалистическая система. Распад колониальных систем и борьба за влияние в странах третьего мира. Конец оттепели. Нарастание негативных тенденций в обществе. Кризис доверия власти. Новочеркасские события. Смещение Н.С. Хрущева		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	
	1. Практическое занятие 10 Общественно-политическое развитие СССР в условиях «оттепели». Научно-техническая революция в СССР. Дискуссия по методу «метаплана»	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 4.4 Советское общество в середине 1960-х – начале 1980-х гг.	Содержание	6	
	1. Советское государство и общество 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). 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	2	ОК 04 ОК 05
	2. Повседневность в городе и в деревне. Рост социальной мобильности. Миграция населения в крупные города и проблема неперспективных деревень. Популярные формы досуга населения. Уровень жизни разных социальных слоев. Социальное и экономическое развитие союзных республик. Общественные настроения. Потребительские тенденции в советском обществе. Дефицит и очереди. Развитие физкультуры и спорта в СССР. XXII летние Олимпийские игры 1980 г. в Москве. Литература и искусство: поиски новых путей. Авторское кино. Авангардное искусство.	2	

	Неформалы (КСП, движение КВН и другие). Диссидентский вызов. Борьба с инакомыслием. Судебные процессы. Цензура и самиздат.		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	
	1. Практическое занятие 11. Общественно-политическая жизнь в СССР в середине 60-х – начале 80-х гг. Внешняя политика СССР в середине 60-х – начале 80-х гг. Работа с историческими источниками	2	ОК 02
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 4.5 Политика «перестройки». Распад СССР (1985–1991 гг.)	Содержание	12	
	1. Политика перестройки. Распад СССР (1985-1991). 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. Принятие закона о приватизации государственных предприятий. 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. Распуск 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. Подъем национальных движений, нагнетание националистических и сепаратистских настроений. Обострение межнационального противостояния: Закавказье, Прибалтика, Украина, Молдавия. Позиции республиканских лидеров и национальных элит.	4	ОК 02 ОК 03
	2. Последний этап перестройки: 1990-1991 гг. Отмена 6-й статьи Конституции СССР о руководящей роли КПСС. Становление	4	

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 соглашения, создание Содружества Независимых Государств (СНГ). Реакция мирового сообщества на распад СССР. Россия как преемник СССР на международной арене.			
В том числе практических занятий и лабораторных работ		4	
1. Практическое занятие 12. Общественно-политическая жизнь в СССР в годы «перестройки». Внешняя политика СССР в 1985–1991 гг. Дебаты «за» и «против»		4	ОК 02
Самостоятельная работа обучающихся		-	
Раздел 5. Российская Федерация в 1992–2020 гг. Современный мир в условиях глобализации		26/12	
Введение	Профессионально-ориентированное содержание	4	ПК 3.1
	1. Международное сотрудничество и противостояние в спорте. Достижения российских спортсменов (технологическая карта 5 примерного учебно-методического комплекса). Наш край в 1992-2022 гг.	4	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	-	

	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 5.1 Становление новой России (1992–1999 гг.)	Содержание	8	ОК 02 ОК 04
	1. 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.	2	
	2. 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. 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.	2	

	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		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4	
	1. Практическое занятие 13. Повседневная жизнь россиян в условиях реформ. Занятие с использованием музейно-педагогических технологий	4	ОК 02
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 5.2 Современный мир. Глобальные проблемы человечества	Профессионально-ориентированное содержание	7	
	1. 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. 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).	1	ОК 01 ОК 03 ПК 1.1
	2. «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.	1	
	3. Развитие науки и культуры во второй половине XX - начале XXI в. Развитие науки во второй половине XX - начале XXI в. (ядерная физика, химия, биология, медицина). Научно-техническая революция. Использование ядерной энергии в мирных целях. Достижения в области космонавтики (СССР, США). Развитие электротехники и робототехники. Информационная революция. Интернет. Течения и стили в художественной культуре второй половины XX - начала XXI в.: от модернизма к постмодернизму. Литература. Живопись. Архитектура: новые технологии, концепции, художественные решения. Дизайн. Кинематограф. Музыка: развитие традиций и авангардные течения. Джаз. Рок-музыка. Массовая культура. Молодежная культура	1	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4	

	1. Практическое занятие 14. «Оранжевые» революции на постсоветском пространстве и в развивающихся странах. Работа с историческими источниками. 2. Практическое занятие 15. Человек в стремительно меняющемся мире: культура и научно-технический прогресс. Дискуссия по методу «метаплана»	4	ПК 1.1
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 5.3 Россия в XXI веке: вызовы времени и задачи модернизации	Профессионально-ориентированное содержание 1. Россия в XXI в.: вызовы времени и задачи модернизации. 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). 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. Начало конституционной реформы. Снижение средней продолжительности жизни и тенденции депопуляции. Государственные программы демографического возрождения России. Разработка семейной	7	ОК 04 ОК 05 ПК 1.1

	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. 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, Интернет. Массовая автомобилизация. Военно-патриотические движения. Марш "Бессмертный полк". Празднование 75-летия Победы в Великой Отечественной войне (2020). Внешняя политика в конце XX - начале XXI в. 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. Центробежные и партнерские тенденции в СНГ. «Оранжевые» революции. 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.		

	2. 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. Россия в борьбе с коронавирусной пандемией, оказание помощи зарубежным странам. Мир и процессы глобализации в новых условиях. Антиглобалистские тенденции. Международный нефтяной кризис 2020 г. и его последствия. Россия в современном мире. 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	1	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4	
	1. Практическое занятие 16. Развитие политической системы России в начале XXI в. Внешняя политика РФ в конце XX – начале XXI в. Работа с историческими источниками. 2. Практическое занятие 17. Мир и процессы глобализации в новых условиях. Россия в современном мире. Работа с историческими источниками	4	ПК 1.1
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Промежуточная аттестация в форме экзамена		12	
Всего:		136	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Истории» оснащенный оборудованием: парты, стулья, шкафы, маркерная доска, карты. А также техническими средствами обучения: ПК, мультимедиа, колонки.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные печатные издания

1. Артемов В. В., Лубченков Ю. Н. История. В 2 ч. Ч. 1. Учебник-М.: Академия, 2019. - 352 с.

2. Артемов В. В., Лубченков Ю. Н. История. В 2 ч. Ч. 2. Учебник-М.: Академия, 2019. - 400 с.

3. Сахаров А. Н., Загладин Н. В., Петров Ю. А. История. В 2-х частях. Часть 1. С древнейших времен до конца XIX века (базовый и углубленный уровни), 10-11 кл. Учебник-М.: Русское слово-учебник, 2020. - 448 с.

4. Сахаров А. Н., Загладин Н. В., Петров Ю. А. История. В 2-х частях. Часть 2. Конец XIX- начало XXI века (базовый и углубленный уровни), 10-11 кл. Учебник-М.: Русское слово-учебник, 2020. - 448 с.

3.2.2. Электронные издания

1. <https://urait.ru> - Образовательная платформа Юрайт

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
- 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.; - 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; - понимать значимость роли России в мировых политических и социально-экономических процессах с древнейших времен до настоящего времени;	«Отлично» - теоретическое содержание курса дисциплины освоено полностью, без пробелов, умения сформированы, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено высоко. «Хорошо» - теоретическое содержание курса дисциплины освоено полностью, без пробелов, некоторые умения сформированы недостаточно, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, некоторые виды заданий выполнены с ошибками. «Удовлетворительно» - теоретическое содержание курса дисциплины 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 дисциплины не освоено, необходимые умения не сформированы, выполненные учебные задания содержат грубые ошибки. Тестирование: «5» - если верные ответы	Тест, опрос

- иметь сформированность представлений о предмете, научных и социальных функциях исторического знания, методах изучения исторических источников	составляют от 90% до 100% от общего количества; «4» - если верные ответы составляют от 75% до 90% от общего количества;	
- 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 - 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	«3» - если верные ответы составляют от 50% до 75%; «2» - если верные ответы составляют менее 50%. 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; Рациональность действий и т.д.	Практическая работа

работе специфику современных источников социальной и личной информации; объяснять значимость конкретных источников при изучении событий и процессов истории России и истории зарубежных стран; приобретение опыта осуществления учебно-исследовательской деятельности - 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 -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; - 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;		
Личностные результаты воспитания	Учитываются в ходе оценивания знаний и умений по учебной дисциплине. Критерии и методы для личностных результатов не планируются	

Приложение 6.10
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ООД.10 ОБЩЕСТВОЗНАНИЕ

Новодвинск
2025

Рабочая программа учебной дисциплины **ООД.10. Обществознание** разработана в соответствии:

- Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, утвержденный приказом Минпросвещения России от 23 ноября 2022 г. №1014. (далее – ФГОС СОО);

- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.01.09 «Повар, кондитер», (далее – ФГОС СПО), утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1569.

- Примерной рабочей программы общеобразовательной дисциплины «Обществознание» для профессиональных образовательных организаций, рекомендованной ФГБОУ ДПО ИРПО в качестве примерной рабочей программы для реализации основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования, утв. на заседании Совета по оценке содержания и качества примерных рабочих программ общеобразовательного и социально-гуманитарного циклов СПО протокол № 14 от 30 ноября 2022 г.

Организация - разработчик: Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Архангельской области «Новодвинский индустриальный техникум»

Составитель: Аглинская Наталья владимировна, преподаватель ГАПОУ АО «Новодвинский индустриальный техникум»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	29
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	30

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ООД.10. «Обществознание»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина ООД.10. «Обществознание» является обязательной частью углубленного уровня общеобразовательного цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.01.09 «Повар, кондитер».

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

1.2.1 Перечень общих компетенций

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ОК,	Метапредметные	Предметные
ОК 01	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;	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; - 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; - 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

	- 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	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; - 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;

	познавательной и социальной практике	
ОК. 02	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, выбирая оптимальную форму представления и визуализации; - оценивать достоверность, легитимность	сформировать знания об (о): - особенностях процесса цифровизации и влиянии массовых коммуникаций на все сферы жизни общества; - 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 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; - уметь определять связи социальных объектов и явлений с помощью различных знаковых систем; сформированность

	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;	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	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:	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

	- 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,	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 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

	способность к сочувствию и - социальных навыков, сопереживанию включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты;	
ОК. 04	- 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; - координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного - владеть географической терминологией и системой базовых географических понятий, умение применять социально-экономические понятия для решения учебных и (или)	- 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

	практикоориентированных задач; - 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	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	- 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,

	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; и	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
ОК. 06	- осознание обучающимися российской гражданской идентичности 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,	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

	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,	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 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,

	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	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, 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; 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; 5) 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; 6) 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 восполнения недостающих звеньев, делать обоснованные выводы, различать отдельные компоненты в информационном сообщении, выделять факты, выводы, оценочные суждения, мнения; 7) 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; 8) 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; 9) 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; 10) 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; 11) 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; 12) 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	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;	- 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 обществ
ОК 09	- 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	- 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;

	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	

1.2.2 Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование профессиональных компетенций
ПК 1.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в

1.2.2 Личностные результаты воспитания обучающихся в рамках реализации рабочей программы

Результаты осуществления воспитания в рамках организации образовательной деятельности по общеобразовательной учебной дисциплине представлены в пункте 1.3 «Планируемые результаты рабочей программы воспитания» рабочей программы воспитания основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 43.01.09 «Повар, кондитер».

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины / максимальная учебная нагрузка	72
в т.ч. в форме практической подготовки	32
в т. ч.:	
теоретическое обучение	40
практические занятия	32
Самостоятельная работа	-
Промежуточная аттестация в форме Дифференцированный зачет	2

.

2.2. Тематический план и содержание учебной 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. Человек в обществе		10/4	
Тема 1.1. Общество и общественные отношения. Развитие общества	Основное содержание учебного материала	6	ОК 01 ОК 05
	Общество как система. Общественные отношения. Связи между подсистемами и элементами общества. Общественные потребности и социальные институты. Признаки и функции социальных институтов. Типы обществ. Постиндустриальное (информационное) общество и его особенности. Роль массовой коммуникации в современном обществе	4	
	В том числе практических занятий	2	
	Многообразие путей и форм общественного развития. Эволюция, социальная революция. Реформа. Российское общество и человек перед лицом угроз и вызовов XXI в. Общественный прогресс, его критерии. Противоречивый характер прогресса. Глобализация и ее противоречивые последствия Профессионально ориентированное содержание Социальные и гуманитарные аспекты глобальных проблем. Воздействие глобальных проблем на профессиональную сферу. Направления цифровизации в профессиональной деятельности	1	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 1.2. Биосоциальная природа человека и его деятельность	Основное содержание учебного материала	4	ОК 02 ОК 04 ОК 05
	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. Общественное и индивидуальное сознание. Самосознание и социальное поведение. Деятельность и ее структура. Мотивация деятельности. Потребности и интересы. Многообразие видов деятельности. Свобода и необходимость в	2	

	деятельности человека		
	В том числе практических занятий	2	
	Мировоззрение, его структура и типы мировоззрения Выбор профессии. Профессиональное самоопределение. Учет особенностей характера в профессиональной. Межличностное общение и взаимодействие в профессиональном сообществе, его особенности	1 1	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 1.3. Познавательная деятельность человека. Научное познание	Основное содержание учебного материала	2	ОК 02 ОК 04 ОК 05
	В том числе практических занятий	2	
	Познание мира. Чувственное и рациональное познание. Мышление, его формы и методы. Знание как результат познавательной деятельности, его виды. Понятие истины, ее критерии. Абсолютная, относительная истина. Естественные, технические, точные и социально-гуманитарные науки. Особенности, уровни и методы научного познания. Особенности научного познания в социально-гуманитарных науках. Российское общество и человек перед лицом угроз и вызовов XXI в.	1	
	Профессионально ориентированное содержание Естественные, технические, точные и социально-гуманитарные науки в профессиональной сфере	1	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Раздел 2. Духовная культура		8/4	ОК 03 ОК 05 ОК 06 ПК 1.1
Тема 2.1. Духовная культура личности и общества	Основное содержание учебного материала	2	
	Духовная деятельность человека. Духовные ценности российского общества. Материальная и духовная культура. Формы культуры. Народная, массовая и элитарная культура. Молодежная субкультура. Контркультура. Функции культуры. Культурное многообразие современного общества. Диалог культур. Вклад российской культуры в формирование ценностей современного общества. Мораль как общечеловеческая ценность и социальный регулятор. Категории морали. Гражданственность. Патриотизм	1	
	Профессионально ориентированное содержание	1	
	Культура общения, труда, учебы, поведения в обществе. Этикет в профессиональной деятельности	1	

	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 2.2. Наука и образование в современном мире	Профессионально ориентированное содержание	2	ОК 02 ОК 03 ПК 1.1
	В том числе практических занятий	2	
	Наука. Функции науки. Возрастание роли науки в современном обществе. Направления научно-технологического развития и научные достижения Российской Федерации. Образование в современном обществе. Российская система образования. Основные направления развития образования в Российской Федерации. Непрерывность образования в информационном обществе. Значение самообразования. Цифровые образовательные ресурсы	1	
	Особенности профессиональной деятельности в сфере науки, образования	1	
	Профессиональное образование. Роль и значение непрерывности образования		
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
	Тема 2.3. Религия	Основное содержание учебного материала	
	Религия, её роль в жизни общества и человека. Мировые и национальные религии. Значение поддержания межконфессионального мира в Российской Федерации. Свобода совести.	2	
Тема 2.4. Искусство	Профессионально ориентированное содержание	2	ОК 01 ОК 05 ПК 1.1
	В том числе практических занятий	2	
	Искусство, его основные функции. Особенности искусства как формы духовной культуры. Достижения современного российского искусства	1	
	Образ профессии/ специальности в искусстве	1	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Раздел 3. Экономическая жизнь общества		16/6	
Тема 3.1. Экономика- основа жизнедеятельности общества	Профессионально ориентированное содержание	2	ОК 02 ОК 07 ПК 1.1
	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	1	

	Особенности разделения труда и специализации	1	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 3.2. Рыночные отношения в экономике. Финансовые институты	Основное содержание учебного материала	4	ОК 01 ОК 03 ОК 09
	Функционирование рынков. Рынки труда, капитала, земли, информации. Государственное регулирование рынков. Конкуренция и монополия. Государственная политика по развитию 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	
	В том числе практических занятий	2	
	Рыночный спрос. Закон спроса. Эластичность спроса. Рыночное предложение. Закон предложения. Эластичность предложения. Цифровые финансовые услуги. Финансовые технологии и финансовая безопасность. Денежные агрегаты	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 3.3. Рынок труда и безработица. Рациональное поведение потребителя	Основное содержание учебного материала	4	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ПК 1.1
	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	
	В том числе практических занятий	2	
	Профессионально ориентированное содержание	2	
	Спрос на труд и его факторы. Стратегия поведения при поиске работы. Возможности профессиональной переподготовки	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 3.4. Предприятие в	Основное содержание учебного материала	2	ОК 01
	В том числе практических занятий	2	ОК 03

экономике	Предприятие в экономике. Цели предприятия. Факторы производства. Альтернативная стоимость, способы и источники финансирования предприятий. Издержки, их виды. Выручка, прибыль. Поддержка малого и среднего предпринимательства в Российской Федерации. Государственная политика импортозамещения в Российской Федерации	1	
	Предпринимательская деятельность в сфере. Основы менеджмента и маркетинга в сфере	1	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 3.5. Экономика и государство	Основное содержание учебного материала	2	ОК 01 ОК 09
	Экономика и государство. Экономические функции государства. Общественные блага. Внешние эффекты. Государственный бюджет. Дефицит и профицит государственного бюджета. Принцип сбалансированности государственного бюджета. Государственный долг. Налоговая система Российской Федерации. Функции налогов. Система налогов и сборов в Российской Федерации. Налоговые льготы и вычеты. Фискальная политика государства. Цифровизация экономики в Российской Федерации	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 3.6. Основные тенденции развития экономики России и международная экономика	Основное содержание учебного материала	2	ОК 06 ОК 09 ПК 1.1
	Мировая экономика. Международная экономика. Международное разделение труда. Экспорт и импорт товаров и услуг. Выгоды и убытки от участия в международной торговле. Государственное регулирование внешней торговли	1	
	Профессионально ориентированное содержание	1	
	Импортозамещение в условиях современной экономической ситуации в сфере. Собственное производство как средство устойчивого развития государства Региональная экономика и её особенности в сфере.	1	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Раздел 4. Социальная сфера		8/4	
Тема 4.1.	Основное содержание учебного материала	2	ОК 01

Социальная структура общества. Положение личности в обществе	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		ОК 05 ПК 1.1
	Профессионально ориентированное содержание	1	
	Для всех профилей – Престиж профессиональной деятельности. Социальные роли человека в трудовом коллективе. Возможности профессионального роста	1	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 4.2. Семья в современном мире	Основное содержание учебного материала	2	ОК 05 ОК 06
	В том числе практических занятий	2	
	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	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 4.3. Этнические общности и нации	Основное содержание учебного материала	2	ОК 05 ОК 06
	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	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 4.4. Социальные нормы и социальный контроль. Социальный конфликт и способы его разрешения	Основное содержание учебного материала	2	ОК 04 ОК 05 ПК 1.1
	В том числе практических занятий	2	
	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.	1	
	Профессионально ориентированное содержание	1	
	Конфликты в трудовых коллективах и пути их преодоления. Стратегии поведения в конфликтной ситуации	1	

	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Раздел 5. Политическая сфера		8/4	
Тема 5.1. Политика и власть. Политическая система	Основное содержание учебного материала	4	ОК 05 ОК 06
	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 Государство как основной институт политической системы. Государственный суверенитет. Функции государства. Форма государства: форма правления, форма государственного (территориального) устройства, политический режим Типология форм государства	2	
	В том числе практических занятий	2	
	Федеративное устройство Российской Федерации. Субъекты государственной власти в Российской Федерации. Государственное управление в Российской Федерации. Государственная служба и статус государственного служащего. Опасность коррупции, антикоррупционная политика государства, механизмы противодействия коррупции. Обеспечение национальной безопасности в Российской Федерации. Государственная политика Российской Федерации по противодействию экстремизму	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 5.2. Политическая культура общества и личности. Политический процесс и его участники	Основное содержание учебного материала	4	ОК 03 ОК 04
	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	

	В том числе практических занятий	2	
	Роль средств массовой информации в политической жизни общества. Интернет в современной политической коммуникации	1	
	Профессионально ориентированное содержание		
	Роль профсоюзов в формировании основ гражданского общества. Профсоюзная деятельность в области защиты прав работника	1	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Раздел 6. Правовое регулирование общественных отношений в Российской Федерации		20/10	
Тема 6.1. Право в системе социальных норм	Основное содержание учебного материала	4	ОК 01 ОК 05 ОК 09 ПК 1.1
	Правовое регулирование общественных отношений в Российской Федерации. 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	
	Профессионально ориентированное содержание	2	
	Соблюдение правовых норм в профессиональной деятельности	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 6.2. Основы конституционного права Российской Федерации	Основное содержание учебного материала	4	ОК 02 ОК 06 ОК 07 ПК 1.1
	В том числе практических занятий	2	
	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	
	Профессионально ориентированное содержание	2	
	Профессиональные обязанности гражданина Российской Федерации в организации мероприятий ГО и защиты от ЧС в условиях мирного и военного времени	2	

	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 6.3. Правовое регулирование гражданских, семейных, трудовых, образовательных правоотношений	Основное содержание учебного материала	6	ОК 02 ОК 05 ОК 06 ПК 1.1
	Гражданское право. Гражданские правоотношения. Субъекты гражданского права. Организационно-правовые формы юридических лиц. Гражданская дееспособность несовершеннолетних. Семейное право. Порядок и условия заключения и расторжения брака. Правовое регулирование отношений супругов. Права и обязанности родителей и детей Трудовое право. Трудовые правоотношения. Порядок приема на работу, заключения и расторжения трудового договора. Права и обязанности работников и работодателей. Дисциплинарная ответственность. Защита трудовых прав работников. Особенности трудовых правоотношений несовершеннолетних работников Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации». Порядок приема на обучение в образовательные организации среднего профессионального и высшего образования. Порядок оказания платных образовательных услуг	2	
	В том числе практических занятий	4	
	Профессионально ориентированное содержание	4	
	Коллективный договор. Трудовые споры и порядок их разрешения. Особенность регулирования трудовых отношений в сфере	4	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
	Основное содержание учебного материала	4	
Тема 6.4. Правовое регулирование налоговых, административных, уголовных правоотношений. Экологическое законодательство	Административное право и его субъекты. Административное правонарушение и административная ответственность Экологическое законодательство. Экологические правонарушения. Способы защиты права на благоприятную окружающую среду Уголовное право. Основные принципы уголовного права. Понятие преступления и виды преступлений. Уголовная ответственность, ее цели, виды наказаний в уголовном праве. Особенности уголовной ответственности несовершеннолетних	2	ОК 02 ОК 06 ОК 09
	В том числе практических занятий	2	

	Законодательство Российской Федерации о налогах и сборах. Участники отношений, регулируемых законодательством о налогах и сборах. Права и обязанности налогоплательщиков. Ответственность за налоговые правонарушения	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 6.5. Основы процессуального права	Основное содержание учебного материала	4	ОК 02 ОК 05 ОК 09
	Конституционное судопроизводство Административный процесс. Судебное производство по делам об административных правонарушениях Уголовный процесс, его принципы и стадии. Субъекты уголовного процесса	2	
	В том числе практических занятий	2	
	Гражданские споры, порядок их рассмотрения. Основные принципы гражданского процесса. Участники гражданского процесса. Арбитражное судопроизводство	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)		2	
Всего		72	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Обществознание», оснащенный оборудованием: посадочные места по количеству обучающихся, рабочее место преподавателя. Комплект учебно-наглядных пособий, атлас мира, контурные карты, карта мира. Технические средства обучения: компьютер с лицензионным программным обеспечением мультимедиа, проектор

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные печатные издания

1. Боголюбов Л. Н. и др. Обществознание (базовый уровень) 11 кл. Учебник-М.: Просвещение, 2020. - 334 с.

2. Киреев А. П. Экономика (базовый уровень) 10-11 кл. Учебник-М.: ВИТА-ПРЕСС, 2020. - 304 с.

3. Никитин А. Ф. и др. Право (базовый и углублённый уровни), 10-11 кл. Учебник-М.: Просвещение, 2021. - 462 с.

3.2.2. Электронные издания

1. <https://urait.ru> - Образовательная платформа Юрайт

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
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 сформировать знания об (о): - особенностях процесса цифровизации и влиянии массовых коммуникаций на все сферы жизни общества; сформировать знания об (о): - особенностях социализации личности в современных условиях, сознании, познании и	«Отлично» - теоретическое содержание курса дисциплины освоено полностью, без пробелов, умения сформированы, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено высоко. «Хорошо» - теоретическое содержание курса дисциплины освоено полностью, без пробелов, некоторые умения сформированы недостаточно, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, некоторые виды заданий выполнены с ошибками. «Удовлетворительно» - теоретическое содержание курса дисциплины освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые умения работы с освоенным материалом в основном сформированы, большинство предусмотренных программой учебных заданий выполнено, некоторые из выполненных заданий содержат ошибки. «Неудовлетворительно» - теоретическое содержание курса дисциплины не освоено, необходимые умения не сформированы, выполненные учебные задания содержат грубые ошибки. Тестирование: «5» - если верные ответы	Проведение устных опросов, тестирования

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; - сформировать знания об 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	составляют от 90% до 100% от общего количества; «4» - если верные ответы составляют от 75% до 90% от общего количества; «3» - если верные ответы составляют от 50% до 75%; «2» - если верные ответы составляют менее 50%.	

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 международных отношений; структуре и функциях 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;		
- 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		Проверка результатов и хода выполнения практических работ. Результаты выполнения самостоятельной работы по темам программы

народов России, общественной стабильности и целостности государства; - 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 восполнения 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; - 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; 9) 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 - 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; - уметь 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		
Личностные результаты воспитания	Учитываются в ходе оценивания знаний и умений по учебной дисциплине. Критерии и методы для личностных результатов не планируются	

Приложение 6.11
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ООД.11 ГЕОГРАФИЯ

Новодвинск
2025

Рабочая программа учебной дисциплины **ООД. 11 География** разработана в соответствии:

- Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, утвержденный приказом Минпросвещения России от 23 ноября 2022г. №1014, (далее – ФГОС СОО);

- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности: 43.01.09 «Повар, кондитер», (далее – ФГОС СПО), утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1569.

- Примерной рабочей программы общеобразовательной дисциплины «Биология» для профессиональных образовательных организаций, рекомендованной ФГБОУ ДПО ИРПО в качестве примерной рабочей программы для реализации основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования, утв. на заседании Совета по оценке содержания и качества примерных рабочих программ общеобразовательного и социально-гуманитарного циклов СПО протокол № 14 от 30 ноября 2022 г.

Организация - разработчик: Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Архангельской области «Новодвинский индустриальный техникум»

Составитель: Чебыкина Светлана Павловна, преподаватель ГАПОУ АО «Новодвинский индустриальный техникум»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	17
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	25
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	26

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ООД.11 ГЕОГРАФИЯ»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ООД.11 География» является обязательной частью общеобразовательного цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.01.09 «Повар, кондитер».

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

1.2.1 Перечень общих компетенций В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ОК	Метапредметные	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	– 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

	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 познавательной и социальной практике	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 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

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, 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,	– 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, 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

	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;	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 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	– 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

	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 – социальных навыков, сопереживанию включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты;	
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	– владеть географической терминологией и системой базовых географических понятий – умение применять социально-экономические понятия для решения учебных и (или) практико - ориентированных задач

	– 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 – владеть географической терминологией и системой базовых географических понятий – умение применять социально экономические понятия для решения учебных и (или) практикоориентированных задач; – 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	В области эстетического воспитания – эстетическое	– освоить и применить знания о размещении основных географических объектов и территориальной

коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	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; – развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств;	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 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
ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих	– осознание обучающимися российской гражданской идентичности – развитие внутренней позиции личности на основе духовно-нравственных ценностей народов Российской Федерации, исторических и национально-культурных	– 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

ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	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	региональном уровне, в разных странах, в том числе в России – определять роль географических наук в достижении целей устойчивого развития – 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 географическую информацию (графики, таблицы, схемы, диаграммы, карты) – формулировать выводы и заключения на основе анализа и интерпретации информации из различных источников географического 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

	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	
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в	В области экологического воспитания: – сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной сред – осознание глобального характера экологических проблем; – планирование и	– 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

чрезвычайных ситуациях	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	сравнения свойств изученных географических объектов, явлений и процессов – проводить классификацию географических объектов, процессов и явлений – устанавливать взаимосвязи между социально-экономическими и геоэкологическими процессами 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 географическую информацию (графики, таблицы, схемы, диаграммы, карты) – 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 профессиональной документацией на 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,	– 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, систематизировать информацию, необходимую для изучения географических объектов и явлений, отдельных территорий мира и России,

	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	их обеспеченности природными и человеческими ресурсами, хозяйственного потенциала, экологических проблем – представлять в различных формах географическую информацию (графики, таблицы, схемы, диаграммы, карты) – 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

1.2.2. Профессиональные компетенции

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

1.2.3 Личностные результаты воспитания обучающихся в рамках реализации рабочей программы

Результаты осуществления воспитания в рамках организации образовательной деятельности по общеобразовательной учебной дисциплине представлены в пункте 1.3

«Планируемые результаты рабочей программы воспитания» рабочей программы воспитания основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования по специальности: 43.01.09 «Повар, кондитер».

2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины / максимальная учебная нагрузка	72
в т.ч. в форме практической подготовки	36
в т. ч.:	
теоретическое обучение	36
практические занятия	36
Самостоятельная работа	-
Промежуточная аттестация в форме диф. зачёта	2

2.2. Тематический план и содержание дисциплины «География»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объём часов	Формируемые компетенции
1	2	3	4
Основное содержание			
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 (видео блоги, тематические группы в соцсетях, художественная литература, путеводители, карты – их критический анализ)	2	ОК 01 ОК 02
Раздел 1. Общая характеристика мира		36/20	
Тема 1.1 Современная политическая карта мира	Содержание учебного материала	2	ОК 02 ОК 04 ОК 09
	1. Политическая карта мира. Исторические этапы ее формирования и современные особенности. Субъекты политической карты мира. Суверенные государства и несамоуправляющиеся 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	2	
	1. Практическое занятие № 1: «Ознакомление с политической картой мира»	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 1.2 География мировых природных ресурсов	Содержание учебного материала	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 06 ОК 07

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объём часов	Формируемые компетенции
	1. Мировые природные ресурсы. Ресурсообеспеченность. Классификация видов природных ресурсов (минеральные, земельные, водные, биологические, агроклиматические и т.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	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4	
	1. Практическое занятие № 2: «Оценка ресурсообеспеченности отдельных стран (регионов) мира (по выбору)» 2. Практическое занятие № 3: «Выявление и обозначение регионов с неблагоприятной экологической ситуацией»	4	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 1.3 География населения мира	Содержание учебного материала	2	ОК 01 ОК 02
	1. 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	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	
	1. 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.)»	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 1.4 Мировое хозяйство	Содержание учебного материала	2	ОК 01 ОК 04 ПК 1.1, ПК 1.1
	1. Современные особенности развития мирового хозяйства. Мировая экономика, исторические этапы ее развития. Международное географическое разделение труда.	2	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объём часов	Формируемые компетенции
	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		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4	
	1. Практическое занятие № 5: «Сравнительная характеристика ведущих факторов размещения производительных сил»	4	
	Профессионально-ориентированное содержание	8	
	1. География основных отраслей мирового хозяйства Топливо-энергетический комплекс мира. Электроэнергетика мира. Топливный баланс мира. Рост производства различных видов топлива. Газовая, нефтяная, угольная промышленность мира. Альтернативные источники энергии. Географические особенности развития мировой электроэнергетики 2. Чёрная и цветная металлургия. Современное развитие чёрной металлургии мира. Металлургические базы мира. Географические особенности развития цветной металлургии мира. Факторы размещения предприятий цветной металлургии 3. Машиностроение. Отраслевая структура машиностроения. Развитие отраслей машиностроения в мире. Главные центры машиностроения 4. Транспортный комплекс и его современная структура. Грузо- и пассажирооборот транспорта. Географические особенности развития различных видов мирового транспорта. Крупнейшие мировые морские торговые порты и аэропорты 5. Химическая промышленность. Лесная (лесоперерабатывающая) и лёгкая промышленность Географические особенности развития химической, лесной и лёгкой промышленности 6. Сельское хозяйство и его экономические особенности. Интенсивное и экстенсивное сельскохозяйственное производство. «Зеленая революция» и ее основные направления. Агропромышленный комплекс. География мирового растениеводства и животноводства	6	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объём часов	Формируемые компетенции
	5. 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	
	1. Практическое занятие № 6: «Определение хозяйственной специализации стран и регионов мира» 2. Практическое занятие № 7: «Размещение профильной отрасли мирового хозяйства на карте мира» 3. Практическое занятие № 8: «Составление экономико-географической характеристики профильной отрасли» 4. Практическое занятие № 9: «Определение и обозначение стран-экспортеров основных видов промышленной и сельскохозяйственной продукции, видов сырья, районов международного туризма и отдыха»	8	
Основное содержание			
Раздел 2. Региональная характеристика мира		30/14	ОК 01 ОК 02 ОК 03
Тема 2.1 Зарубежная Европа	Содержание учебного материала	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03
	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	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	
	1. Практическое занятие № 10: «Характеристика особенностей природы, населения и хозяйства европейской страны»	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 2.2	Содержание учебного материала	4	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объём часов	Формируемые компетенции
Зарубежная Азия	1. 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. 2. 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	4	ОК 01 ОК 02 ОК 03
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	
	1. Практическое занятие № 11: «Сравнительная характеристика особенностей природы, населения и хозяйства стран Юго-Западной и Юго-Восточной Азии»	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 2.3 Африка	Содержание учебного материала	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03
	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.	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	-	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 2.4	Содержание учебного материала	4	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объём часов	Формируемые компетенции
Америка	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. Природные ресурсы, население и хозяйство США. Условия их формирования и развития. Особенности политической системы. Население США. Ведущие отрасли хозяйства и экономические районы США. Канада. Природные ресурсы и хозяйство Канады. Условия их формирования и развития. Особенности политической системы. Население Канады. Ведущие отрасли хозяйства и экономические районы Канады 2. Место и роль Латинской Америки в мире. Особенности географического положения региона. История формирования его политической карты. Население Латинской Америки Хозяйство стран Латинской Америки. Отрасли международной специализации. Территориальная структура хозяйства. Интеграционные группировки 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. *Развитие и размещение предприятий профильной отрасли в Латинской Америке	4	ОК 01 ОК 02 ОК 03
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4	
	1. Практическое занятие №12: «Составление сравнительной экономико-географической характеристики двух стран Северной и Латинской Америки»	4	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
	Содержание учебного материала	2	
Тема 2.5 Австралия и Океания	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	ОК 01 ОК 02 ОК 03
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	-	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
	Содержание учебного материала	2	
Тема 2.6	Содержание учебного материала	2	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объём часов	Формируемые компетенции
Россия в современном мире	1. Россия на политической карте мира. Изменение географического, геополитического и геоэкономического положения России на рубеже XX — XXI веков. Место России в мировом хозяйстве, ее участие в международной торговле товарами и других формах внешнеэкономических связей. Особенности территориальной структуры хозяйства. География отраслей международной специализации РФ.	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	6	
	1. Практическое занятие №13: «Оценка современного геополитического и геоэкономического положения России. Определение роли России и ее отдельных регионов в международном географическом разделении труда» 2. Практическое занятие №14: «Определение отраслевой и территориальной структуры внешней торговли товарами России»	6	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
	Раздел 3. Глобальные проблемы человечества	2/0	
Тема 3.1 Глобальные проблемы человечества. Глобальные процессы.	Содержание учебного материала	2	ОК 01 ОК 04 ОК 07
	1. Континентальные, региональные, зональные, локальные проявления глобальных процессов. Понятие о глобальных проблемах современности — естественно-научных и общественных. Сырьевая, энергетическая, демографическая, продовольственная и экологическая проблемы как особо приоритетные, возможные пути их решения. Проблема преодоления отсталости развивающихся стран.	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	-	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Дифференцированный зачет		2	
Всего		72	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Географии» оснащен оборудованием.

Оборудование учебного кабинета: посадочные места по количеству обучающихся, рабочее место преподавателя. Комплект учебно-наглядных пособий, атлас мира, контурные карты, карта мира. Технические средства обучения: компьютер с лицензионным программным обеспечением мультимедиа, проектор

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные печатные издания

1. Домогацких Е. М., Алексеевский Н. И. География: экономическая и социальная география мира. В 2 ч. Ч. 1. Общая характеристика мира (базовый уровень), 10-11 кл. Учебник -М.: Русское слово – учебник, 2020. - 288 с.

2. Домогацких Е. М., Алексеевский Н. И. География: экономическая и социальная география мира. В 2 ч. Ч. 2. Региональная характеристика мира (базовый уровень), 10-11 кл.: Учебник-М.: Русское слово – учебник, 2020. - 200 с.

3. Калущков В. Н. География России. Учебник и практикум-М.: Юрайт, 2020. - 347 с.

4. Петрусюк О. А., Баранчиков Е. В. География. Практикум. Учебное пособие-М.: Академия, 2020. - 224 с.

3.2.2. Электронные издания

1. <https://urait.ru/bcode/530646> - Образовательная платформа

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
– Понимание роли и места 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 – Освоение и применение знаний 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 – Сформированность 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	«Отлично» - теоретическое содержание курса дисциплины освоено полностью, без пробелов, умения сформированы, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено высоко. «Хорошо» - теоретическое содержание курса дисциплины освоено полностью, без пробелов, некоторые умения сформированы недостаточно, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, некоторые виды заданий выполнены с ошибками «Удовлетворительно» - теоретическое содержание курса дисциплины 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 дисциплины не освоено, необходимые умения не сформированы, выполненные учебные	Анализ и оценка результата устного опроса Анализ и оценка результатов выполнения задания в тестовой форме. Анализ и оценка результата выполнения дифференцированного зачета.

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 – Владение географической терминологией и системой базовых географических понятий, умение применять социально-экономические понятия для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач – Сформированность знаний 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.	задания содержат грубые ошибки. Тестирование: «5» - если верные ответы составляют от 90% до 100% от общего количества; «4» - если верные ответы составляют от 75% до 90% от общего количества; «3» - если верные ответы составляют от 50% до 75%; «2» - если верные ответы составляют менее 50%.	
– Сформированность умений проводить наблюдения за отдельными географическими	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок,	Анализ и оценка результата выполнения практических работ,

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 – Сформированность умений 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, 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	точность расчетов, соответствие требованиям; Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.; Точность оценки Соответствие требованиям инструкций; Рациональность действий и т.д.	самостоятельной работы;

для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач – Самостоятельно находить, отбирать и применять различные методы познания для решения практико-ориентированных задач – Владение 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 географическую информацию (графики, таблицы, схемы, диаграммы, карты) – 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 – Сформированность умений 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 – Сформированность умений 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		
Личностные результаты:	Учитываются в ходе оценивания знаний и умений по учебной дисциплине. Критерии и методы для личностных результатов не планируются	

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ООД.12 ОСНОВЫ БЕЗОПАСНОСТИ И ЗАЩИТЫ РОДИНЫ**

Новодвинск
2025

Рабочая программа учебной дисциплины **ООД.12 Основы безопасности и защиты Родины** разработана в соответствии:

- Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, утвержденный приказом Минпросвещения России от 23 ноября 2022г. №1014, (далее – ФГОС СОО);

- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности: 43.01.09 «Повар, кондитер», (далее – ФГОС СПО), утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1569.

- Примерной рабочей программы общеобразовательной дисциплины «Основы безопасности и защиты Родины» для профессиональных образовательных организаций, рекомендованной ФГБОУ ДПО ИРПО в качестве примерной рабочей программы для реализации основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования, утв. на заседании Совета по оценке содержания и качества примерных рабочих программ общеобразовательного и социально-гуманитарного циклов СПО протокол № 14 от 30 ноября 2022 г.

Организация - разработчик: Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Архангельской области «Новодвинский индустриальный техникум»

Составитель: Скрипова Галина Александровна, преподаватель ГАПОУ АО «Новодвинский индустриальный техникум»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	15
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	29
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	30

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ООД.12 ОСНОВЫ БЕЗОПАСНОСТИ И ЗАЩИТЫ РОДИНЫ»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ООД.12 Основы безопасности и защиты родины» является обязательной частью общеобразовательного цикла примерной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности: 43.01.09 «Повар, кондитер».

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК.01, ОК.02, ОК.03, ОК.04, ОК.06, ОК.07, ОК.08

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ОК	Метапредметные	Предметные
ОК.01	готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; готовность к активной деятельности 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	знать порядок действий в экстремальных и чрезвычайных ситуациях

	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 познавательной технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать сформировать представления 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 и экстремальных	
ОК.02	В области ценности научного	знать о способах

	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, 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	безопасного поведения в цифровой среде

	безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности; владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности проявить нетерпимость к проявлениям насилия в социальном взаимодействии; уметь применять их на практике; уметь распознавать опасности в цифровой среде (в том числе криминального характера, опасности вовлечения в деструктивную деятельность) и противодействовать им	
ОК .03	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; 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	знать о необходимых действиях при чрезвычайных ситуациях биолого-социального характера; знать основы обороны государства и воинской службы; прав и обязанностей гражданина в области гражданской обороны; знать действия при сигналах гражданской обороны знать меры профилактики инфекционных и неинфекционных заболеваний, сохранения психического здоровья

	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 сформировать представления о ценности безопасного поведения для личности, общества, государства; знание правил безопасного поведения и способов их применения в собственном поведении; владеть основами медицинских знаний: владеть приемами оказания первой помощи при неотложных состояниях; сформировать	

	представления о здоровом образе жизни и его роли в сохранении психического и физического здоровья, негативного отношения к вредным привычкам; сформировать представления о роли России в современном мире; угрозах военного характера; роли Вооруженных Сил Российской Федерации в обеспечении мира	
ОК.04	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; 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;	знать основы безопасного, конструктивного общения

	признавать свое право и право других людей на ошибки; развивать способность понимать мир с позиции другого человека уметь различать опасные явления в социальном взаимодействии, в том числе криминального характера; уметь предупреждать опасные явления и противодействовать им	
ОК.06	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 и 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	знание правил безопасного поведения и способов их применения в собственном поведении; знать основы безопасного, конструктивного общения знать роль государства в противодействии терроризму; уметь различать приемы вовлечения в экстремистскую и террористическую деятельность и противодействовать им; знать порядок действий при объявлении разного уровня террористической опасности; знать порядок действий при угрозе совершения террористического акта; совершении террористического акта; проведении контртеррористической операции; знать основы обороны государства и воинской службы; прав и обязанностей гражданина в области гражданской обороны; знать действия при сигналах гражданской обороны; знать основы государственной политики в области защиты населения и территорий от чрезвычайных ситуаций различного характера; знание задач и основных принципов

	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; 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-	организации Единой системы предупреждения и ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций, прав и обязанностей гражданина в этой области; знать основы государственной системы, российского законодательства, направленных на защиту населения от внешних и внутренних угроз

	исследовательской, проектной и социальной деятельности сформировать представления о ценности безопасного поведения для личности, общества, государства; уметь различать опасные явления в социальном взаимодействии, в том числе криминального характера; умение предупреждать опасные явления и противодействовать им; сформировать представления об опасности и негативном влиянии на жизнь личности, общества, государства экстремизма, терроризма; сформировать представления о роли России в современном мире; угрозах военного характера; роли Вооруженных Сил Российской Федерации в обеспечении мира; сформировать представления о роли государства, общества и личности в обеспечении безопасности	
ОК.07	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;	знать порядок действий в экстремальных и чрезвычайных ситуациях; знать правила безопасного поведения на транспорте знать о порядке действий в опасных, экстремальных и чрезвычайных ситуациях на транспорте; знать о способах безопасного поведения в природной среде; знать основы пожарной безопасности; знать порядок действий при угрозе пожара и пожаре в быту, общественных местах, на транспорте, в природной среде; знать права и обязанности граждан в области пожарной безопасности

	расширение опыта деятельности экологической направленности; овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности сформировать представления о возможных источниках опасности в различных ситуациях (в быту, транспорте, общественных местах, в природной среде, в социуме, в цифровой среде); владеть основными способами предупреждения опасных и экстремальных ситуаций; знать порядок действий в экстремальных и чрезвычайных ситуациях; сформировать представления о важности соблюдения правил дорожного движения всеми участниками движения, правил безопасности на транспорте.	
ОК.08	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	знать меры профилактики инфекционных и неинфекционных заболеваний, сохранения психического здоровья

	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 владеть основами медицинских знаний: владеть приемами оказания первой помощи при неотложных состояниях; сформировать представления о здоровом образе жизни и его роли в сохранении психического и физического здоровья, негативного отношения к вредным привычкам	

1.2.2 Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ПК 1.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

1.2.3 Личностные результаты воспитания обучающихся в рамках реализации рабочей программы

Результаты осуществления воспитания в рамках организации образовательной деятельности по общеобразовательному учебной дисциплине представлены в пункте 1.3 «Планируемые результаты рабочей программы воспитания» рабочей программы воспитания основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования по специальности: 43.01.09 «Повар, кондитер».

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины / максимальная учебная нагрузка	68
в т.ч. в форме практической подготовки	40
в т. ч.:	
теоретическое обучение	28
практические занятия	40
Самостоятельная работа	-
Промежуточная аттестация в форме диф. зачёта	2

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программ
1	2	3	4
Модуль № 1 Безопасное и устойчивое развитие личности, общества, государства		8/0	
Тема 1.1 Взаимодействие личности, общества и государства в обеспечении национальной безопасности	Содержание	2	
	1. 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	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	-	
	Самостоятельная работа	-	
Тема 1.2 Государственная и общественная безопасность	Содержание	2	ОК 02; ОК 04;
	1. Роль правоохранительных органов и специальных служб в обеспечении национальной безопасности. Роль личности, общества и государства в предупреждении противоправной деятельности	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	-	ОК 07
	Самостоятельная работа	-	
Тема 1.3. Роль личности, общества и государства в предупреждении и ликвидации чрезвычайных ситуаций	Содержание	2	ОК 02;
	1. Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций (РСЧС), структура, режимы функционирования. Территориальный и функциональный принцип организации РСЧС. Ее задачи и примеры их решения. Права и обязанности граждан. в области защиты от чрезвычайных ситуаций.	2	ОК 04; ОК 07

	Задачи гражданской обороны. Права и обязанности граждан Российской Федерации в области гражданской обороны		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	-	
	Самостоятельная работа	-	
Тема 1.4 Оборона страны как обязательное условие благополучного развития страны	Содержание	2	OK 04; OK07
	1. Россия в современном мире. Оборона страны как обязательное условие мирного социально-экономического развития Российской Федерации и обеспечение ее военной безопасности. Роль Вооруженных Сил Российской Федерации в обеспечении национальной безопасности	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	-	
	Самостоятельная работа	-	
Модуль № 2 «Основы военной подготовки»		22/22	
Тема 2.1 Строевые приемы и движение без оружия (строевая подготовка)	Содержание	2	OK 04; OK 07;
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	
	1. Практическое занятие 1. Движение строевым шагом. Движение бегом, походным шагом. Движение с изменением скорости движения. Повороты в движении. Выполнение воинского приветствия на месте и в движении	2	
	Самостоятельная работа	-	
Тема 2.2 Основные виды тактических действий войск (тактическая подготовка)	Содержание	2	OK 04; OK 07;
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	
	1. Практическое занятие 2. Основы общевойскового боя. Основные понятия общевойскового боя (бой, удар, огонь, маневр). Виды маневра. Походный, предбоевой и боевой порядок действия подразделений. Оборона, ее задачи и принципы. Наступление: задачи и способы	2	
	Самостоятельная работа	-	
Тема 2.3 Требования	Содержание	2	OK 04; OK 07;
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	

безопасности при обращении с оружием и боеприпасами (огневая подготовка)	1. Практическое занятие 3. Требования Курса стрельб по организации, порядку и мерам безопасности во время стрельб и тренировок. Правила безопасного обращения с оружием. Изучение условий выполнения упражнения начальных стрельб из стрелкового оружия. Способы удержания оружия и правильность прицеливания	2	
	Самостоятельная работа	-	
Тема 2.4 Виды, назначение и тактико-технические характеристики современного стрелкового оружия (огневая подготовка)	Содержание	2	ОК 04; ОК 07;
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	
	1. Практическое занятие 4. Назначение и тактико-технические характеристики современных видов стрелкового оружия (АК-12, ПЯ, ПЛ). Перспективы и тенденции развития современного стрелкового оружия	2	
	Самостоятельная работа	-	
Тема 2.5 Беспилотные летательные аппараты (БПЛА) – эффективное средство в условиях военных действий. Морские беспилотные аппараты (основы технической подготовки и связи)	Содержание	1	ОК 04; ОК 07;
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	1	
	1. Практическое занятие 5. История возникновения и развития радиотехнических комплексов. Виды, предназначение, тактико-технические характеристики и общее устройство БПЛА. Конструктивные особенности БПЛА квадрокоптерного типа	1	
	Самостоятельная работа	-	
Тема 2.6 Предназначение, общее устройство и тактико-технические характеристики переносных радиостанций (основы технической подготовки и связи)	Содержание	1	ОК 04; ОК 07;
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	1	
	1. Практическое занятие 6. История возникновения и развития радиосвязи. Радиосвязь, назначение и основные требования. Предназначение, общее устройство и тактико-технические характеристики переносных радиостанций	1	
	Самостоятельная работа	-	
Тема 2.7	Содержание	2	ОК 04;

Свойства местности и их применение в военном деле (военная топография)	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	ОК 07;
	1. Практическое занятие 7. Местность как элемент боевой обстановки. Тактические свойства местности, основные ее разновидности и влияние на боевые действия войск. Сезонные изменения тактических свойств местности	2	
	Самостоятельная работа	-	
Тема 2.8 Фортификационное оборудование позиции отделения. Виды укрытий и убежищ (инженерная подготовка)	Содержание	2	ОК 04; ОК 07;
	В том числе практических занятий и лабораторных работ.	2	
	1. Практическое занятие 8. Шанцевый инструмент, его назначение, применение и сбережение. Порядок оборудования позиции отделения. Назначение, размеры и последовательность оборудования окопа для стрелка	2	
	Самостоятельная работа	-	
Тема 2.9 Оружие массового поражения (радиационная, химическая, биологическая защита)	Содержание	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	
	1. Практическое занятие 9. 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. Зажигательное оружие и способы защиты от него	2	
	Самостоятельная работа	-	
Тема 2.10 Первая помощь на поле боя (военно-медицинская подготовка; тактическая медицина)	Содержание	4	ОК 04; ОК 07;
	В том числе практических занятий и лабораторных работ.	4	
	1. Практическое занятие 10. Состав и назначение штатных и подручных средств первой помощи. Виды боевых ранений и опасность их получения. Алгоритм оказания первой помощи при различных состояниях	2	
	2. Практическое занятие 11. Условные зоны оказания первой помощи. Характеристика особенностей «красной», «желтой» и «зеленой» зон. Объем мероприятий первой помощи в каждой зоне. Порядок выполнения мероприятий первой помощи в зонах	2	
	Самостоятельная работа	-	
Тема 2.11	Содержание	2	

Особенности прохождения военной службы по призыву и по контракту. Военно-учебные заведения и военно-учебные центры (тактическая подготовка)	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	
	1. Практическое занятие 12. Особенности прохождения службы по призыву, освоение военно-учетных специальностей. Особенности прохождения службы по контракту. Организация подготовки офицерских кадров для Вооруженных Сил Российской Федерации, Министерства внутренних дел Российской Федерации, Федеральной службы безопасности Российской Федерации, Министерства Российской Федерации по делам гражданской обороны, чрезвычайным ситуациям и ликвидации последствий стихийных бедствий. Военно-учебные заведения и военно-учебные центры	2	
	Самостоятельная работа	-	
Модуль № 3 «Культура безопасности жизнедеятельности в современном обществе»		4/0	
Тема 3.1 Современные представления о культуре безопасности	Содержание	1	ОК 04; ОК 07;
	1. Понятие «культура безопасности», его значение в жизни человека, общества, государства. Соотношение понятий «опасность», «безопасность», «риск» (угроза). Соотношение понятий «опасная ситуация», «чрезвычайная ситуация». Общие принципы (правила) безопасного поведения. Индивидуальный, групповой, общественно-государственный уровни решения задачи обеспечения безопасности	1	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	-	
	Самостоятельная работа	-	
Тема 3.2 Влияние поведения на безопасность. Риск, ориентированный подход к обеспечению безопасности на уровне личности, общества, государства	Содержание	1	ОК 04; ОК 07;
	1. Понятия «виктимность», «виктимное поведение», «безопасное поведение». Влияние действий и поступков человека на его безопасность и благополучие. Действия, позволяющие предвидеть опасность. Действия, позволяющие избежать опасности. Действия в опасной и чрезвычайной ситуации. Риск-ориентированное мышление как основа обеспечения безопасности. Риск-ориентированный подход к обеспечению безопасности личности, общества, государства	1	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	-	
	Самостоятельная работа	-	
Тема 3.3 Конфликты и способы их разрешения	Содержание	1	ОК 04; ОК 07;
	1. Понятие «конфликт». Стадии развития конфликта. Конфликты в межличностном общении; конфликты в малой группе. Факторы	1	

	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		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	-	
	Самостоятельная работа	-	
Тема 3.4 Безопасность в цифровой среде	Содержание	1	ОК 04; ОК 07;
	1. 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	1	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	-	
	Самостоятельная работа	-	
Модуль № 4 «Безопасность в быту»		4/2	
Тема 4.1 Источники опасности в быту. Профилактика и первая помощь при отравлениях	Содержание	1	ОК 04; ОК 07;
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	1	
	1. Практическое занятие 13. Источники опасности в быту, их классификация. Общие правила безопасного поведения. Защита прав потребителя. Правила безопасного поведения при осуществлении покупок в Интернете. Причины и профилактика бытовых отравлений. Первая помощь, порядок действий в экстренных случаях	1	
	Самостоятельная работа	-	
Тема 4.2 Безопасность в быту.	Содержание	1	ОК 04; ОК 07;
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	1	

Предупреждение травм и первая помощь при них. Пожарная безопасность в быту	1. Практическое занятие 14. Практическое занятие 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. Основные правила безопасного поведения при обращении с газовыми и электрическими приборами. Последствия электротравмы. Порядок проведения сердечнолегочной реанимации. Основные правила пожарной безопасности в быту. Термические и химические ожоги. Первая помощь при ожогах	1	
	Самостоятельная работа	-	
Тема 4.3 Безопасное поведение в местах общего пользования	Содержание	2	ОК 04; ОК 07;
	1. Аварии на коммунальных системах жизнеобеспечения. Правила безопасного поведения в ситуации коммунальной аварии. Порядок вызова аварийных служб и взаимодействия с ними. Действия в экстренных случаях	1	
	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	1	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	-	
	Самостоятельная работа	-	
Модуль № 5 «Безопасность в общественных местах и в природной среде»		4/4	
Тема 5.1 Безопасность в	Содержание	1	ОК 04; ОК 07;
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	1	

общественных местах. Опасности криминального характера. Действия при пожаре, обрушении конструкций, угрозе или совершении террористического акта	1. Практическое занятие 15. Правила безопасного поведения при проявлении агрессии. Криминальные ситуации в общественных местах. Правила безопасного поведения. Порядок действий при попадании в опасную ситуацию. Порядок действий в случаях, когда потерялся человек (ребенок; взрослый; пожилой человек; человек с ментальными расстройствами). Порядок действий в ситуации, если вы обнаружили потерявшегося человека. 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. Меры безопасности и порядок поведения при угрозе, в условиях совершения террористического акта	1	
	Самостоятельная работа	-	
Тема 5.2 Безопасность в природной среде и выживание в автономных условиях	Содержание	1	ОК 04; ОК 07;
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	1	
	1. Практическое занятие 16. Отдых на природе. Источники опасности в природной среде. Основные правила безопасного поведения в лесу, в горах, на водоемах. 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. Источники опасности в автономных условиях. Сооружение убежища. Получение воды и питания. Способы защиты от перегрева и переохлаждения в разных природных условиях. Первая помощь при перегревании, переохлаждении и отморожении	1	
	Самостоятельная работа	-	
Тема 5.3 Природные	Содержание	1	ОК 04; ОК 07;
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	1	

чрезвычайные ситуации.	1. Практическое занятие 17. Общие правила поведения в природных чрезвычайных ситуациях. Природные пожары. Чрезвычайные ситуации, вызванные опасными геологическими, гидрологическими и метеорологическими явлениями и процессами. Возможности прогнозирования и предупреждения. Правила безопасного поведения. Последствия чрезвычайных ситуаций.	1	
	Самостоятельная работа	-	
Тема 5.4 Экологическая грамотность и разумное природопользование	Содержание	1	OK 04; OK 07;
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	1	
	1. Практическое занятие 18. Влияние деятельности человека на природную среду. Причины и источники загрязнения Мирового океана, почвы, атмосферы. Чрезвычайные ситуации экологического характера. Возможности прогнозирования, предупреждения, смягчения последствий. Экологическая грамотность и разумное природопользование	1	
	Самостоятельная работа	-	
Модуль № 6 «Безопасность на транспорте»		4/0	
Тема 6.1 Безопасность дорожного движения	Содержание	2	OK 04; OK 07;
	1. 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 темное время суток; движение с использованием средств индивидуальной мобильности). Взаимосвязь безопасности водителя и пассажира. Правила безопасного поведения при поездке в легковом автомобиле, автобусе. Ответственность водителя. Ответственность пассажира. Представления о знаниях и навыках, необходимых водителю	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	-	
	Самостоятельная работа	-	
Тема 6.2 Порядок действий при дорожно-транспортных происшествиях	Содержание	2	OK 04; OK 07;
	1. Порядок действий при дорожно-транспортных происшествиях разного характера (при отсутствии пострадавших; с одним или несколькими пострадавшими; при опасности возгорания; с большим количеством участников)	2	

	В том числе практических занятий и лабораторных работ	-	
	Самостоятельная работа	-	
Модуль № 7 «Основы медицинских знаний. Оказание первой помощи»		3/0	
Тема 7.1 Здоровый образ жизни.	Содержание	1	ОК 04; ОК 07;
	1. 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	1	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	-	
	Самостоятельная работа	-	
Тема 7.2 Здоровье и психологическое благополучие	Содержание	1	ОК 04; ОК 07;
	1. Общие представления об инфекционных заболеваниях. Меры профилактики и защиты. Роль вакцинации. 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 и др.). Основные направления сохранения и укрепления психического здоровья.	1	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	-	
	Самостоятельная работа	-	
Тема 7.3 Первая помощь пострадавшему	Содержание	1	ОК 04; ОК 07;
	1. Первая помощь. История возникновения скорой медицинской помощи и первой помощи. Состояния, при которых оказывается первая помощь. Мероприятия первой помощи. Алгоритм первой помощи. Оказание первой помощи в сложных случаях (травмы глаза; «сложные» кровотечения; первая помощь с использованием подручных средств; первая помощь при нескольких травмах одновременно). Действия при прибытии скорой медицинской помощи	1	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	-	
	Самостоятельная работа	-	
Модуль № 8 «Основы противодействия экстремизму и терроризму»		5/2	

Тема 8.1 Экстремизм и терроризм как угроза устойчивого развития общества	Содержание	2	ОК 04; ОК 07;
	2. Экстремизм и терроризм как угроза устойчивого развития общества. Понятия «экстремизм» и «терроризм», их взаимосвязь. Варианты проявления экстремизма, возможные последствия.	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	-	
	Самостоятельная работа	-	
Тема 8.2 Правила безопасного поведения при угрозе и совершении террористического акта	Содержание	2	ОК 04; ОК 07;
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	
	1. Практическое занятие 19. Формы совершения террористических актов. Уровни террористической угрозы. Правила поведения и порядок действий при угрозе или совершении террористического акта, проведении контртеррористической операции	2	
	Самостоятельная работа	-	
Тема 8.3 Противодействие экстремизму и терроризму	Содержание	1	ОК 04; ОК 07;
	1. 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	1	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	-	
	Самостоятельная работа	-	
Прикладной модуль №9		12/8	
Тема 9.1 Как выявить и описать опасности на рабочем месте	Профессионально ориентированное содержание	2	ОК 01; ОК 02; ОК 04; ОК 07, ПК 1.1
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	
	1. Практическое занятие 20. Экскурсия. Классификация опасностей: по видам профессиональной деятельности, по причинам возникновения на рабочем месте, по опасным событиям вследствие воздействия опасностей. «Анализ связи вредных факторов на конкретном рабочем месте из заболеваний»	2	
	Самостоятельная работа	-	
Тема 9.2 Оценка рисков на	Профессионально ориентированное содержание	2	ОК 01; ОК 02;
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	

рабочем месте	1. Практическое занятие 21. Возможные последствия опасностей по степени тяжести: гибель, травма, профессиональное заболевание. Статистические данные по несчастным случаям на производстве. Определение вероятности наступления опасностей. «Оценить риск профессиональных заболеваний»	2	ОК 04; ОК 07, ПК 1.1
	Самостоятельная работа	-	
Тема 9.3 Определение методов защиты от опасностей на рабочем месте	Профессионально ориентированное содержание	2	ОК 01; ОК 02; ОК 04; ОК 07, ПК 1.1
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	
	1. Практическое занятие 22. Основные причины травматизма и профессиональных заболеваний: технические, организационные, санитарно-гигиенические, психофизиологические. «Создание видеоролика с обзором ассортимента индивидуальных средств защиты на интернет-сайтах»	2	
	Самостоятельная работа	-	
Тема 9.4 Знакомство с повседневным бытом	Профессионально ориентированное содержание	2	ОК 02; ОК 04; ОК 06, ПК 1.1
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	
	1. Практическое занятие 23. Тематическая экскурсия с показом учебных классов, казармы, специальной военной техники, посещение музея части.	2	
	Самостоятельная работа	-	
Тема 9.5 Знакомство с повседневным бытом военнослужащих	Содержание	2	ОК 02; ОК 04; ОК 06, ПК 1.1
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	
	1. Практическое занятие 24. Тематическая экскурсия с показом учебных классов, казармы, специальной военной техники, посещение музея части. Статья-отчёт об экскурсии в музей воинской славы (по плану)	2	
	Самостоятельная работа	-	
Тема 9.6 Методы оказания первой помощи гражданам при ЧС и автомобильных катастрофах	Содержание	2	ОК 02; ОК 04; ОК 06; ОК 07, ПК 1.1
	1. Выявление причин травмирования на производстве, в транспорте и в общественных местах. Самостоятельный выбор методов и средств помощи пострадавшим в ДТП, на производстве. Разработать алгоритмы оказания помощи в офисе при неотложном состоянии (потере сознания, инсульте)	2	

	В том числе практических занятий и лабораторных работ	-	
	Самостоятельная работа	-	
Промежуточная аттестация по дисциплине (дифференцированный зачёт)		2	
Всего:		68	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Основы безопасности и защиты Родины», оснащенный оборудованием: наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, стендов, схем, плакатов, портретов выдающихся ученых в области обеспечения безопасной жизнедеятельности населения и др.); тренажер - манекен взрослого для отработки приемов удаления инородного тела из верхних дыхательных путей; образцы средств первой медицинской помощи: индивидуальный перевязочный пакет ИПП-1; жгут кровоостанавливающий; аптечка индивидуальная АИ-2; комплект противоожоговый; индивидуальный противохимический пакет ИПП-11; сумка санитарная; носилки плащевые; образцы средств индивидуальной защиты (СИЗ): противогаз ГП-7, респиратор Р-2, защитный костюм Л-1, общевойсковой защитный костюм и оборудования: общевойсковой прибор химической разведки, компас-азимут; дозиметр бытовой (индикатор радиоактивности); образцы средств пожаротушения (СП); макет автомата Калашникова;

Также техническими средствами обучения: персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением; мультимедийный проектор.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные печатные издания

1. Беляков Г. И. Основы обеспечения жизнедеятельности и выживание в чрезвычайных ситуациях. Учебник-М.: Юрайт, 2018. - 354 с.
2. Косолапова Н. В., Прокопенко Н. А. Основы безопасности и защиты Родины. Учебник-М.: Академия.
3. Микрюков В. Ю., Шамаев В. Г. Основы военной службы. Учебник-М.: КНОРУС.

3.2.2. Электронные издания

1. <https://urait.ru> - Образовательная платформа Юрайт

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Должен знать: - представления 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 и экстремальных ситуаций; - знать порядок действий в экстремальных и чрезвычайных ситуациях; - знать о способах безопасного поведения в цифровой среде; - представления о ценности безопасного поведения для личности, общества, государства; знание правил безопасного поведения и способов их применения в собственном поведении; - знать меры профилактики инфекционных и неинфекционных заболеваний, сохранения психического здоровья; представления о здоровом образе жизни и его роли в сохранении психического и физического здоровья, негативного отношения к вредным привычкам; знать о необходимых действиях при чрезвычайных ситуациях биолого-социального характера; - представления о роли России в современном мире; угрозах военного характера; роли Вооруженных Сил Российской Федерации в обеспечении мира; - знать основы обороны государства и воинской службы; прав и обязанностей гражданина в области гражданской обороны; - знать действия при сигналах гражданской обороны - знать основы безопасного, конструктивного общения;	«Отлично» - теоретическое содержание курса дисциплины освоено полностью, без пробелов, умения сформированы, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено высоко. «Хорошо» - теоретическое содержание курса дисциплины освоено полностью, без пробелов, некоторые умения сформированы недостаточно, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, некоторые виды заданий выполнены с ошибками. «Удовлетворительно» - теоретическое содержание курса дисциплины 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 дисциплины не освоено, необходимые умения не сформированы, выполненные учебные задания содержат грубые ошибки. Тестирование: «5» - если верные ответы	Кейс-задание; Старт-задание; Задание исследование; Задание-эксперимент; Фронтальный опрос; Графический диктант; Тестирование;

- представления о ценности безопасного поведения для личности, общества, государства; знание правил безопасного поведения и способов их применения в собственном поведении; - знать основы безопасного, конструктивного общения; - сформировать представления об опасности и негативном влиянии на жизнь личности, общества, государства экстремизма, терроризма; - знать роль государства в противодействии терроризму; - представления о роли России в современном мире; угрозах военного характера; роли Вооруженных Сил Российской Федерации в обеспечении мира; - знать основы обороны государства и воинской службы; прав и обязанностей гражданина в области гражданской обороны; - знать действия при сигналах гражданской обороны; - знать основы государственной политики в области защиты населения и территорий от чрезвычайных ситуаций различного характера; - знание задач и основных принципов организации Единой системы предупреждения и ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций, прав и обязанностей гражданина в этой области; - знать основы государственной системы, российского законодательства, направленных на защиту населения от внешних и внутренних угроз; - представления о роли государства, общества и личности в обеспечении безопасности; - представления о возможных источниках опасности в различных ситуациях (в быту, транспорте, общественных	составляют от 90% до 100% от общего количества; «4» - если верные ответы составляют от 75% до 90% от общего количества; «3» - если верные ответы составляют от 50% до 75%; «2» - если верные ответы составляют менее 50%.	

местах, в природной среде, в социуме, в цифровой среде); - знать порядок действий в экстремальных и чрезвычайных ситуациях; - представления о важности соблюдения правил дорожного движения всеми участниками движения, правил безопасности на транспорте. Знать правила безопасного поведения на транспорте, знать о порядке действий в опасных, экстремальных и чрезвычайных ситуациях на транспорте; - знать о способах безопасного поведения в природной среде; - знать порядок действий при чрезвычайных ситуациях природного характера; представления об экологической безопасности, ценности бережного отношения к природе, разумного природопользования; - знать основы пожарной безопасности; уметь применять их на практике для предупреждения пожаров; знать порядок действий при угрозе пожара и пожаре в быту, общественных местах, на транспорте, в природной среде; - знать права и обязанности граждан в области пожарной безопасности; - иметь представления о здоровом образе жизни и его роли в сохранении психического и физического здоровья, негативного отношения к вредным привычкам; - знать о необходимых действиях при чрезвычайных ситуациях биолого-социального характера		
Должен уметь: - уметь применять способы безопасного поведения в цифровой среде на практике; - уметь распознавать опасности в цифровой среде (в том числе криминального характера, опасности вовлечения в	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям; Адекватность, оптимальность выбора способов действий,	Практическое занятие; Защита работ прикладного модуля; Выполнение заданий на дифференцированном зачете; Защита алгоритма оказания первой помощи;

деструктивную деятельность) и противодействовать им; - владеть основами медицинских знаний: владеть приемами оказания первой помощи при неотложных состояниях; - уметь различать опасные явления в социальном взаимодействии, в том числе криминального характера; - уметь различать опасные явления в социальном взаимодействии, в том числе криминального характера; умение предупреждать опасные явления и противодействовать им; - уметь предупреждать опасные явления и противодействовать им; - уметь различать приемы вовлечения в экстремистскую и террористическую деятельность и противодействовать им; - владеть основами медицинских знаний, - владеть приемами оказания первой помощи при неотложных состояниях; - владеть основными способами предупреждения опасных и экстремальных ситуаций; - уметь применять правила безопасного поведения на транспорте; - уметь применять способы безопасного поведения в природной среде.	методов, техник, последовательностей действий и т.д.; Точность оценки; Соответствие требованиям инструкций; Рациональность действий и т.д.	Защита презентаций;
Коды личностных результатов	Учитываются в ходе оценивания знаний и умений по учебной дисциплине. Критерии и методы для личностных результатов не планируются	

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ООД. 13 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА

Рабочая программа учебной дисциплины **ООД.13 Физическая культура** разработана в соответствии:

- Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, утвержденный приказом Минпросвещения России от 23 ноября 2022г. №1014, (далее – ФГОС СОО);

- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности: 43.01.09 «Повар, кондитер», (далее – ФГОС СПО), утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1569.

- Примерной рабочей программы общеобразовательной дисциплины «Физическая культура» для профессиональных образовательных организаций, рекомендованной ФГБОУ ДПО ИРПО в качестве примерной рабочей программы для реализации основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования, утв. на заседании Совета по оценке содержания и качества примерных рабочих программ общеобразовательного и социально-гуманитарного циклов СПО протокол № 14 от 30 ноября 2022 г.

Организация - разработчик: Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Архангельской области «Новодвинский индустриальный техникум»

Составитель: Скрипова Галина Александровна, преподаватель ГАПОУ АО «Новодвинский индустриальный техникум»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	13
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	14

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ООД.13 «Физическая культура»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Физическая культура» является обязательной частью общеобразовательного цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности: 43.01.09 «Повар, кондитер». Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 04, ОК 08.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

1.2.1 Перечень общих компетенций

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ОК,	Метапредметные	Предметные
ОК 01	В части трудового воспитания: -готовность в 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 актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; - устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификация 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	-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.

	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 изменения в новых условиях; - уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности;	
ОК 04	уметь интегрировать знания из разных предметных областей; - выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; - способность их использования в познавательной и социальной практике. - 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	- 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;

	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.	- владеть физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности.
ОК 08	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. - 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	- 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 техническими приемами и двигательными действиями базовых видов спорта, активное применение их

	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; - способность формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень.	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).

1.2.2 Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ПК 1.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

1.2.2 Личностные результаты воспитания обучающихся в рамках реализации рабочей программы

Результаты осуществления воспитания в рамках организации образовательной деятельности по общеобразовательной учебной дисциплине представлены в пункте 1.3 «Планируемые результаты рабочей программы воспитания» рабочей программы воспитания основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 43.01.09 «Повар, кондитер».

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины / максимальная учебная нагрузка	72
в т.ч. в форме практической подготовки	72
в т. ч.:	
теоретические занятия	-
практические занятия	68
Самостоятельная работа	-
Промежуточная аттестация в форме зачёта, дифференцированного зачета	4

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1. Основные виды общей физической подготовки		40/40	
Тема 1.1 Легкая атлетика.	Содержание	14	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	14	
	1. Практическое занятие 1 Техника безопасности на уроках легкой атлетике. Профессионально-прикладная физическая подготовка (ППФП). Основные факторы, определяющие ППФП: виды, условия и характер труда, режим труда и отдыха, особенности динамики работоспособности. Отработка техники бега на короткие дистанции с низкого и высокого старта	2	ОК 01 ОК 08
	2. Практическое занятие 2 Отработка техники метания гранаты весом 700 г (юноши), 500 г (девушки). Выполнение контрольных упражнений по определению уровня физической подготовленности	4	ОК 08
	3. Практическое занятие 3 «Отработка техники бега на средние дистанции. Совершенствование техники бега на короткие дистанции (старт, разбег, финиширование)»	2	ОК 01 ОК 08
	4. Практическая занятие 4 «Отработка техники бега на длинные дистанции. Выполнение контрольного норматива: бег 30 м, 60 м, 100м на время».	4	ОК 01 ОК 08
	5. Практическое занятие 5 «Кроссовая подготовка. Бег по пересеченной местности 3 км – юноши, 2 км – на время ».	2	ОК 01 ОК 08
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 2.2	Содержание	12	

Лыжная подготовка	В том числе практических занятий и лабораторных работ	12	
	1. Практическое занятие 6 Техника безопасности на уроках лыжной подготовки. «Совершенствование техники перемещения лыжных ходов. Закрепление техники попеременного двушажного хода, техника подъема и спуска в «основной стойке». Полуконьковый и коньковый ход»	6	ОК 08
	2. Практическое занятие 7 «Отработка элементов тактики лыжных гонок: распределение сил, лидирование, обгон, финиширование и др. Прохождение дистанций 3 км (девушки), 5 км (юноши)»	6	ОК 08
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 2.3 Гимнастика	Профессионально-ориентированное содержание	14	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	14	
	1. Практическое занятие 8 Техника безопасности на занятиях гимнастикой. Выполнение строевых приемов, строевых упражнений: построений и перестроений, передвижений, размыканий и смыканий, поворотов на месте.	2	ОК 01, ОК 08, ОК 04
	2. Практическое занятие 9 «Выполнение общеразвивающих упражнений, упражнений в паре, упражнений с гантелями, набивными мячами, упражнений с мячом, обручем (девушки)».	2	ОК 01, ОК 08, ОК 04
	2. Практическое занятие 10 «Выполнение упражнений с отягощением собственным весом (подтягивание в висе, отжимание в упоре, удержание равновесия в висе, упоре) (юноши)». 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»	4	ОК 01, ОК 08, ПК 1.1
	3. Практическое занятие 11 «Освоение и совершенствование элементов и комбинаций на брусьях разной высоты(девушки), на параллельных брусьях(юноши)».	2	ОК 04, ОК 08

	4.Практическое задание 12 «Освоение и совершенствование акробатических элементов и комбинации».	2	ОК 04, ОК 08
	5. Практическое задание 13 «Освоение и совершенствование опорного прыжка через козла: способом (согнув ноги и ноги врозь).	2	ОК 04, ОК 08
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Раздел 2. Спортивные игры		24/24	
Тема 2.1 Волейбол	Содержание	12	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	12	
	1. Практическое занятие 14 Техника безопасности на занятиях волейболом. «Отработка техники перемещений, стоек, верхней и нижней передачи мяча двумя руками»	4	ОК 04,
	2. Практическое занятие 15 «Отработка прямой нижней и прямой верхней подачи мяча. Отработка техники передачи мяча двумя руками сверху и снизу на месте. Отработка сочетаний передач мяча»	4	ОК 01
	3. Практическое занятие 16 «Учебная игра. Командные тактические действия в нападении. Разбор правил и результатов игры»	4	ОК 04
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 2.2 Баскетбол	Содержание	12	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	12	
	1.Практическое занятие 17. Техника безопасности на занятиях баскетболом. «Отработка техники перемещения по площадке в стойке баскетболиста. Овладение и закрепление техникой ведения мяча. Овладение техникой передачи мяча: с отскоком от пола, одной рукой от плеча, снизу, сбоку»	2	ОК 01 ОК 08
	2. Практическое занятие 18. «Отработка техники броска в кольцо одной рукой. Отработка броска в кольцо одной рукой в движении»	4	ОК 01 ОК 08
	3. Практическое занятие 19. «Отработка техники штрафного броска, взаимодействиям игроков при штрафном броске. Прием контрольного норматива «Бросок мяча в кольцо с места»	2	ОК 04

	4. Практическое занятие 20. «Отработка тактики игры в нападении. Учебная игра. Командные тактические действия в нападении. Разбор правил и итогов игры»	4	ОК 04
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
ФИЗИЧЕСКОЕ СОВЕРШЕНСТВОВАНИЕ		4/4	
Модуль «Тяжёлая атлетика»			
Тема: Тяжелая атлетика	Профессионально-ориентированное содержание	4	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4	
	1. Практическое занятие № 21 «Комплексы упражнений для воспитания физических качеств (силы, быстроты, ловкости, гибкости, выносливости), формирующие двигательные умения и навыки, а также технику выполнения специальных упражнений тяжелоатлета.	2	ОК 01 ОК 08
	2. Практическое занятие № 22 «Рывок из различных исходных положений (штанга на помосте, на подставках, штанга у колен, штанга в середине бедра и так далее); толчковые упражнения - все варианты выполнения упражнения толчок, в том числе толчок классический (соревновательный). Взятие штанги на грудь и выталкивание от груди из различных исходных положений (штанга на помосте, на подставках, штанга у колен, штанга в середине бедра, штанга на груди, штанга на	2	ОК 01 ОК 08 ПК 1.1
Промежуточная аттестация (зачет, дифференцированный зачет)		4	
Всего:		72	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

«Спортивный зал, тренажерный зал» оснащенный оборудованием: теннисный стол, скамьи для пресса, щиты баскетбольные, велоэргометр, станция силовая, дорожка беговая магнитная, техническими средствами обучения: - компьютер с лицензионным программным обеспечением.

3.2. Информационное обеспечение реализации программ.

3.2.1. Основные печатные издания

1. Лях В. И. Физическая культура (базовый уровень), 10-11 кл. Учебник-М.: Просвещение, 2021. - 271 с.

3.2.2. Основные электронные издания

1. <https://urait.ru> - Образовательная платформа Юрайт

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Знания -знать современные технологии укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью; -знать физические упражнения разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности.	Сопоставляет основы здорового образа жизни с личным физическим развитием и физической подготовкой; Характеризует физическую культуру как форму самовыражения своей личности; Пропагандирует здоровый образ жизни, является его сторонником; Обладает хорошей физической формой; Участвует в спортивных мероприятиях различного уровня, выполнение нормативов ВФСК «ГТО» Посещает спортивные секции Учитывает и предъявляет значимость физической культуры в профессиональной деятельности Имеет положительную динамику в развитии основных физических качеств (силы, быстроты, выносливости, гибкости, ловкости).	Опрос
Умения -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 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.		Оценка результатов выполнения практического занятия; Демонстрация комплекса ОРУ; Сдача контрольных нормативов; Сдача нормативов ГТО; Выполнение упражнений на дифференцированном зачете.

- 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).		
Личностные результаты воспитания	Учитываются в ходе оценивания знаний и умений по учебной дисциплине. Критерии и методы для личностных результатов не планируются	

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ООД.14 ИНДИВИДУАЛЬНЫЙ ПРОЕКТ

Новодвинск
2025

Рабочая программа учебной дисциплины **ООД.14 Индивидуальный проект** разработана в соответствии:

- Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, утвержденный приказом Минпросвещения России от 23 ноября 2022г. № 1014, (далее – ФГОС СОО);

- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.01.09 «Повар, кондитер», (далее – ФГОС СПО), утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1569;

- Примерной рабочей программы общеобразовательной дисциплины «Индивидуальный проект» для профессиональных образовательных организаций, рекомендованной ФГБОУ ДПО ИРПО в качестве примерной рабочей программы для реализации основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования, утв. на заседании Совета по оценке содержания и качества примерных рабочих программ общеобразовательного и социально-гуманитарного циклов СПО протокол № 14 от 30 ноября 2022 г.

Организация - разработчик: Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Архангельской области «Новодвинский индустриальный техникум»

Составитель: Аглинская Наталья Владимировна, преподаватель ГАПОУ АО «Новодвинский индустриальный техникум».

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	11
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	12

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ООД. 14 ИНДИВИДУАЛЬНЫЙ ПРОЕКТ»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Индивидуальный проект» является обязательной частью общеобразовательного цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер».

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК.01, ОК.02, ОК.04, ПК 3.3.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

1.2.1 Перечень общих компетенций

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ОК,	Метапредметные	Предметные
ОК.01	В части трудового воспитания: -готовность в 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 актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; - устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификация 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-	сформированность знаний о месте и роли проектов в системе научного знания; - сформированность умения раскрывать содержание основополагающих терминов и понятий: научно-понятийный аппарат, объект, предмет, цель, задачи, методы; - приобретение опыта применения основных методов научного познания: наблюдения и описания систем, процессов и явлений; организации и проведения эксперимента, выдвижения гипотез, выявления зависимости между исследуемыми величинами, объяснения полученных результатов и формулирования выводов с использованием научных понятий, теорий и законов.

	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 изменения в новых условиях; - уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности;	
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, выбирая оптимальную форму представления и визуализации;	сформированность умений критически оценивать информацию любого содержания, включающую псевдонаучные знания из различных источников (средства массовой информации, научно-популярные материалы); - интерпретировать этические аспекты современных исследований, формировать по отношению к ним собственную позицию; - сформированность умений создавать собственные письменные и устные сообщения на основе информации из нескольких источников, грамотно использовать понятийный аппарат

	- 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 - готовность к саморазвитию, самостоятельности	
ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	уметь интегрировать знания из разных предметных областей; - выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; - способность их использования в познавательной и социальной практике. - 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 с учетом мнений участников, обсуждать результаты совместной работы; -координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия;	- приобретение опыта применения основных методов научного познания: наблюдения и описания систем, процесс овладение навыками учебно-исследовательской, проектов и явлений; организации и проведения эксперимента, выдвижения гипотез, выявления зависимости между исследуемыми величинами, объяснения полученных результатов и формулирования выводов с использованием научных понятий, теорий и законов

	-осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным.	

1.2.2 Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ПК 1.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

1.2.3 Личностные результаты воспитания обучающихся в рамках реализации рабочей программы

Результаты осуществления воспитания в рамках организации образовательной деятельности по общеобразовательному учебной дисциплине представлены в пункте 1.3 «Планируемые результаты рабочей программы воспитания» рабочей программы воспитания основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 43.01.09 «Повар, кондитер».

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины / максимальная учебная нагрузка	32
в т.ч. в форме практической подготовки	32
в т. ч.:	
практические занятия	32
Самостоятельная работа	-
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды ПК, ОК и, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1 Теоретические основы проектной деятельности		2/2	
Тема 1.1 Общая характеристика индивидуального проекта	Профессионально-ориентированное содержание	2	ОК 02 ОК 04
	1 Моделирование, проектирование, проект и исследование в терминах и понятиях. Структура проекта. Понятие проектного продукта. Типы индивидуальных проектов: проблемно-реферативные, экспериментальные, натуралистические и описательные, исследовательские. Виды индивидуальных проектов: монопредметные, межпредметные, метапредметные. Направления индивидуальных проектов.	-	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	
	1. Практическое занятие 1 Выбор тем проекта, постановка цели и задач будущего проекта по специальности.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Раздел 2 Выполнение индивидуального проекта		22/22	
Тема 2.1 Этапы работы над проектом	Профессионально-ориентированное содержание	2	ОК 02 ОК 04
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	
	1. Практическое занятие 2 Обсуждение методических аспектов и организация работы, структурирование проекта, работа над проектом. Заключительный этап: подведение итогов, оформление результатов, презентация проекта-	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 2.2 Понятийно-терминологический аппарат исследования	Профессионально-ориентированное содержание	10	ОК 01 ОК 04
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	10	
	1. Практическое занятие 3 Определение и формулировка объекта и предмета изучения в индивидуальном проекте исследовательского характера. Структура индивидуального проекта. Взаимосвязь темы, актуальности, проблемы, цели и	2	

	задач индивидуального проекта		
	2. Практическое занятие 4 Постановка цели и задач исследования	2	
	3. Практическое занятие 5 Составление понятийно-терминологического аппарата своего индивидуального проекта. Актуальность исследования	4	
	4. Практическое занятие 6 Публичная защита своего понятийно-терминологического аппарата	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 2.3 Информация и способы её представления	Профессионально-ориентированное содержание	10	ОК 04 ОК 01
	Виды литературных источников информации: учебная, справочная, научная литература. Особенности информационного поиска в Интернете. Методы работы с источниками информации. Виды чтения. Виды фиксирования информации. Виды обобщения информации. Профессиональные источники информации.	-	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	10	
	1. Практическое занятие 7. Сбор первичной информации. Поисковые системы: учимся работать. (Работа в компьютерном зале)	4	
	2. Практическое занятие 8. Библиографический метод и составление библиографического списка.	2	
	3. Практическое занятие 9. Анкетирование и его роль в получении информации. Проведение анкетирования и анализ полученной информации.	2	
	4. Практическое занятие 10 Наблюдение и эксперимент в ходе реализации индивидуального проекта. Оформление результатов эмпирического исследования.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Раздел 3 Представление индивидуального проекта		6/6	
Тема 3.1 Представление результатов индивидуального проекта. Правила оформления	Профессионально-ориентированное содержание	6	ОК 02 ОК 04 ПК 1.1
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	6	
	Представление результатов индивидуального проекта. Правила оформления. Требования к публичной защите проекта. Материалы для процедуры защиты индивидуального проекта. Критерии оценивания индивидуального проекта. Требования к изложению текста. Требования к оформлению индивидуального проекта. Технология публичного выступления: советы психолога.	2	
	1. Практическое занятие 11. Подготовка выступления и демонстрационного материала. Искусство публичного выступления.	2	

	2. Практическое занятие 12. Защита индивидуальных проектов. <i>(Представление готовых индивидуальных проектов, устных сообщений с презентацией, продуктов исследования)</i>	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Промежуточная аттестация(дифференцированный зачет)		2	
Всего:		32	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Индивидуальный проект», оснащенный в соответствии с образовательной программой по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

3.2. Информационное обеспечение реализации программ.

3.2.1. Основные печатные издания

1. Половникова, М.В. Индивидуальный проект. 10-11 класс. Учебное пособие – Москва: Просвещение, 2022 – 159 с.
2. Спиридонова, Л.Е. Индивидуальный проект: рабочая тетрадь. 10-11 классы. Учебное пособие – Санкт-Петербург: КАРО, 2020 – 104 с.
3. Скворцова, Я.В. Индивидуальный проект 10-11 классы. Тетрадь-тренажёр - Москва: Издательство «Интеллект-Центр», 2021 - 112 с.

3.2.2. Основные электронные издания

1. <https://urait.ru> - Образовательная платформа «Юрайт»

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
- сформированность знаний о месте и роли проектов в системе научного знания; - знать этические аспекты современных исследований, формировать по отношению к ним собственную позицию;	«Отлично» - теоретическое содержание курса дисциплины освоено полностью, без пробелов, умения сформированы, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено высоко. «Хорошо» - теоретическое содержание курса дисциплины освоено полностью, без пробелов, некоторые умения сформированы недостаточно, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, некоторые виды заданий выполнены с ошибками. «Удовлетворительно» - теоретическое содержание курса дисциплины 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 дисциплины не освоено, необходимые умения не сформированы, выполненные учебные задания содержат грубые ошибки. Тестирование:	Тест, опрос

	«5» - если верные ответы составляют от 90% до 100% от общего количества; «4» - если верные ответы составляют от 75% до 90% от общего количества; «3» - если верные ответы составляют от 50% до 75%; «2» - если верные ответы составляют менее 50%.	
- сформированность умения раскрывать содержание основополагающих терминов и понятий: научно-понятийный аппарат, объект, предмет, цель, задачи, методы; - приобретение опыта применения основных методов научного познания: наблюдения и описания систем, процессов и явлений; - организации и проведения эксперимента, выдвижения гипотез, выявления зависимости между исследуемыми величинами, объяснения полученных результатов и формулирования выводов с использованием научных понятий, теорий и законов. сформированность умений критически оценивать информацию любого содержания, включающую псевдонаучные знания из различных источников (средства массовой информации, научно-популярные материалы); - сформированность умений создавать собственные письменные и устные сообщения на основе информации из нескольких источников, грамотно использовать понятийный аппарат - приобретение опыта применения основных методов научного познания: наблюдения и описания систем, процесс овладение навыками учебно-	Планирование этапов работы над проектом; Определение и формулировка объекта и предмета изучения в индивидуальном проекте исследовательского характера; Постановка цели и задач исследования; Составление понятий терминологического аппарата исследования; Сбор первичной информации; составление библиографического списка; анкетирование и его роль в получении информации; Наблюдение и эксперимент в ходе реализации индивидуального проекта; Оформление результатов эмпирического исследования.	Оценка проектной работы

исследовательской, проект- сов и явлений; - организации и проведения эксперимента, выдвижения гипотез, выявления зависимости между исследуемыми величинами, объяснения полученных результатов и формулирования выводов с использованием научных понятий, теорий и законов		
Коды личностных результатов	Критерии и методы для личностных результатов не планируются	