

Министерство образования и науки Республики Татарстан  
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
«Апастовский аграрный колледж»

Рассмотрено и принято  
на заседании педагогического совета  
« 29 » августа 2023 г. Протокол № 1

Утверждаю:

Директор колледжа

Нигматзянов И.А..

**Основная профессиональная образовательная программа  
среднего профессионального образования**

Профессия

**43.01.09 Повар, кондитер**

Образовательный уровень СПО

*базовая подготовка*

ФГОС СПО утвержден приказом Минобрнауки России

от 09.12.2016г. № 1569

**Классификация: Повар, кондитер  
(повар 3-4 разряд, кондитер 3-4 разряд)  
Форма обучения – очная  
Нормативный срок освоения ППКРС-  
3 года 10 месяцев на базе основного  
общего образования  
Профиль получаемого  
профессионального образования –  
естественнонаучный**

Согласовано:

Ресторан «Апас Ганнары»

*Шайхутдинова Э.Ф.*  
ИП Шайхутдинова Э.Ф.



п.г.т.Апастово, 2023г.

## Содержание

<b>Раздел 1. Общие положения</b>	<b>3-4</b>
<b>Раздел 2. Общая характеристика образовательной программы СПО</b>	<b>4</b>
<b>Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника</b>	<b>5</b>
<b>Раздел 4. Планируемые результаты освоения образовательной программы</b>	<b>6-8</b>
4.1. Общие компетенции	
4.2. Профессиональные компетенции	
<b>Раздел 5. Структура образовательной программы</b>	<b>9-21</b>
5.1. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)	
5.2. Учебный процесс	
<b>Раздел 6. Условия реализации образовательной деятельности</b>	<b>2-25</b>
6.1. Требования к материально-техническому оснащению образовательной программы	
6.2. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы	
<b>Раздел 7. Фонды оценочных средств для организация оценочных процедур по программе и для проведения государственной итоговой аттестации</b>	<b>25-26</b>
<b>Приложение 1. Рабочая программа воспитания</b>	<b>27-73</b>
<b>Приложение 2. Рабочие программы учебных дисциплин</b>	<b>74-446</b>
<b>Приложение 3. Рабочие программы профессиональных модулей</b>	<b>447-582</b>
<b>Приложение 4. Рабочая программа учебной практики</b>	<b>583-637</b>
<b>Приложение 5. Рабочая программа производственной практики</b>	<b>638-689</b>
<b>Приложение 6. Программа государственной итоговой аттестации</b>	<b>690-737</b>

## РАЗДЕЛ 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Настоящая основная образовательная программа по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (далее – ООП СПО) разработан в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1569 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации дата 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898) (далее – ФГОС СПО).

ООП определяет рекомендованный объем и содержание среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, планируемые результаты освоения образовательной программы, условия реализации образовательной деятельности.

ООП СПО разработана для реализации образовательной программы на базе основного общего и среднего общего образования.

Образовательная программа, реализуемая на базе основного общего образования, разрабатывается образовательной организацией на основе требований федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования и ФГОС СПО с учетом получаемой профессии и настоящей ООП.

### 1.2. Нормативные основания для разработки ООП:

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

- Приказ Минобрнауки России от 28 мая 2014 г. № 594 «Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ»;

- Приказ Минобрнауки России от 9 декабря 2016 года № 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898);

- Приказ Минпросвещения России от 28.08.2020 № 442 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам - образовательным программам начального общего, основного общего и среднего общего образования» (зарегистрирован в Минюсте России 06.10.2020 № 60252);

- Приказ Минпросвещения России от 23.11.2022 № 1014 «Об утверждении федеральной образовательной программы среднего общего образования» (Зарегистрировано в Минюсте России 22.12.2022 № 71763).

- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 24.08.2022 г. № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 08.11.2021 № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации, Министерства просвещения Российской Федерации от 05.08.2020 № 885/390 «О практической подготовке обучающихся»;

- 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»;

- Письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Министерства образования и науки Российской Федерации от 01.03.2017 № 06-174 (Методические рекомендации по реализации федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования по 50 наиболее востребованным и перспективным профессиям и специальностям);

- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н «Об утверждении профессионального стандарта 33.011 Повар» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023);

– Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта 33.010 Кондитер» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940);

– Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914н «Об утверждении профессионального стандарта 33.014 Пекарь» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный № 40270).

### 1.3. Перечень сокращений, используемых в тексте ПООП:

ФГОС СПО – Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

ООП – основная образовательная программа;

МДК – междисциплинарный курс

ПМ – профессиональный модуль

ОК – общие компетенции;

ПК – профессиональные компетенции.

## **РАЗДЕЛ 2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ**

Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы:

*Повар, кондитер*

Формы получения образования: допускается только в профессиональной образовательной организации или образовательной организации высшего образования.

Формы обучения: очная.

Объем образовательной программы, реализуемой на базе среднего общего образования: 2952 академических часа. Срок получения образования по образовательной программе, реализуемой на базе среднего общего образования: 1 год 10 месяцев.

Объем и сроки получения среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер на базе основного общего образования с одновременным получением среднего общего образования: 5904 часа.

### РАЗДЕЛ 3. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА

3.1. Область профессиональной деятельности выпускников: 43.00.00 Сервис и туризм, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.).

3.2. Соответствие профессиональных модулей присваиваемым квалификациям

Наименование основных видов деятельности	Наименование профессиональных модулей	Сочетание квалификации
		Повар-кондитер
Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	осваивается
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	осваивается
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	осваивается
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	осваивается
Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	осваивается

## РАЗДЕЛ 4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

### 4.1. Общие компетенции

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии должен обладать общими компетенциями

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

#### 4.2. Профессиональные компетенции

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии должен обладать профессиональными компетенциями

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 1	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
ПК 1.1.	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, птицы, дичи
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
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента
ВД 5	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 5.1.	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



## Раздел 5. Структура образовательной программы

### 5.1 Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курсы	Обучение по дисциплинам и МДК	Практика			Самостоятельная работа	Консультация и промежуточная аттестация	ГИА	Всего (по курсам)	Каникулы
		Учебная	Производственная	Преддипломная					
I	41	-	-	-	-	2	-	43	11
II	27,5	8,5	4	-	0,3	1,3	-	41,6	11
III	16	12	12	-	1,5	0,9	-	42,4	11
IV	20	7	9	-	2,9	0,9	2	41,8	2
<b>Всего</b>	<b>104,5</b>	<b>27,5</b>	<b>25</b>	<b>-</b>	<b>4,7</b>	<b>5,1</b>	<b>2</b>	<b>168,8</b>	<b>35</b>

### 5.2 Учебный процесс

..Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации			Объем образовательной программы (академических часов)								Распределение учебной нагрузки по курсам и семестрам (час.)								
		Зачеты	Дифференцированный зачет	Экзамены	Всего	Самостоятельная учебная работа	Учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателями						I курс		II курс		III курс		IV курс		
							Всего учебных занятий	в том числе		Учебная и производ.	Консультации	Промежуточная аттестация	1 сем	2 сем	3 сем	4 сем	5 сем	6 сем	7 сем	8 сем	
								Теоретического	Лаб. и практич. занятия				17 нед. (17 т/о)	24 нед. (24 т/о)	17 нед. (15, 5 нед. т/о +1, 5 нед. УП +П А)	23 нед. (12 нед. т/о+ 7 нед. УП+ ПП+ ПА)	17 нед. (6 нед. т/о+5 нед. УП+ бнед. ПП+ ПА)	23 нед. (10 нед. т/о + 7 нед. УП +6 нед. ПП + ПА)	17 нед. (10 нед. т/о+ 3 нед. УП+ 4 нед. ПП + ПА)	21 нед. (10 нед. т/о+ 4 нед. УП+ 5 нед. ПП+ ПА+ 2 нед. ГИА)	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	
ОУД.00	Общеобразовательный цикл	1	6	6	1476		1404	662	742		38	34	612	864							
ОУД.01	Русский язык			2	72		64	38	26		4	4	38	34							
ОУД.02	Литература			2	108		100	80	20		4	4	54	54							
ОУД.03	Иностранный язык		2		144		140		140		4		72	72							
ОУД.04	Математика			2	230		218	118	100		4	8	98	132							
ОУД.05	История		2		108		106	88	18		2		68	40							
ОУД.06	Физическая культура	1	2		72		72	6	66				36	36							

ОУД.07	Основы безопасности жизнедеятельности		2		68		66	24	42		2		30	38						
ОУД.08	Обществознание		2		72		70	40	30		2		36	36						
ОУД.09	Информатика			2	144		134	52	82		4	6	56	88						
ОУД.10	Физика		2		108		104	50	54		4			108						
ОУД.11	Химия			2	104		94	48	46		4	6	52	52						
ОУД.12	Биология			2	72		62	34	28		4	6	36	36						
ОУД.13	География				72		72	40	32				36	36						
ОУД.14	Родная литература (татарская)				70		70	40	30					70						
ОУД.15	Индивидуальный проект				32		32	4	28					32						
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>	<b>0</b>	<b>7</b>	<b>2</b>	<b>762</b>	<b>12</b>	<b>712</b>	<b>442</b>	<b>270</b>		<b>32</b>	<b>12</b>			<b>340</b>	<b>218</b>	<b>30</b>	<b>0</b>	<b>46</b>	<b>128</b>
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены			4	98		88	60	28		4	6			68	30				
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров		4		102		98	66	32		4				72	30				
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места		4		102		98	50	48		4				68	34				
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности		8		64		60	52	8		4									64
ОП.05	Основы калькуляции и учета		4		108		104	88	16		4				64	44				
ОП.06	Охрана труда		4		102		98	78	20		4				68	34				

ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности		8		70	6	60		60		4							26	44	
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности			5	76	6	60	42	18		4	6			46	30				
ОП.09	Физическая культура		8		40		40		40									20	20	
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>	<b>0</b>	<b>12</b>	<b>5</b>	<b>3414</b>	<b>158</b>	<b>1296</b>	<b>872</b>	<b>424</b>	<b>1890</b>	<b>58</b>	<b>40</b>			<b>272</b>	<b>610</b>	<b>582</b>	<b>828</b>	<b>566</b>	<b>556</b>
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>	<b>0</b>	<b>12</b>	<b>5</b>	<b>3414</b>	<b>158</b>	<b>1296</b>	<b>872</b>	<b>424</b>	<b>1890</b>	<b>58</b>	<b>40</b>			<b>272</b>	<b>610</b>	<b>582</b>	<b>828</b>	<b>566</b>	<b>556</b>
<b>ПМ.01</b>	<b>Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</b>	<b>0</b>	<b>3</b>	<b>1</b>	<b>504</b>		<b>244</b>	<b>140</b>	<b>90</b>	<b>252</b>	<b>14</b>	<b>8</b>			<b>214</b>	<b>290</b>				
МДК01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов		3		78		74	40	34		4				78					
МДК 01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		4		174		170	100	76		4				100	74				
УП.01	Учебная практика		4		108					108					36	72				
ПП.01	Производственная практика		4		144					144						144				
<b>ПМ.02</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных</b>	<b>0</b>	<b>3</b>	<b>1</b>	<b>960</b>	<b>14</b>	<b>344</b>	<b>264</b>	<b>80</b>	<b>594</b>	<b>14</b>	<b>8</b>			<b>58</b>	<b>320</b>	<b>582</b>			

	<b>изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>																		
МДК. 02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		4		120		116	94	22		4				40	80			
МДК 02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		5		246	14	228	170	58		4					60	186		
УП.02	Учебная практика		5		378					378					18	180	180		
ПП.02	Производственная практика		5		216					216							216		
<b>ПМ.03</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>	<b>0</b>	<b>3</b>	<b>1</b>	<b>600</b>	<b>36</b>	<b>186</b>	<b>116</b>	<b>70</b>	<b>360</b>	<b>10</b>	<b>8</b>						<b>600</b>	
МДК. 03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		6		90	10	66	40	26									90	
МДК 03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		6		150	26	120	76	44		4							150	
УП.03	Учебная практика		6		144					144								144	
ПП.03	Производственная практика		6		216					216								216	

ПМ.04	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</b>	<b>0</b>	<b>3</b>	<b>1</b>	<b>650</b>	<b>44</b>	<b>264</b>	<b>202</b>	<b>62</b>	<b>324</b>	<b>10</b>	<b>8</b>						<b>228</b>	<b>422</b>	
МДК. 04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков.		7		156	18	138	112	26									120	36	
МДК 04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков		7		156	26	126	90	36		4								156	
УП.04	Учебная практика		7		180					180								108	72	
ПП.04	Производственная практика		7		144					144									144	
ПМ.05	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации Хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</b>	<b>0</b>	<b>3</b>	<b>1</b>	<b>700</b>	<b>64</b>	<b>258</b>	<b>150</b>	<b>108</b>	<b>360</b>	<b>10</b>	<b>8</b>							<b>144</b>	<b>556</b>
МДК. 05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		8		106	20	86	60	26										54	52
МДК 05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		8		220	44	172	90	82		4								54	166
УП.05	Учебная практика		8		180					180									36	144

ПП.05	Производственная практика		8		180					180									180	
ГИА. 00	Государственная итоговая аттестация-защита выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена				72														72	
	<b>ИТОГО</b>	<b>1</b>	<b>25</b>	<b>13</b>	<b>5724</b>	<b>170</b>	<b>3456</b>	<b>197</b>	<b>1480</b>	<b>189</b>	<b>12</b>	<b>80</b>	<b>612</b>	<b>864</b>	<b>612</b>	<b>828</b>	<b>612</b>	<b>828</b>	<b>612</b>	<b>756</b>
<p align="center"><b>Государственная итоговая аттестация:</b></p> <p align="center">Защита выпускной квалификационной работы, выполняемая в виде демонстрационного экзамена 2 недели (72 часа)</p>									<b>Всего</b>	Часы дисциплин и МДК (в т.ч. консультации и экзамены)	612	864	558	432	216	360	360	360		
										Часы учебной практики	-	-	54	252	180	252	108	144		
										Часы производственной практики	-	-	-	144	216	216	144	180		
										Кол-во экзаменов	0	6	-	2	2	1	1	1		
										Кол-во дифференцированных зачетов	0	6	1	7	2	3	3	3		
										Кол-во зачетов	1	-	-	-	-	-	-	-		

Выпускная квалификационная работа по профессии проводится в виде демонстрационного экзамена, который способствует систематизации и закреплению знаний выпускника по профессии при решении конкретных задач, а также выяснению уровня подготовки выпускника к самостоятельной профессиональной деятельности. Содержание заданий выпускной квалификационной работы должна соответствовать результатам освоения одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в образовательную программу.

Вариативная часть (1368 часов), не менее 20 % от общего объема времени, направлена на расширение и (или) углубление подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных компетенций, умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования.

**На общепрофессиональный цикл 266 часов:**

- Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены – 28 часов;
- Основы товароведения продовольственных товаров – 28 часов;
- Техническое оснащение и организация рабочего места – 28 часов;
- Экономические и правовые основы профессиональной деятельности – 28 часов;
- Основы калькуляции и учета – 52 часа;
- Охрана труда – 28 часов;
- Иностраный язык в профессиональной деятельности – 34 часа;
- Безопасность жизнедеятельности – 40 часов.

**На профессиональные модули 1102 часа:**

- МДК01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов – 32 часа;
- МДК 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов – 62 часа;
- Учебная практика 01 – 24 часа;
- Производственная практика 01 – 72 часа;
- МДК 02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок – 54 часа;
- МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок – 168 часов;
- МДК 03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок – 28 часов;
- МДК 03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок – 54 часа;
- Учебная практика 03 – 72 часа;
- Производственная практика 03 – 72 часа;
- МДК 04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков – 46 часов;
- МДК 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков – 106 часов;
- Учебная практика 04 – 48 часов;
- Производственная практика 04 – 72 часа;
- МДК 05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий – 60 часов;
- МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий – 132 часа.



## **Пояснительная записка.**

Настоящий учебный план Государственного автономного профессионального образовательного учреждения «Апастовский аграрный колледж» разработан на основе:

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

- Приказ Минобрнауки России от 28 мая 2014 г. № 594 «Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ»;

- Приказ Минобрнауки России от 9 декабря 2016 года № 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898);

- Приказ Минпросвещения России от 28.08.2020 № 442 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам - образовательным программам начального общего, основного общего и среднего общего образования» (зарегистрирован в Минюсте России 06.10.2020 № 60252);

- Приказ Минпросвещения России от 23.11.2022 № 1014 «Об утверждении федеральной образовательной программы среднего общего образования» (Зарегистрировано в Минюсте России 22.12.2022 № 71763).

- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 24.08.2022 г. № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 08.11.2021 № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации, Министерства просвещения Российской Федерации от 05.08.2020 № 885/390 «О практической подготовке обучающихся»;

- 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»;

- Письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Министерства образования и науки Российской Федерации от 01.03.2017 № 06-174 (Методические рекомендации по реализации федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования по 50 наиболее востребованным и перспективным профессиям и специальностям);

- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н «Об утверждении профессионального стандарта 33.011 Повар» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023);

- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта 33.010 Кондитер» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940);

- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914н «Об утверждении профессионального стандарта 33.014 Пекарь»

(зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный № 40270).

- Закон Республики Татарстан «О языках народов РТ»;
- Письмо Министерства образования и науки РТ 1662/11 от 22.02.2011 года.
- Устав ГАПОУ «Апастовский аграрный колледж»

Начало учебного года для всех курсов с 1 сентября. Продолжительность учебной недели – пятидневная, общий объем обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся при очной форме получения образования составляет 36 академических часов в неделю. Продолжительность занятий – 45 минут или группировка парами 1 час 30 мин. (по необходимости). Объем учебной нагрузки студента составляет 36 академических часов в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению ООП.

Лабораторные работы и практические занятия могут проводиться с делением на подгруппы не менее 12 человек в подгруппе. (Например: иностранный язык, информатика).

Нормативный срок освоения ООП по профессии 43.01.09 Повар, кондитер при очной форме получения образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования увеличивается на 2052 часа. Общий бюджет времени на освоение профессии составляет:

- 104,5 недель на аудиторное обучение по учебным дисциплинам и МДК;
- 4,7 недели на самостоятельное обучение;
- 27,5 недель на учебную практику;
- 25 недель на производственную практику;
- 5,1 недель на консультацию и промежуточную аттестацию;
- 2 недели на государственную итоговую аттестацию;
- 35 недель на каникулы.

Общеобразовательная подготовка ведется с 1 по 4 курс, с одновременным изучением общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей. Учебное время, отведенное на теоретическое обучение (1476 часов) распределяется между учебными дисциплинами общеобразовательного цикла с учетом профиля профессионального образования на основе Рекомендации Минобрнауки России №762 от 24.08.2022 г., информационно-методическое письмо ФГАУ «ФИРО» от 11.10.2017 г. № 01-00-05/925.

Текущий контроль по дисциплинам общеобразовательного цикла в пределах учебного времени, отведенного на соответствующую учебную дисциплину, как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии.

Промежуточную аттестацию проводят в форме зачетов, дифференцированных зачетов и экзаменов за счет времени, отведенного на общеобразовательную дисциплину. По дисциплинам общеобразовательного цикла рекомендуемые формы промежуточной аттестации – З(зачет), ДЗ (дифференцированный зачет) или Э (экзамен).

Экзамены проводятся по русскому языку и литературе, математике, информатике, химии, биологии. По русскому языку и литературе, математике – в письменной форме.

Основная образовательная программа по профессии СПО предусматривает изучение профессиональных учебных циклов и разделов: учебная практика, производственная практика, промежуточная аттестация, государственная итоговая аттестация (защита выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена).

Профессиональный цикл состоит из общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей. В состав профессионального модуля входит один или несколько междисциплинарных курсов. При освоении обучающимися профессиональных модулей проводятся учебная практика и производственная практика.

Обязательная часть профессионального цикла предусматривает изучение дисциплин «Физическая культура» в объеме не менее 40 часов и дисциплины «Безопасность жизнедеятельности». Объем часов на дисциплину «Безопасность жизнедеятельности» составляет 68 часов, из которых на освоение основ военной службы- 48 часов. Для подгрупп

девушек используется часть учебного времени дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» (48 часов), отведенного на изучение основ военной службы, на освоение основ медицинских знаний.

Текущий контроль по общепрофессиональным дисциплинам проводят в пределах учебного времени, отведенного на соответствующую учебную дисциплину, как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии.

Промежуточная аттестация для дисциплин является обязательной и проводится в форме зачетов, дифференцированных зачетов и экзаменов. Учебные дисциплины и профессиональные модули, в т.ч. введенные за счет часов вариативной части ООП, являются обязательными для аттестации элементами ООП, их освоение должно завершаться одной из возможных форм промежуточной аттестации.

**На первом курсе** предусмотрено обучение 41 неделя. 17 недель в первом семестре и 24 недели во втором семестре. На первом курсе предусмотрена консультация и промежуточная аттестация 2 недели (72 часа), которая проводится рассредоточено и концентрированно. Студенты сдают экзамены по дисциплинам: русский язык, литература, информатика, математика, химия и биология.

**На втором курсе** предусмотрено обучение 40 недель. 17 недель в третьем семестре, 23 недели в четвертом семестре. В третьем семестре проводится рассредоточенная учебная практика 1,5 недели: УП 01 – 1 неделя (36 часов), УП 02 – 0,5 недель (18 часов). В четвертом семестре проводится рассредоточенная учебная практика 7 недель по УП. 01 – 72 часа, по УП 02 – 180 часов и проведение концентрированной производственной практики по ПМ.01 – 144 часа. Самостоятельная учебная работа на 2 курсе 0,3 неделя (10 часов). Предусмотрена консультация и промежуточная аттестация 1,3 недели (46 часов).

В 4 семестре студенты сдают экзамены по дисциплинам основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены, по профессиональному модулю ПМ01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд кулинарных изделий разнообразного ассортимента.

**На третьем курсе** на обучение отводится 40 недель. 17 недель в пятом семестре и 23 недели в шестом семестре. В пятом семестре предусмотрено проведение рассредоточенной учебной практики по УП 02- 5 недель (180 часов) и концентрированной производственной практики по ПП.02 – 6 недели (216 часов). В шестом семестре предусмотрено проведение рассредоточенной учебной практики по УП.03 – 4 недели (144 часа), по УП 04 – 3 недели (108 часов) и проведение концентрированной производственной практики по ПП .03 – 6 недель (216 часов). Самостоятельная учебная работа на 3 курсе 1,5 недели (54 часа). Предусмотрена консультация и промежуточная аттестация 0,9 недели (32 часа).

В 5 семестре студенты сдают экзамены по дисциплине Безопасность жизнедеятельности, по профессиональному модулю ПМ 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

В 6 семестре студенты сдают экзамен по профессиональному модулю ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

**На четвертом курсе** на обучение отводится 38 недель. 17 недель в седьмом семестре и 21 неделя в восьмом семестре. В седьмом семестре предусмотрено проведение рассредоточенной учебной практики 3 недели (108 часов); по УП 04 – 2 недели (72 часа), по УП 05 – 1 неделя (36 часов) и концентрированной производственной практики по ПМ .04 – 4 недели (144 часа). В восьмом семестре предусмотрено проведение рассредоточенной учебной практики по УП.05 – 4 недели (144 часа) и проведение концентрированной производственной практики по ПП.05 – 5 недель (180 часов). Самостоятельная учебная работа на 4 курсе 2,9 недели (104 часа). Предусмотрена консультация и промежуточная аттестация 0,9 недели (32 часа).

В 7 семестре студенты сдают экзамены по ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.

В 8 семестре студенты сдают экзамены по ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента. Государственная итоговая аттестация 2 недели.

Производственная практика оценивается по выполнению соответствующих видов работ, предусмотренных в профессиональном модуле. Зачеты по учебной практике и производственной практике по каждому модулю студенты сдают как объединено, так и по отдельности. По всем дисциплинам теоретического обучения и этапам профессиональной практики, включенным в учебный план по профессии Повар, кондитер, должны выставляться итоговые оценки («отлично», «хорошо», «удовлетворительно» или «зачтено»); экзамен (квалификационный) оценивается на «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно». Количество экзаменов в каждом учебном году в процессе промежуточной аттестации обучающихся по очной форме получения образования не превышает 8, а количество зачетов и дифференцированных зачетов – 10 (если не учитывать дисциплину физическая культура).

Общий объем каникулярного времени за период обучения составляет 35 недели, в том числе не менее двух недель в зимний период на каждом курсе.

Обязательная часть основной образовательной программы по циклам составляет не более 80 процентов от общего объема времени, отведенного на их освоение. Вариативная часть не менее 20 процентов (1368 часов) направлена на расширение и углубление подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных компетенций, умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования.

#### **На общепрофессиональный цикл 266 часов:**

- Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены – 28 часов;
- Основы товароведения продовольственных товаров – 28 часов;
- Техническое оснащение и организация рабочего места – 28 часов;
- Экономические и правовые основы профессиональной деятельности – 28 часов;
- Основы калькуляции и учета – 52 часа;
- Охрана труда – 28 часов;
- Иностранный язык в профессиональной деятельности – 34 часа;
- Безопасность жизнедеятельности – 40 часов.

#### **На профессиональные модули 1102 часа:**

- МДК01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов – 32 часа;
- МДК 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов – 62 часа;
- Учебная практика 01 – 24 часа;
- Производственная практика 01 – 72 часа;
- МДК 02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок – 54 часа;
- МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок – 168 часов;
- МДК 03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок – 28 часов;
- МДК 03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок – 54 часа;

- Учебная практика 03 – 72 часа;
- Производственная практика 03 – 72 часа;
- МДК 04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков – 46 часов;
- МДК 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков – 106 часов;
- Учебная практика 04 – 48 часов;
- Производственная практика 04 – 72 часа;
- МДК 05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий – 60 часов;
- МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий – 132 часа.

Обучающиеся имеют следующие права и обязанности:

- при формировании своей индивидуальной образовательной траектории обучающийся имеет право на перезачет соответствующих дисциплин и профессиональных модулей, освоенных в процессе предшествующего обучения ( в том числе и в других образовательных учреждениях), который освобождает обучающегося от необходимости их повторного освоения;
- в целях воспитания и развития личности, достижения результатов при освоении ОПП в части развития общих компетенций обучающиеся участвуют в развитии студенческого самоуправления работе общественных организаций, спортивных и творческих клубов;
- обучающиеся обязаны выполнять в установленные сроки все задания, предусмотренные ОПП;
- обучающимся должна быть представлена возможность оценивания содержания, организации и качества образовательного процесса;

Реализация ООП по профессии 43.01.09 Повар, кондитер обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимися профессионального цикла, эти преподаватели и мастера производственного обучения проходят стажировку в профильных организациях не реже одного раза в 3 года.

На государственную итоговую аттестацию отводиться 2 недели (72 часа). Проводиться в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена.

Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы определяются колледжем на основании порядка проведения государственной итоговой аттестации выпускников по программе СПО, утвержденного федеральным органом исполнительной власти, осуществляющим функции по выработке государственной политики и нормативно-правовому регулированию в сфере образования, определенного в соответствии 13 Закона РФ «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ.

Необходимым условием допуска к государственной итоговой аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимися компетенции при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности. В том числе выпускником могут представлены отчеты о ранее достигнутых результатах, сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов, творческие работы по специальности, характеристики с мест прохождения производственной практики.

После окончания полного курса обучения и успешного прохождения ГИА выдается диплом государственного образца о получении среднего профессионального образования и присвоении квалификации «Повар, кондитер» по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

## РАЗДЕЛ 6. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

### 6.1. Требования к материально-техническому оснащению образовательной программы.

6.1.1. Специальные помещения должны представлять собой учебные аудитории для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы, мастерские и лаборатории, оснащенные оборудованием, техническими средствами обучения и материалами, учитывающими требования международных стандартов.

#### Перечень специальных помещений.

##### Кабинеты:

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

##### Лаборатории:

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

Спортивный комплекс

- Спортивный зал

##### Залы:

Библиотека, читальный зал с выходом в интернет

Актовый зал

**6.1.2. Материально-техническое оснащение лабораторий, мастерских и баз практики по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.**

Образовательная организация, реализующая программу по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, должна располагать материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической работы обучающихся, предусмотренных учебным планом и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам. Минимально необходимый для реализации ООП перечень материально-технического обеспечения, включает в себя:

#### 6.1.2.1. Оснащение лабораторий

##### Лаборатория «Учебная кухня ресторана»

Рабочее место преподавателя.

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

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

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные;

Пароконвектомат;

Микроволновая печь;

Расстоечный шкаф;

Плита электрическая;

Фритюрница;

Шкаф холодильный;

Планетарный миксер;  
Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);  
Мясорубка;  
Слайсер;  
Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);  
Машина для вакуумной упаковки;  
Газовая горелка (для карамелизации);  
Машина посудомоечная;  
Стол производственный с моечной ванной;  
Стеллаж передвижной;  
Машина Термамика.

#### **Лаборатория «Учебный кондитерский цех»**

Рабочее место преподавателя.

Место для презентации готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

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

#### **Основное и вспомогательное технологическое оборудование:**

Весы настольные электронные

Микроволновая печь

Расстоечный шкаф

Плита электрическая

Шкаф холодильный

Шкаф морозильный

Пекарский шкаф

Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)

Миксер (погружной)

Мясорубка

Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)

Газовая горелка (для карамелизации)

Термометр инфракрасный

Термометр со щупом

Машина для вакуумной упаковки

Производственный стол с моечной ванной

Производственный стол с деревянным покрытием

Стеллаж передвижной

#### **6.1.2.2. Требования к оснащению баз практик**

##### **Кухня организации питания:**

Весы настольные электронные;

Пароконвектомат;

Конвекционная печь или жар;

Микроволновая печь;

Расстоечный шкаф;

Плита электрическая;

Фритюрница;

Электрогриль (жарочная поверхность);

Шкаф холодильный;

Шкаф морозильный;

Шкаф шоковой заморозки;

Льдогенератор;

Стол холодильный с охлаждаемой горкой;

Тестораскаточная машина;

Планетарный миксер;

Диспенсер для подогрева тарелок;

Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);  
Мясорубка;  
Овощерезка;  
Процессор кухонный;  
Слайсер;  
Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов);  
Миксер для коктейлей;  
Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);  
Машина для вакуумной упаковки;  
Кофемашина с капучинатором;  
Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);  
Кофемолка;  
Лампа для карамели;  
Аппарат для темперирования шоколада;  
Сифон;  
Газовая горелка (для карамелизации);  
Машина посудомоечная;  
Стол производственный с моечной ванной;  
Стеллаж передвижной;  
Моечная ванна двухсекционная.

#### **Кондитерский цех организации питания:**

Весы настольные электронные  
Конвекционная печь  
Микроволновая печь  
Подовая печь (для пиццы)  
Расстоечный шкаф  
Плита электрическая  
Шкаф холодильный  
Шкаф морозильный  
Шкаф шоковой заморозки  
Тестораскаточная машина (настольная)  
Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)  
Тестомесильная машина (настольная)  
Миксер (погружной)  
Мясорубка  
Куттер  
Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)  
Пресс для пиццы  
Лампа для карамели  
Аппарат для темперирования шоколада  
Сифон  
Газовая горелка (для карамелизации)  
Термометр инфракрасный  
Термометр со щупом  
Овоскоп  
Машина для вакуумной упаковки  
Производственный стол с моечной ванной  
Производственный стол с деревянным покрытием  
Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый)  
Моечная ванна (двухсекционная)  
Стеллаж передвижной



### **6.1.2.3. Требования к оснащению баз практик**

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практику.

Учебная практика реализуется в мастерских профессиональной образовательной организации и требует наличия оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей, в том числе оборудования и инструментов, используемых при проведении чемпионатов WorldSkills и указанных в инфраструктурных листах конкурсной документации WorldSkills по компетенции «Поварское и кондитерское дело» (или их аналогов).

Производственная практика реализуется в организациях общественного питания, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области.

Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики должно соответствовать содержанию профессиональной деятельности и дать возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам деятельности, предусмотренных программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

### **6.2. Требования к кадровым условиям**

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, 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 имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет.

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональном стандарте «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования», утвержденном приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 608н.

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, 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.)*, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, 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.)*, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

## **Раздел 7. Фонды оценочных средств для организация оценочных процедур по программе и для проведения государственной итоговой аттестации.**

Формой государственной итоговой аттестации по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» является защита выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена.

В ходе государственной итоговой аттестации оценивается степень соответствия сформированных компетенций выпускников требованиям ФГОС. Государственная итоговая аттестация должна быть организована как демонстрация выпускником выполнения основных видов деятельности по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер».

Для государственной итоговой аттестации по программе образовательной организацией разрабатывается программа государственной итоговой аттестации и фонды оценочных средств.

Задания для демонстрационного экзамена, разрабатываются на основе профессиональных стандартов и с учетом оценочных материалов, представленных союзом «Агентство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)», при условии наличия соответствующих профессиональных стандартов и материалов.

Для разработки оценочных средств демонстрационного экзамена могут также применяться задания, разработанные Федеральными учебно-методическими объединениями в системе СПО, приведенные на электронном ресурсе в сети «Интернет» - «Портал ФУМО СПО» <https://fumo-spo.ru/> и на странице в сети «Интернет» Центра развития профессионального образования Московского политеха <http://www.cipro-mpu.com/>.

Фонды оценочных средств для проведения государственной итоговой аттестации включают набор оценочных средств, описание процедур и условий проведения государственной итоговой аттестации, критерии оценки, оснащение рабочих мест для выпускников, утверждаются директором и доводятся до сведения обучающихся в срок не позднее чем за шесть месяцев до начала процедуры итоговой аттестации.

Оценка качества освоения программы должна включать текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестации обучающихся.

Конкретные формы и процедуры текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по каждой учебной дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются образовательной организацией самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения. Задания разрабатываются преподавателями, реализующими программы учебных дисциплин и профессиональных модулей.

В качестве материалов союза «Агентства развития профессиональных сообществ и рабочих кадров «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)», по данной профессии могут применяться материалы по компетенции «Поварское дело».

Оценочные средства для промежуточной аттестации должны обеспечить демонстрацию освоенности всех элементов программы СПО и выполнение всех требований, заявленных в программе как результаты освоения. ФОС по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» формируются из комплектов оценочных средств текущего контроля, промежуточной и итоговой аттестации:

- комплект оценочных средств текущего контроля, который разрабатывается по учебным дисциплинам и профессиональным модулям, преподавательским составом конкретной образовательной организации и включают: титульный лист; паспорт оценочных средств; описание оценочных процедур по программе;

- комплект оценочных средств по промежуточной аттестации, включает контрольно-оценочные средства для оценки освоения материала по учебным дисциплинам и профессиональным модулям;

- фонды оценочных средств по государственной итоговой аттестации.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ВОСПИТАНИЯ**  
*43.01.09 Повар, кондитер*

2023 г.

## **СОДЕРЖАНИЕ**

**РАЗДЕЛ 1. ПАСПОРТ ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ВОСПИТАНИЯ**

**РАЗДЕЛ 2. ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ ОБУЧАЮЩИМИСЯ ОСНОВНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ В ЧАСТИ ДОСТИЖЕНИЯ ЛИЧНОСТНЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ**

**РАЗДЕЛ 3. ТРЕБОВАНИЯ К РЕСУРСНОМУ ОБЕСПЕЧЕНИЮ ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ**

**РАЗДЕЛ 4. ПРИМЕРНЫЙ КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ**

## Краткая аннотация рабочей программы воспитания по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа воспитания по профессии *43.01.09 Повар, кондитер* (далее Программа) направлена на решение проблем гармоничного вхождения выпускников по **профессии 43.01.09 Повар, кондитер** в социальный мир и налаживания ответственных взаимоотношений с окружающими их людьми. Программа демонстрирует, каким образом преподаватели могут реализовать воспитательный потенциал их совместной с обучающимися деятельности. В центре Программы находится личностное развитие обучающихся в соответствии с ФГОС СПО, формирование у них системных знаний о будущей специальности, различных аспектах развития родного города, России и мира.

Программа воспитания показывает систему работы с обучающимися в колледже. Эта система должна содержать такие эффективные формы и методы, которые позволяют создать условия для воспитания достойного гражданина современного общества. Развитие системы воспитательной работы является не только желанием педагогического коллектива, но и объективной необходимостью.

Программа предусматривает организацию воспитательной работы последующим направлениям: гражданско-патриотическое, профессионально-ориентирующее, спортивное и здоровье ориентирующее, экологическое, студенческое самоуправление, культурно-творческое.

В Программе сформулирована цель воспитания, представлены виды воспитательной деятельности, формы, методы работы, технологии взаимодействия, условия и особенности реализации. Одним из результатов реализации Программы должно стать приобщение обучающихся к российским традиционным духовным ценностям, правилам и нормам поведения в современном обществе. Программа призвана обеспечить достижение обучающимися личностных результатов, указанных в ФГОС СПО:

- готовность к саморазвитию;
- мотивация к познанию и обучению;
- ценностные установки и социально-значимые качества личности;
- активное участие в социально-значимой деятельности.

Оценка результатов реализации Программы воспитания осуществляется по 2 направлениям: создание условий для воспитания обучающихся и эффективность проводимых мероприятий.

## РАЗДЕЛ 1. Паспорт примерной рабочей программы воспитания

Название	Содержание
Наименование программы	Примерная рабочая программа воспитания по профессии 43.01.09 Повар, кондитер
Основания для разработки программы	<p>Настоящая программа разработана на основе следующих нормативных правовых документов:</p> <p>Конституция Российской Федерации;</p> <p>Указ Президента Российской Федерации от 21.07.2020 г. № 474 «О национальных целях развития Российской Федерации на период до 2030 года»;</p> <p>Федеральный закон от 31.07.2020 г. № 304-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» по вопросам воспитания обучающихся» (далее – ФЗ-304);</p> <p>распоряжение Правительства Российской Федерации от 12.11.2020 г. № 2945-р об утверждении Плана мероприятий по реализации в 2021–2025 годах Стратегии развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года;</p> <p>Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) среднего профессионального образования (далее СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, входящим в состав укрупненной группы профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. № 1569 (зарегистрированного Министерством юстиции Российской Федерации 22 декабря 2016 г., регистрационный номер № 44898);</p> <p>Профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. № 597н (зарегистрированного Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный номер № 38940);</p> <p>Профессиональный стандарт "Повар", утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 610н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023);</p> <p>Профессионального стандарта «Пекарь», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015 г. № 914н (зарегистрированного Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный номер № 40270).</p>
Цель программы	Цель рабочей программы воспитания – личностное развитие обучающихся и их социализация, проявляющиеся в развитии их позитивных отношений к общественным ценностям, приобретении опыта поведения и применения сформированных общих компетенций квалифицированных рабочих,

	служащих/ специалистов среднего звена на практике
Сроки реализации программы	на базе основного общего образования в очной форме – 3 года 10 месяцев
Исполнители программы	Зам. директора по УВР. Классные руководители. Педагог-психолог. Педагог-организатор. Зав. библиотекой колледжа. Методист колледжа. Преподаватель-организатор ОБЖ. Руководитель военно-патриотического клуба. Преподаватели. Воспитатели. Члены Студенческого совета.

Данная рабочая программа воспитания разработана с учетом преемственности целей и задач Примерной программы воспитания для общеобразовательных организаций, одобренной решением Федерального учебно- методического объединения по общему образованию (утв. Протоколом заседания УМО по общему образованию Минпросвещения России № 2/20 от 02.06.2020 г.).

Согласно Федеральному закону «Об образовании» от 29.12.2012 г. № 273- ФЗ (в ред. Федерального закона от 31.07.2020 г. № 304-ФЗ) «воспитание – деятельность, направленная на развитие личности, создание условий для самоопределения и социализации обучающихся 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».

При разработке формулировок личностных результатов учет требований Закона в части формирования 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, бережного отношения к здоровью, эстетических чувств и уважения к ценностям семьи, является обязательным.

Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)	Код личностных результатов реализации программы воспитания
Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.	ЛР 1
Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.	ЛР 2
Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.	ЛР 3
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».	ЛР 4
Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.	ЛР 5
Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.	ЛР 6
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	ЛР 7
Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.	ЛР 8
Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и	ЛР 9
безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.	
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.	ЛР 10



Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.	ЛР 11
Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.	ЛР 12
<b>Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности</b>	
Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела	ЛР 13
<b>Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектом Российской Федерации<sup>1</sup></b>	
Развитие интереса обучающихся к активному познанию культуры Республики Татарстан, освоению историко-культурного наследия региона, популяризации и продвижению ценностей чтения региональной литературы	ЛР 14
Развитие опыта деятельности, воспитание созидательной любви к своему населенному пункту, к истории Республики Татарстан, интереса к современной жизни не только крупных городов, но и малонаселенных территориях и проектированию его будущего	ЛР 15
Конструктивного отношения к созданию семьи и ответственному родительству на основе национальных семейных традиций в Республике Татарстан.	ЛР 16
Понимания внутреннего потенциала обучающегося, его важной ориентации на профессию, которая совпадет с его личными предпочтениями и запросом современного рынка труда в стране и Республике Татарстан.	ЛР 17

**Планируемые личностные результаты  
в ходе реализации образовательной программы**

<b>Наименование профессионального модуля, учебной дисциплины</b>	<b>Код личностных результатов реализации программы воспитания</b>
ОУД.01. Русский язык	ЛР 1,2,3,4,5,6,7,8,11,12
ОУД.02 Литература	ЛР 1,2,3,4,5,6,7,8,11,12
ОУД.03 Иностранный язык	ЛР 1,2,3,4,5,6,7,8,11,12
ОУД.04 Математика	ЛР 1,2,3,4,5,6,7,8,11,12
ОУД.05 История	ЛР 1,2,3,4,5,6,7,8,11,12
ОУД.06 Физическая культура	ЛР 1,2,3,4,5,6,7,8,11,12
ОУД.07 ОБЖ	ЛР 1,2,3,4,5,6,7,8,9,11,12
ОУД.08 Обществознание	ЛР 1,2,3,4,5,6,7,8,9,11,12
ОУД.09 Информатика	ЛР 1,2,3,4,5,6,7,8,11,12
ОУД.10 Физика	ЛР 1,2,3,4,5,6,7,8,11,12
ОУД.11 Химия	ЛР 1,2,3,4,5,6,7,8,11,12
ОУД.12 Биология	ЛР 1,2,3,4,5,6,7,8,11,12
ОУД.13 География	ЛР 1,2,3,4,5,6,7,8,11,12
ОУД.14 Родная литература	ЛР 1,2,3,4,5,6,7,8,11,12
ОУД.15 Индивидуальный проект	ЛР 1,2,3,4,5,6,7,8,11,12
ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	ЛР 1,2,3,4,5,6,7,8,11,12, 19
ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров	ЛР 1,2,3,4,5,6,7,8,11,12, 19
ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места	ЛР 1,2,3,4,5,6,7,8,11,12, 18
ОП.04 Экономические и правовые основы производственной	ЛР 1,2,3,4,5,6,7,8,11,12, 15

деятельности	
ОП.05 Основы калькуляции и учета	ЛР 1,2,3,4,5,6,7,8,11,12, 13,18,19
ОП.06 Охрана труда	ЛР 1,2,3,4,5,6,7,8,9,11,12, 13,17,19,22
ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности	ЛР 1,2,3,4,5,6,7,8,11,12,13
ОП.08 Безопасность жизнедеятельности	ЛР 1,2,3,4,5,6,7,8,9,11,12, 15,19
ОП.09 Физическая культура	ЛР 1,2,3,4,5,6,7,8,9,11,12, 21
<b>ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</b>	
МДК 01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	ЛР 10,13
МДК01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	ЛР 10,13
<b>ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>	
МДК 02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ЛР 10,13

МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ЛР 10,13
<b>ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий закусок разнообразного ассортимента</b>	
МДК 03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	ЛР 10,13
МДК 03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и	ЛР 10,13

презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	
<b>ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</b>	
МДК 04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	ЛР 10,13
МДК 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	ЛР 10,13
<b>ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</b>	
МДК 05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ЛР 10,13
МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ЛР 10,13

## РАЗДЕЛ 2. Оценка освоения обучающимися основной образовательной программы в части достижения личностных результатов

Оценка достижения обучающимися личностных результатов проводится в рамках контрольных и оценочных процедур, предусмотренных настоящей программой.

### Комплекс примерных критериев оценки личностных результатов, обучающихся:

- демонстрация интереса к будущей профессии;
- оценка собственного продвижения, личностного развития;
- положительная динамика в организации собственной учебной деятельности по результатам самооценки, самоанализа и коррекции ее результатов;
- ответственность за результат учебной деятельности и подготовки к профессиональной деятельности;
- проявление высокопрофессиональной трудовой активности;
- участие в исследовательской и проектной работе;
- участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, в предметных неделях;
- соблюдение этических норм общения при взаимодействии с обучающимися, преподавателями, мастерами и руководителями практики;
- конструктивное взаимодействие в учебном коллективе/бригаде;
- демонстрация навыков межличностного делового общения, социального имиджа;
- готовность к общению и взаимодействию с людьми самого разного статуса, этнической, религиозной принадлежности и в многообразных обстоятельствах;

- сформированность гражданской позиции; участие в волонтерском движении;
- проявление мировоззренческих установок на готовность молодых людей к работе на благо Отечества;
- проявление правовой активности и навыков правомерного поведения, уважения к Закону;
- отсутствие фактов проявления идеологии терроризма и экстремизма среди обучающихся;
- отсутствие социальных конфликтов среди обучающихся, основанных на межнациональной, межрелигиозной почве;
- участие в реализации просветительских программ, поисковых, археологических, военно-исторических, краеведческих отрядах и молодежных объединениях;
- добровольческие инициативы по поддержке инвалидов и престарелых граждан;
- проявление экологической культуры, бережного отношения к родной земле, природным богатствам России и мира;
- демонстрация умений и навыков разумного природопользования, нетерпимого отношения к действиям, приносящим вред экологии;
- демонстрация навыков здорового образа жизни и высокий уровень культуры здоровья обучающихся;
- проявление культуры потребления информации, умений и навыков пользования компьютерной техникой, навыков отбора и критического анализа информации, умения ориентироваться в информационном пространстве;
- участие в конкурсах профессионального мастерства и в командных проектах;
- проявление экономической и финансовой культуры, экономической грамотности, а также собственной адекватной позиции по отношению к социально-экономической действительности.

### **РАЗДЕЛ 3. Требования к ресурсному обеспечению воспитательной работы**

Ресурсное обеспечение воспитательной работы направлено на создание условий для осуществления воспитательной деятельности обучающихся, в том числе инвалидов и лиц с ОВЗ, в контексте реализации образовательной программы.

Реализация рабочей программы воспитания предполагает комплексное взаимодействие педагогических, руководящих и иных работников колледжа, обучающихся и родителей (законных представителей) несовершеннолетних обучающихся. Воспитательные мероприятия (в том числе, виртуальные экскурсии, семинары и т.п.) проводятся с применением дистанционных образовательных технологий, при этом обеспечивается свободный доступ каждого обучающегося к электронной информационно-образовательной среде колледжа и к электронным ресурсам. Ресурсное обеспечение воспитательной работы направлено на создание условий для осуществления воспитательной деятельности обучающихся, в том числе инвалидов и лиц с ОВЗ, в контексте реализации образовательной программы. Для реализации рабочей программы воспитания инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья создаются специальные условия с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

#### **3.1. Нормативно-правовое обеспечение воспитательной работы**

Примерная рабочая программа воспитания разрабатывается в соответствии с нормативно-правовыми документами федеральных органов исполнительной власти в сфере образования, требованиями ФГОС СПО, с учетом сложившегося опыта воспитательной деятельности и имеющимися ресурсами в профессиональной образовательной организации.

- Конституция Российской Федерации;
- Конвенция ООН о правах ребенка;
- Федеральный закон от 29.12.2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- Государственная Программа Российской Федерации развития образования на 2018- 2025 годы, утв. постановлением Правительства Российской Федерации от 26 декабря 2017 года N 1642 с изменениями на 04.04.2020г.

Утв. Постановлением Правительства Российской Федерации от 29 марта 2019 года N 373;

- Постановление Правительства РФ от 22 февраля 2020 г. № 204 “О внесении изменений в государственную программу Российской Федерации "Развитие образования";
- Распоряжение Правительства РФ от 29.05.2015 г. N 996-р «Стратегия развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года»
- Указ Президента Российской Федерации от 07.05.2018 года № 204) «О национальных целях и стратегических задачах развития Российской Федерации на период до 2024 года»;
- Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) среднего профессионального образования (далее СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, входящим в состав укрупненной группы профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. № 1569 (зарегистрированного Министерством юстиции Российской Федерации 22 декабря 2016 г., регистрационный номер № 44898);

Стратегия развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года, утв. распоряжением Правительства РФ от 29.05.2015 г. № 996 - р;

- Государственная программа Российской Федерации «Патриотическое воспитание граждан РФ на 2016-2020 гг.», утв. постановлением Правительства РФ от 30.12.2015 г. № 1493;
- Государственная программа Российской Федерации «Реализация государственной национальной политики», утв. постановлением Правительства РФ от 29.12.2016 № 1532;
- Кодекс РФ по экологии и природопользованию в Российской Федерации;
- Федеральный закон «Об основах системы профилактики безнадзорности и правонарушений несовершеннолетних»;
- Федеральный закон № 98-ФЗ «О государственной поддержке молодежных и детских общественных объединений»;
- Федеральный закон «О наркотических средствах и психотропных веществах»; Федеральный закон «Об ограничении курения табака»;
- Федеральный закон «О противодействии экстремистской деятельности»;
- Федеральный закон «О противодействии терроризму»;
- Стратегия государственной антинаркотической политики Российской Федерации до 2020 года (утв. Указом Президента Российской Федерации № 690 от 9 июня 2010 года);
- Концепция профилактики употребления психоактивных веществ в образовательной среде (письмо Минобрнауки России)

### 3.2. Кадровое обеспечение воспитательной работы

Для реализации программы воспитания образовательная организация должна быть укомплектована квалифицированными специалистами. Управление воспитательной работой обеспечивается кадровым составом, включающим директора, который несет ответственность за организацию воспитательной работы в профессиональной образовательной организации, заместителя директора, непосредственно курирующего обеспечение воспитательной работы, педагогов-организаторов, социальных педагогов, специалистов психолого- педагогической службы, классных руководителей (кураторов), преподавателей, мастеров производственного обучения.

Наименование должности	Кол-во штатных единиц	Функционал, связанный с организацией и реализацией воспитательного процесса
Директор	1	Несёт ответственность за организацию воспитательной работы в профессиональной образовательной организации

Заместитель директора по УР	1	Координация деятельности по реализации Программы
Заместитель директора по УВР	1	Координация деятельности по реализации Программы
Заместитель директора по УПР	1	Координация деятельности по реализации Программы
Куратор	1	Координация деятельности по реализации Программы
Методист	1	Подготовка и разработка методических материалов, необходимых для проведения мероприятий. Обеспечивает доступность информационных материалов для педагогической и родительской общественности по реализации Программы. Обеспечивает методическое сопровождение мероприятий. Обеспечивает взаимосвязь педагогической науки и практики колледжа. Участвует в подготовке и проведении конференций, конкурсов, круглых столов, выставок
Педагог-организатор	1	Осуществление мотивации, организации, контроля и координации воспитательной работой. Обеспечение участие обучающихся и взрослых в мероприятиях, вовлечение

		обучающихся в творческую деятельность. Организация работы по Программе и педагогическое ее сопровождение. Организация мероприятий, поиск, отбор и разработка актуальных информационно-методических материалов для осуществления деятельности по Программе, Консультирование педагогов и родителей (законных представителей) по вопросам организации мероприятий. Организационно-методическое обеспечение взаимодействия колледжа с семьей по реализации мероприятий Программы. Организационно-методическое обеспечение проведения педагогической диагностики и анализа результатов деятельности.
Социальный педагог	1	Социальная помощь и поддержка обучающихся. Реализация культурно-просветительских программ и мероприятий по формированию у обучающихся социальной компетентности и позитивного социального опыта. Организация совместной деятельности с социальными институтами в целях позитивной социализации обучающихся. Организация социально и лично значимой деятельности обучающихся с целью формирования у них социокультурного опыта. Организация самостоятельной деятельности обучающихся с проблемным обучением
Педагог-психолог	1	Психолого-педагогическое сопровождение образовательного и воспитательного процесса, направленного на сохранение психического, соматического и социального благополучия обучающихся в процессе воспитания

Преподаватель	14	Реализация воспитательной составляющей (дескрипторов) на учебном занятии. Содействие развитию личности, талантов и способностей обучающихся, формирование их общей культуры, расширение социальной сферы в их воспитании.
Мастер производственного обучения	4	Мотивация и организация участия обучающихся в мероприятиях, организация совместно с обучающимися подготовки и проведения социально значимых мероприятий, обеспечение поддержки общественной, научной, творческой активности обучающихся.
Классный руководитель	1	Осуществление воспитательной, диагностической, адаптационно- социализирующей, информационно-мотивационной, консультационной функции.

		Мотивация и организация участия обучающихся в мероприятиях, организация совместно с обучающимися подготовки и проведения социально значимых мероприятий, обеспечение поддержки общественной, научной, творческой активности обучающихся.
Преподаватель-организатор ОБЖ	1	Осуществление воспитательной, диагностической и информационно- мотивационной функции. Организация, планирование проведение факультативных внеурочных занятий с использованием разнообразия форм методов и средств обучения, взаимодействие с заинтересованными организациями, социальными партнерами и институтами
Руководитель физического воспитания	1	Осуществление воспитательной, диагностической и информационно- мотивационной функции. Обеспечение участия обучающихся и взрослых в мероприятиях, вовлечение обучающихся в спортивную деятельность, организация работы по Программе и педагогическое ее сопровождение. Организация мероприятий.
Воспитатель	2	Осуществление воспитательной, диагностической, адаптационно- социализирующей, информационно-мотивационной, консультационной функции во внеучебное время. Содействие созданию благоприятных условий для индивидуального развития и нравственного формирования личности обучающихся, воспитанников.
Зав. библиотекой колледжа	1	Оказание помощи в проектировании и последующей реализации Программы, проведение тематических занятий, подбор информационного материала

### 3.3. Материально-техническое обеспечение воспитательной работы

Специальные помещения должны представлять собой учебные аудитории и помещения для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, помещения для самостоятельной работы, мастерские и лаборатории, оснащенные оборудованием, техническими средствами обучения и материалами, учитывающими профессиональную направленность образовательной программы, требования международных стандартов.

Наименование	Кол-во единиц	Основные требования
Лаборатории/ Мастерские	4	Оснащение по стандартам Worldskills для подготовки к проведению чемпионатов. Проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической работы обучающихся и соответствующим действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.
Кабинеты, используемые для учебной деятельности	16	Проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической работы обучающихся и соответствующим действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.
Библиотека, читальный зал с выходом в Интернет	1	Обеспечение учебного и воспитательного процесса всеми формами и методами библиотечного и информационно-библиографического обслуживания: научно-исследовательская работа. Обеспечение доступа к информационным ресурсам Интернета, учебной и художественной литературе, коллекциям медиаресурсов на электронных носителях, к множительной технике для тиражирования учебных и методических текстографических и аудио- и видеоматериалов, результатов творческой, научно- исследовательской и проектной деятельности обучающихся
Актный зал	1	Проведение культурного студенческого досуга и занятий художественным творчеством, техническое оснащение которого обеспечивает качественное воспроизведение фонограмм, звука, видеоизображений, а также световое оформление мероприятия; проведения массовых мероприятий,



		собраний, представлений, досуга и общения обучающихся, группового просмотра кино- и видеоматериалов, организации сценической работы, театрализованных представлений; для работы органов студенческого самоуправления.
Лекционный зал	1	Проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, культурного досуга, техническое оснащение которого обеспечивает качественное воспроизведение фонограмм, звука, видеоизображений, а также световое оформление мероприятия; проведения массовых мероприятий, собраний, представлений, досуга и общения обучающихся, группового просмотра кино- и видеоматериалов, организации сценической работы, театрализованных представлений; для работы органов студенческого самоуправления.
Спортивный зал	1	Систематическое проведение занятий физической культурой и спортом, проведения секционных спортивных занятий, участия в физкультурно- спортивных и оздоровительных мероприятиях; выполнения нормативов комплекса ГТО; <ul style="list-style-type: none"> <li>- наличие эффективной системы вентиляции;</li> <li>- обеспечение пожарной безопасности</li> <li>- нормальная освещенность;</li> <li>- соответствие площади и высоты помещения действующим инженерным нормативам;</li> <li>- соблюдение температурного режима, уровня влажности и шумового загрязнения;</li> <li>- наличие инвентаря и помещений для его хранения.</li> </ul>
Кабинет педагога-психолога	1	Для индивидуальной работы со всеми участниками образовательного процесса

### **3.4. Информационное обеспечение воспитательной работы**

Информационное обеспечение воспитательной работы имеет в своей инфраструктуре объекты, обеспеченные средствами связи, компьютерной и мультимедийной техникой, интернет-ресурсами и специализированным оборудованием.

Информационное обеспечение воспитательной работы направлено на:

- формирование о возможностях для участия обучающихся в социально значимой деятельности;
- информационную и методическую поддержку воспитательной работы;
- планирование воспитательной работы и её ресурсного обеспечения;
- мониторинг воспитательной работы;
- дистанционное взаимодействие всех участников (обучающихся, педагогических работников, органов управления в сфере образования, общественности);
- дистанционное взаимодействие с другими организациями социальной сферы.

Информационное обеспечение воспитательной работы включает: комплекс информационных ресурсов, в том числе цифровых, совокупность технологических и аппаратных средств (компьютеры, принтеры, сканеры, мультимедийные проекторы, плазменные панели и др.). В колледже обеспечен доступ к информационным системам и информационным сетям. Предусмотрены возможности предоставления студентам доступа к сети Интернет: в кабинетах информатики, компьютерных классах, библиотеке, что позволяет использовать ИКТ и ресурсы сети Интернет на любом учебном занятии и воспитательном мероприятии. Работа студентов в сети Интернет осуществляется в присутствии преподавателя, либо иного ответственного сотрудника колледжа. Обеспечен доступ к электронным образовательным ресурсам. В колледже имеется электронная библиотека, содержащая электронные учебные материалы для обучающихся.

**РАЗДЕЛ 4. КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ**  
по образовательной программе среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 *Повар, кондитер*  
на период 01.09.2023 г. по 31.07.2024

\*\*\* В ходе планирования воспитательной деятельности рекомендуется учитывать воспитательный потенциал участия студентов в мероприятиях, проектах, конкурсах, акциях, проводимых на уровне:

**Российской Федерации**, в том числе:

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

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

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

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

отраслевые конкурсы профессионального мастерства; движения «Ворлдскиллс Россия»;

движения «Абилимпикс»;

**субъектов Российской Федерации** (в соответствии с утвержденным региональным планом значимых мероприятий), в том числе

«День Республики» и др.

а также **отраслевые профессионально значимые события и праздники.**

Дата	Содержание и формы деятельности <i>Содержание - общая характеристика с учетом примерной программы. Формы: например, учебная экскурсия (виртуальная экскурсия), дискуссия, проектная сессия, учебная практика, производственная практика, урок-концерт; деловая игра; семинар, студенческая конференция и т.д.</i>	Участники <i>(курс, группа, члены кружка, секции, проектная команда и т.п.)</i>	Место проведения	Ответственные	Коды ЛР	Наименование модуля
<b>СЕНТЯБРЬ</b>						
1	<b>День знаний</b> Праздничная линейка, посвященная Дню Знаний для студентов нового набора.	Все группы	Актный зал, учебные аудитории	Директор, глава района, заместитель директора по УВР,	ЛР 4 ЛР 5 ЛР 7 ЛР 20	профессионально-ориентирующее

	Тематический кураторский час. Экскурсия для первых курсов по колледжу			педагог-организатор, классные руководители, мастера производственного обучения	ЛР 22	
2	<b>День солидарности в борьбе с терроризмом</b>	1 курс	Лекционный зал	Руководитель отдела ГО и ЧС администрации района, сотрудники полиции, заместитель директора по УВР, классные руководители, мастера производственного обучения.	ЛР 1 ЛР 3 ЛР 5 ЛР8 ЛР11	гражданско-патриотическое
3	Неделя безопасности. Всероссийский открытый урок «ОБЖ» (урок подготовки обучающихся к действиям в условиях различного рода чрезвычайных ситуаций)	1 курс	учебные аудитории	Руководитель отдела ГО и ЧС администрации района, сотрудники полиции, заместитель директора по УВР, классные руководители	ЛР 1 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 5 ЛР 7	гражданско-патриотическое
4	Организация и формирование юнармейского отряда в рамках реализации всероссийского детско-юношеского военно-патриотического общественного движения (ВВПОД)	1 курс	Актный зал	Заместитель директора по УВР, педагог-организатор ОБЖ, классные руководители	ЛР 1 ЛР 2 ЛР 6 ЛР 7	студенческое самоуправление

5	Организация работы военно-патриотического клуба	Все группы	Штаб клуба	Заместитель директора по УВР, педагог-организатор ОБЖ, классные руководители,	ЛР 1 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 5	гражданско-патриотическое
---	-------------------------------------------------	------------	------------	-------------------------------------------------------------------------------	------------------------------	---------------------------

				руководитель военно-патриотического клуба	ЛР 9 ЛР 12 ЛР 14 ЛР 21	
6	«Погружение в студенчество», распределение обязанностей в учебной группе, выборы старост	1 курс	учебные аудитории	Классные руководители, мастера производственного обучения	ЛР 2 ЛР 13 ЛР 20 ЛР 21	«Студенческое самоуправление»
7	Заседание Студенческого Совета	Все группы	Лекционный зал	Заместитель директора по УВР, педагог-организатор	ЛР 2 ЛР 21	«Студенческое самоуправление»
8	Введение в профессию (специальность)	1 курс	учебные аудитории	Классные руководители, мастера производственного обучения, преподаватели спец. дисциплин	ЛР 2 ЛР 4 ЛР 7 ЛР 13 ЛР 14 ЛР 15 ЛР 16 ЛР 18 ЛР 19	профессионально-ориентирующее
9	Сетевая акция «Помоги пойти учиться» ФП «Мы помогаем»	Все группы	Актовый зал	Заместитель директора по УВР, СПС колледжа, классные руководители, мастера производственного обучения	ЛР 2 ЛР 3 ЛР 6 ЛР 22	гражданско-патриотическое
10	Акция «День открытых дверей»	Все группы	Актовый зал	Заместитель директора по УВР, СПС колледжа, классные руководители, мастера производственного обучения	ЛР 2 ЛР 14 ЛР 15	«Студенческое самоуправление»

11	Спортивные соревнования «Не урони» ФП «Мы достигаем»	Все группы	Спортивный зал	Заместитель директора по УВР,	ЛР 9 ЛР 21	спортивное и здоровьеориентирую
----	------------------------------------------------------	------------	----------------	-------------------------------	---------------	------------------------------------



				СПС колледжа, классные руководители, мастера производственного обучения		щее
12	Сетевая акция, приуроченная ко дню победы русских полков во главе с великим князем Дмитрием Донским над монголо-татарскими войсками в Куликовской битве (1380 год) ФП «Мы гордимся» <b>День зарождения российской государственности (862 год)</b>	Все группы	МЦ	Заместитель директора по УВР, СПС колледжа, классные руководители, мастера производственного обучения	ЛР 2 ЛР 6 ЛР 9	гражданско-патриотическое
13	Экологическая акция «Чистое село» ФП «мы развиваем»	Все группы	МЦ	Заместитель директора по УВР, СПС колледжа, классные руководители, мастера производственного обучения	ЛР 5 ЛР 10 ЛР 15 ЛР 19	экологическое
<b>ОКТАБРЬ</b>						
14	<b>День пожилых людей</b> Акция «Ты не один» ФП «Мы помогаем»	Все группы	учебные аудитории, актовый зал	Заместитель директора по УВР, педагог-организатор, классные руководители, мастера производственного обучения	ЛР 4 ЛР 6 ЛР 12 ЛР 21	гражданско-патриотическое
15	<b>День Учителя</b>	Все группы	Актовый зал, учебн. аудитории	Заместитель директора по УВР, педагог-организатор	ЛР 2 ЛР 5 ЛР 7 ЛР 11 ЛР 14	культурно- творческое

16	Уборка территории колледжа	Все группы	Территория колледжа	классные руководители, мастера производственного обучения,	ЛР 2 ЛР 10 ЛР 15	экологическое
----	----------------------------	------------	---------------------	------------------------------------------------------------	------------------------	---------------

17	Просмотр видеофильма и беседа врача-нарколога со студентами	1 курс	Актальный зал	зам. директора по УВР, врач – нарколог, СПС колледжа	ЛР 2 ЛР 3 ЛР 9 ЛР 12	здоровьеориентирующее
18	Заседание Студенческого Совета обучающихся	Все группы	Лекционный зал	Заместитель директора по УВР, педагог-организатор	ЛР 2 ЛР 14	«Студенческое самоуправление»
19	Конкурс по предпринимательству для молодежи 14 -17 лет (Кейсовый чемпионат) ФП «Мы развиваем»	1 курс	МЦ	Заместитель директора по УВР, классные руководители, мастера производственного обучения	ЛР 2 ЛР 4 ЛР14 ЛР15 ЛР 17	профессионально-ориентирующее
20	Викторина «Автомобили»	Все группы	Библиотека	зав. библиотекой, классные руководители	ЛР 7 ЛР 13 ЛР 14 ЛР 15	профессионально-ориентирующее
21	Спортивные соревнования «Планка» ФП «Мы достигаем»	Все группы	МЦ	Заместитель директора по УВР, классные руководители, мастера производственного обучения	ЛР 3 ЛР 9 ЛР 21	здоровьеориентирующее

22	Краевой инфраструктурный проект «Территория нашего края». Осенняя сессия	Все группы	Краеведческий музей	Заместитель директора по УВР, классные руководители, мастера производственного обучения	ЛР 2 ЛР 4 ЛР14 ЛР15	профессионально-ориентирующее
23	Спортивные соревнования «Джастденс» ФП «Мы достигаем»	Все группы	МЦ	Заместитель директора по УВР, классные руководители, мастера производственного обучения	ЛР 9 ЛР 21	здоровьеориентирующее

				обучения		
24	День интернета. Всероссийский урок безопасности в сети Интернет.	1 курс	учебные аудитории,	Заместитель директора по УВР, классные руководители, мастера производственного обучения	ЛР 1 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 4 ЛР 7 ЛР 10	гражданско-патриотическое
25	<b>День памяти жертв политических репрессий</b>	1 курс	учебные аудитории, актовый зал	Заместитель директора по УВР, классные руководители, мастера производственного обучения	ЛР 1 ЛР 5 ЛР 6	гражданско-патриотическое
26	Встреча «Поговорим про ЗОЖ» ФП «Мы достигаем»	1 курс	Актовый зал	Заместитель директора по УВР, классные руководители, мастера производственного обучения	ЛР 9 ЛР 21	здоровьеориентирующее

27	Участие волонтеров в Всероссийской акции "Мы вместе".	Все группы	Актовый зал	Заместитель директора по УВР, педагог-организатор, СПС колледжа	ЛР 2 ЛР 6 ЛР 22	«Студенческое самоуправление»
28	Деловые игры «Что я знаю о своей профессии?».	4 курс	учебные аудитории,	Преподаватели	ЛР 4 ЛР 7 ЛР 13 ЛР 17 ЛР 20	профессионально-ориентирующее
<b>НОЯБРЬ</b>						

	День народного единства Акции, конкурсы, открытые уроки, мероприятия, посвященные Дню народного единства	Все группы	учебные аудитории, актовый зал	Заместитель директора по УВР, педагог-организатор ОБЖ, классные руководители, мастера производственного обучения	ЛР 1 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 5 ЛР 8	гражданско-патриотическое
30	Социально-психологическое тестирование, направленное на раннее выявление немедицинского потребления наркотических средств	Все группы	Учебные аудитории	Заместители директора по УВР, педагог-психолог, классные руководители, мастера производственного обучения, педагог информатики	ЛР 3 ЛР 9	здоровьеориентирующее
31	Онлайн - видеоконкурс «Лучшая мама» СП Молодые семьи	Все группы	Актовый зал	Заместитель директора по УВР, СПС колледжа, классные руководители, мастера производственного обучения	ЛР 2 ЛР 3 ЛР 5 ЛР 7 ЛР 8	гражданско-патриотическое
32	Международный день толерантности Акция ко дню толерантности	Все группы	Актовый зал	СПС колледжа, классные руководители, мастера производственного обучения	ЛР 2 ЛР 3 ЛР7 ЛР12	гражданско-патриотическое
33	Экологический диктант ФП «Мы развиваем»	Все группы	Учебные аудитории	Заместитель директора по УВР, классные руководители, мастера производственного обучения	ЛР 5 ЛР10 ЛР14	экологическое

34	Деловая игра «Секреты здоровья» ФП «Мы достигаем»	Все группы	МЦ	Заместитель директора по УВР, классные руководители, мастера	ЛР9 ЛР21	здоровьеориентирующее
----	------------------------------------------------------	------------	----	--------------------------------------------------------------	----------	-----------------------

				производственного обучения		
35	Заседание Студенческого Совета обучающихся	Все группы	Актный зал	Заместитель директора по УВР, педагог-организатор	ЛР2 ЛР22	«Студенческое самоуправление»
36	Международный день отказа от курения	Все группы	Актный зал	Заместитель директора по УВР, СПС колледжа, классные руководители, мастера производственного обучения	ЛР9 ЛР21	здоровьеориентирующее
37	<b>День матери</b>	Все группы	Актный зал, учебн. аудитории	Заместитель директора по УВР, педагог-организатор	ЛР 2 ЛР11 ЛР16	культурно- творческое
38	Всероссийская акция «#Щедрыйвторник» ФП «Мы помогаем»	Все группы	Актный зал	Заместитель директора по УВР, СПС колледжа, классные руководители, мастера производственного обучения	ЛР 2 ЛР 3 ЛР 6 ЛР7 ЛР12	гражданско-патриотическое
39	Всероссийская информационная акция «СТОП ВИЧ/СПИД» ФП «Мы помогаем»	Все группы	Актный зал, учебн. аудитории	Заместитель директора по УВР, СПС колледжа, классные руководители, мастера производственного обучения	ЛР 2 ЛР9 ЛР12	здоровьеориентирующее

**ДЕКАБРЬ**

40	Всемирный день борьбы со СПИДом, Всероссийская акция по борьбе с ВИЧ/СПИДом, Мероприятия по профилактике ВИЧ-инфекции	1 курс	Актовый зал, учебн. аудитории	Заместитель директора по УВР, СПС колледжа, классные руководители, мастера производственного обучения	ЛР 2 ЛР9 ЛР12	здоровьеориентирующее
41	Международный день Инвалидов, дискуссия «Что	Все группы	Актовый зал, учебн. аудитории	Заместитель директора по УВР,	ЛР 2 ЛР 7	гражданско-патриотическое

	такое равнодушие и как с ним бороться» Комплекс молодежных мероприятий, посвященный Дню инвалида ФП «Мы помогаем»			СПС колледжа, классные руководители, мастера производственного обучения	ЛР9 ЛР22	
42	День добровольца (волонтера), Всероссийская акция «Мы Вместе» (волонтерство)	1 курс	Лекционный зал, учебн. аудитории	Заместитель директора по УВР, СПС колледжа, педагог-организатор, классные руководители, мастера производственного обучения	ЛР 2 ЛР ЛР22	«Студенческое самоуправление»
43	Всероссийская информационная акция «Большая перемена»	Все группы	учебн. аудитории	Заместитель директора по УВР, СПС колледжа, классные руководители, мастера производственного обучения	ЛР 2 ЛР 4 ЛР 5 ЛР9 ЛР20	гражданско-патриотическое

44	Международный день борьбы с коррупцией	1 курс	Актовый зал	Заместитель директора по УВР, СПС колледжа, классные руководители, мастера производственного обучения	ЛР 1 ЛР 2 ЛР 3	гражданско-патриотическое
45	Акция «День неизвестного солдата» ФП «Мы гордимся»	Все группы	площадь Победы	Заместитель директора по УВР, СПС колледжа, классные руководители, мастера производственного обучения	ЛР 1 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 5	гражданско-патриотическое
46	<b>День Конституции Российской Федерации</b> Выставка «История	Все группы	Актовый зал учебн. аудитории	Заместитель директора по УВР, педагоги, классные	ЛР 1 ЛР 2 ЛР 3	гражданско-патриотическое



	Конституции – история страны» Уроки правовой грамотности			руководители, мастера производственного обучения	ЛР 5 ЛР 7	
47	Конкурс «Россия – страна возможностей»	Все группы	учебн. аудитории	Заместитель директора по УВР, классные руководители, мастера производственного обучения	ЛР 2 ЛР 4 ЛР 5 ЛР9 ЛР20	гражданско- патриотическое
48	<b>День Героев Отечества</b> Акция «День героев Отечества» ФП «Мы гордимся»	Все группы	Памятник	Заместитель директора по УВР, СПС колледжа, классные руководители, мастера производственного обучения	ЛР 1 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 5	гражданско- патриотическое
49	Заседание Студенческого Совета обучающихся	Все группы	Актный зал	Заместитель директора по УВР, педагог-организатор	ЛР2 ЛР20	«Студенческое самоуправление»
50	Участие в Региональном чемпионате «Молодые профессионалы» движения WorldSkills Russia	Все группы	лаборатории	Заместитель директора по УР, эксперты, классные руководители, мастера производственного обучения	ЛР 4 ЛР 7 ЛР13 ЛР14 ЛР15 ЛР18 ЛР20	профессионально- ориентирующее
51	Молодежные акции, ток шоу в рамках программы «Молодежь Татарстана за здоровый образ жизни»	Все группы	МЦ	Заместитель директора по УВР, СПС колледжа, классные руководители, мастера производственного обучения	ЛР 2 ЛР 9 ЛР12 ЛР14 ЛР15 ЛР16 ЛР21	здоровьеориентиру ющее

52	Новогодний серпантин	Все группы	Актовый зал Учебные аудитории Фойе учебных корпусов	Заместитель директора по УВР, педагог-организатор, воспитатели, классные	ЛР 2 ЛР 3 ЛР 11	культурно- творческое
----	----------------------	------------	-----------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------	-----------------------	-----------------------

				руководители, мастера производственного обучения	ЛР20	
--	--	--	--	--------------------------------------------------------	------	--

**ЯНВАРЬ**

53	Квиз-игра «PRO ЗОЖ» ФП «Мы достигаем»	Все группы	МЦ	Заместитель директора по УВР, СПС колледжа, классные руководители, мастера производственного обучения	ЛР 2 ЛР9 ЛР21	здоровьеориентиру ющее
54	Заседание Студенческого Совета обучающихся	Все группы	Актовый зал	Заместитель директора по УВР, педагог-организатор	ЛР2 ЛР22	«Студенческое самоуправление»
55	Мероприятия по профилактике суицидального поведения	1 курс	учебн. аудитории	Заместитель директора по УВР, СПС колледжа, классные руководители, мастера производственного обучения	ЛР 2 ЛР9 ЛР12	здоровьеориентиру ющее
56	Международная акция «День объятий»	Все группы	МЦ	Заместитель директора по УВР, специалисты МЦ	ЛР 2 ЛР 3 ЛР 5 ЛР11 ЛР22	культурно- творческое
57	Соревнования «Снежный Уикенд» ФП «Мы достигаем»	Все группы	МЦ	Заместитель директора по УВР, специалисты МЦ	ЛР 2 ЛР9 ЛР12 ЛР20	здоровьеориентиру ющее

58	<b>«Татьянин день» (День студента)</b> праздничное шоу	Все группы	Актальный зал	Заместитель директора по УВР, педагог-организатор, воспитатели общежития	ЛР 2 ЛР 3 ЛР 5 ЛР11 ЛР20	культурно- творческое
59	Неделя Памяти Жертв Холокоста, приуроченная к	Все группы	Актальный зал Учебные аудитории	Заместитель директора по УВР, педагоги, классные	ЛР 1 ЛР 2	гражданско-патриотическое

	международному дню Памяти Жертв Холокоста и годовщине освобождения лагеря смерти Аушвиц (Освенцим) силами Красной Армии			руководители, мастера производственного обучения	ЛР 5 ЛР8 ЛР11	
60	<b>День снятия блокады Ленинграда, акция «Блокадный хлеб»</b>	Все группы	Учебные аудитории	Заместитель директора по УВР, волонтеры	ЛР 6 ЛР 9 ЛР 8	студенческое самоуправление
61	<b>«Выше всех»</b> тренировочные сборы по скалолазанию ФП «Мы гордимся»	Все группы	МЦ	Заместитель директора по УВР, специалисты МЦ	ЛР 2 ЛР9 ЛР12	здоровьеориентирующее
62	Волонтерское сопровождение на Всероссийской массовой лыжной гонке «Лыжня России» ФП «Мы помогаем»	Все группы	Лыжная база	Заместитель директора по УВР, специалисты лыжной базы, классные руководители, мастера производственного обучения	ЛР 2 ЛР 6 ЛР 9 ЛР12 ЛР21	здоровьеориентирующее студенческое самоуправление

**ФЕВРАЛЬ**

63	<b>День воинской славы России (Сталинградская битва, 1943)</b> игра «РИСК», Сетевая акция, приуроченная ко дню разгрома советскими войсками немецко-фашистских войск в Сталинградской битве (1943 год). ФП «Мы гордимся»	Все группы	МЦ	Заместитель директора по УВР, специалисты МЦ, классные руководители, мастера производственного обучения	ЛР 1 ЛР 2 ЛР 5 ЛР8 ЛР11	гражданско-патриотическое
64	<b>День русской науки</b> тематические классные часы, открытые уроки	1 курс	учебн. аудитории	Заместитель директора по УВР, классные руководители, мастера производственного	ЛР 2 ЛР 5 ЛР8 ЛР11	гражданско-патриотическое

				обучения		
65	Стрелковый турнир между представителями РОВД, ВПК, Юнармии, Ветеранами МВД и подростками, состоящими на учете в КДН ФП «Мы гордимся» ФП «Мы помогаем». Мероприятие посвященное годовщине вывода Советских войск из Афганистана.	1 курс	МЦ	Заместитель директора по УВР, специалисты МЦ классные руководители, мастера производственного обучения	ЛР 1 ЛР 2 ЛР 5 ЛР 8 ЛР9 ЛР21	гражданско-патриотическое
66	Международный день родного языка (21 февраля) Акция, конкурсы, открытые уроки, тематические классные часы	1 курс	учебн. аудитории	Заместитель директора по УВР, классные руководители, мастера производственного обучения	ЛР 2 ЛР 5 ЛР8 ЛР11	гражданско-патриотическое
67	Тематический час «Профессия, специальность, квалификация»; «Научно-технический прогресс и требования к современному специалисту»	Выпускные группы	Учебные аудитории	Заместитель директора по УВР, педагоги спец. дисциплин, классные руководители, мастера производственного обучения	ЛР 4 ЛР 7 ЛР13 ЛР17	профессионально-ориентирующее
68	<b>День защитников Отечества</b> День защитника Отечества ФП «Мы гордимся»	1 курс	Актный зал	Заместитель директора по УВР, педагог-организатор, классные руководители, мастера производственного обучения	ЛР 1 ЛР 2 ЛР 5 ЛР8 ЛР11	гражданско-патриотическое культурно-творческое

69	Заседание Студенческого Совета	Все группы	Актовый зал	Заместитель директора по УВР, педагог-организатор	ЛР2 ЛР22	«Студенческое самоуправление»
----	--------------------------------	------------	-------------	---------------------------------------------------	----------	-------------------------------

	обучающихся					
--	-------------	--	--	--	--	--

**МАРТ**

70	Всемирный день иммунитета Акции, тематические классные часы	Все группы	Учебные аудитории	Заместитель директора по УВР, классные руководители, мастера производственного обучения	ЛР 2 ЛР 6 ЛР9 ЛР12	здоровьеориентирующее
71	Идеологическое мероприятие посвящение новичков в бойцы ККСО. «Новичок, ты в строю». Формирование портфеля вакансий штаба ККСО. ФП «Мы развиваем»	Все группы	МЦ	Заместитель директора по УВР, специалисты МЦ, классные руководители, мастера производственного обучения	ЛР 2 ЛР 6 ЛР9 ЛР12	студенческое самоуправление
72	Заявочная кампания инфраструктурного проекта «Территория Апастовского района РТ»	Все группы	МЦ	Заместитель директора по УВР, специалисты МЦ, классные руководители, мастера производственного обучения	ЛР 2 ЛР 6 ЛР 9 ЛР12 ЛР14 ЛР15	студенческое самоуправление
73	<b>Международный женский день</b> Всероссийская акция, посвященная Международному женскому дню Великие женщины», Акция «Весенний сувенир»	1 курс	Актовый зал	Заместитель директора по УВР, педагог-организатор, классные руководители, мастера производственного обучения	ЛР 1 ЛР 2 ЛР 5 ЛР8 ЛР11	гражданско-патриотическое культурно-творческое

74	День счастья. «Счастливая карта России», «Почта радости»	Все группы	МЦ	Заместитель директора по УВР, специалисты МЦ, классные руководители, мастера производственного	ЛР 2 ЛР 6 ЛР9 ЛР12	студенческое самоуправление
----	----------------------------------------------------------	------------	----	------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------	-----------------------------

				обучения		
75	День воссоединения Крыма с Россией	Все группы	Учебные аудитории	Заместитель директора по УВР, педагог-организатор, классные руководители, мастера производственного обучения	ЛР 1 ЛР 3 ЛР 5	гражданско-патриотическое
76	Проводы зимы	Все группы	Территория колледжа	Заместитель директора по УВР, классные руководители, мастера производственного обучения	ЛР 4 ЛР7 ЛР13 ЛР14 ЛР15	профессионально-ориентирующее
78	Заседание Студенческого Совета обучающихся	Все группы	Актный зал	Заместитель директора по УВР, педагог-организатор	ЛР2 ЛР20	«Студенческое самоуправление»

#### **АПРЕЛЬ**

79	Мастер-классы от резидентов	Все группы	МЦ	Заместитель директора по УВР, классные руководители, мастера производственного обучения	ЛР 1 ЛР 2 ЛР8 ЛР11	гражданско-патриотическое
----	-----------------------------	------------	----	-----------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------	---------------------------

80	Всероссийская сетевая акция «Весенняя неделя добра» ФП «Мы помогаем» Акция «Передай добро по кругу» ФП «Мы помогаем»	добровольцы	МЦ	Заместитель директора по УВР, специалисты МЦ, педагог- организатор	ЛР 2 ЛР 6 ЛР9 ЛР12	студенческое самоуправление
----	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------	----	--------------------------------------------------------------------	--------------------------	-----------------------------

81	<b>День космонавтики.</b> Флеш-моб «Улыбка Гагарина», интеллектуальная игра РИСК	Все группы	Актный зал	Заместитель директора по УВР, классные руководители, мастера производственного обучения	ЛР 1 ЛР 2 ЛР 5 ЛР8 ЛР11	гражданско-патриотическое культурно-творческое
82	Акция «Чистое село» ФП «Мы развиваем»	Все группы	П.г.т. Апастово	Заместитель директора по УВР, классные руководители, мастера производственного обучения	ЛР 5 ЛР10 ЛР15 ЛР19	экологическое
83	<b>Всемирный День здоровья</b> Спортивное мероприятие «Здоровью надо помогать» День единых действий «День здоровья»	Все группы	Учебные аудитории	Заместитель директора по УВР, классные руководители, мастера производственного обучения зав. читальным залом	ЛР 2 ЛР 6 ЛР9 ЛР21	здоровьеориентирующее
84	Очная защита молодежных проектов Краевой инфраструктурный проект	Все группы	МЦ	Заместитель директора по УВР, специалисты МЦ, классные руководители, мастера производственного обучения	ЛР 1 ЛР 2 ЛР5 ЛР17	гражданско-патриотическое



85	Акция «День Земли» ФП «Мы развиваем» Экологическая акция – просветительская викторина	Все группы	МЦ	Заместитель директора по УВР, специалисты МЦ, классные руководители, мастера производственного обучения	ЛР 5 ЛР10 ЛР19	экологическое
86	Заседание Студенческого Совета обучающихся	Все группы	Актный зал	Заместитель директора по УВР, педагог-организатор	ЛР2 ЛР20	«Студенческое самоуправление»

87	<b>Праздник весны и труда.</b> Тематически часы «Современный специалист»	Все группы	Учебные аудитории	Заместитель директора по УВР, педагоги спец. дисциплин, классные руководители, мастера производственного обучения	ЛР 4 ЛР7 ЛР11	профессионально-ориентирующее
<b>МАЙ</b>						
88	«Песни Победы» акции в с/сетях песни военной тематики, посвященные 9 мая ФП «Мы гордимся»	Все группы	Учебные аудитории	Заместитель директора по УВР, педагог-организатор, классные руководители, мастера производственного обучения	ЛР 1 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 5	гражданско-патриотическое
89	День кондитера	Все группы	Учебные аудитории,	Педагоги спец.дисциплин, мастер производственного обучения	ЛР13 ЛР18	профессионально-ориентирующее
90	Всероссийская онлайн-акция <a href="#">Окна Победы</a> ФП «Мы гордимся»	Все группы	Учебные аудитории	Заместитель директора по УВР, педагог-организатор, классные руководители, мастера производственного обучения	ЛР 1 ЛР 2 ЛР 3 ЛР5 ЛР16	гражданско-патриотическое
91	«Вахта памяти» ФП «Мы гордимся»	Все группы	Учебные аудитории	Заместитель директора по УВР, педагог-организатор, классные руководители, мастера производственного обучения	ЛР 1 ЛР 2 ЛР 3 ЛР5 ЛР16	гражданско-патриотическое

92	Всероссийская патриотическая акция «Бессмертный полк» ФП «Мы гордимся»	Все группы	Учебные аудитории	Заместитель директора по УВР, педагог-	ЛР 1 ЛР 2 ЛР 3	гражданско-патриотическое
				организатор, классные руководители, мастера производственного обучения	ЛР5 ЛР14	
93	Всероссийской акции «Георгиевская ленточка» ФП «Мы гордимся» ФП «Мы помогаем»	Все группы	Учебные аудитории	Заместитель директора по УВР, педагог-организатор, классные руководители, мастера производственного обучения	ЛР 1 ЛР 2 ЛР 3 ЛР5 ЛР14	гражданско-патриотическое
94	<b>День Победы</b> Парад «Победы» ФП «Мы гордимся»	Все группы	Площадь Победы	Заместитель директора по УВР, педагог-организатор, классные руководители, мастера производственного обучения	ЛР 1 ЛР 2 ЛР 3 ЛР5 ЛР14	гражданско-патриотическое
95	Деловая игра «В мире ЗОЖ» углубление знаний участников о правильном питании, о здоровом образе жизни ФП «Мы достигаем»	Все группы	МЦ	Заместитель директора по УВР, специалисты МЦ, педагог-организатор, классные руководители, мастера производственного обучения	ЛР 2 ЛР 6 ЛР9 ЛР21	здоровьеориентирующее

96	Международный день семьи. Киновечер «Семья». Показ кино для семей в МЦ. Районный конкурс «Супер папа» СП «Молодые семьи». Классные часы: «Взаимодействие в семье. Проявление любви, способы	Все группы	Учебные аудитории	Заместитель директора по УВР, СПС колледжа, специалисты МЦ, классные руководители, мастера производственного обучения	ЛР 1 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 5 ЛР12 ЛР16	гражданско-патриотическое
----	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------	-------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------	---------------------------

	общения и разрешения конфликтов»					
97	Краевая школа командного состава СО онлайн. ФП «Мы развиваем» подготовке командиров и комиссаров студенческих отрядов, готовящихся отправиться на трудовые объекты	Все группы	МЦ	Заместитель директора по УВР, педагог-организатор, специалисты МЦ , педагог-организатор, классные руководители, мастера производственного обучения	ЛР 2 ЛР4 ЛР19	«Студенческое самоуправление»
98	Проект «Передай добро по кругу» ФП «Мы помогаем» Сбор книг, игрушек, детских вещей для молодых семей попавших в трудную жизненную ситуацию.	Все группы	МЦ	Заместитель директора по УВР, педагог-организатор, специалисты МЦ , педагог-организатор, классные руководители, мастера производственного обучения	ЛР 2 ЛР4 ЛР22	«Студенческое самоуправление»
99	Заседание Студенческого Совета обучающихся	Все группы	Актный зал	Заместитель директора по УВР, педагог-организатор	ЛР2 ЛР20	«Студенческое самоуправление»
100	«Добрый календарь». Всемирный день памяти умерших от СПИДа	1 курс	Актный зал	Заместитель директора по УВР, классные руководители, мастера производственного обучения	ЛР 2 ЛР 6 ЛР 9 ЛР12 ЛР16	здоровьеориентирующее

102	<b>День российского предпринимательства.</b> Встречи с предпринимателями и работодателями. Семинары, круглые столы.	Выпускные группы	Учебные аудитории	Заместитель директора по УВР, педагоги спец. дисциплин, классные руководители, мастера производственного обучения	ЛР 4 ЛР7 ЛР17	профессионально-ориентирующее
<b>ИЮНЬ</b>						
103	<b>Международный день защиты детей</b> Волонтеры – детям! «Передай добро по кругу» Сбор книг, игрушек, детских вещей для молодых семей попавших в трудную жизненную ситуацию. ФП «Мы помогаем»	волонтеры	МЦ	Заместитель директора по УВР, педагог-организатор, специалисты МЦ ,педагог-организатор, классные руководители, мастера производственного обучения	ЛР 3 ЛР 5 ЛР 9 ЛР12 ЛР16 ЛР22	«Студенческое самоуправление»
104	<b>День эколога</b> Участие в интеллектуальном квесте Всемирный День Охраны Окружающей среды ФП «Мы развиваем»	Все группы	Лесное хозяйство района	Заместитель директора по УВР, педагог-организатор, педагог-организатор, классные руководители, мастера производственного обучения	ЛР 5 ЛР10 ЛР16 ЛР19	экологическое
105	<b>Пушкинский день России</b> Творческий конкурс «Пушкинские чтения»	1-2 курсы	Учебные аудитории	Заместитель директора по УВР, педагоги русского и языка литературы, классные руководители, мастера производственного обучения	ЛР 7 ЛР 5 ЛР8 ЛР11	культурно- творческое

106	<b>День России</b> Акция: «Окна России» (оформление окон зданий) «День России (лента триколор) штаба ККСО ФП	Все группы	Учебные аудитории	Заместитель директора по УВР, педагог-организатор, педагог-организатор, классные руководители,	ЛР 1 ЛР 2 ЛР 5 ЛР 6	гражданско-патриотическое
	«Мы развиваем» ФП «Мы помогаем»			мастера производственного обучения		
107	Акция <b>«Скажи наркотикам Нет!»</b> Международный день борьбы с наркоманией и незаконным оборотом наркотиков. ФП «Мы помогаем»	Все группы	Учебные аудитории	Заместитель директора по УВР, педагог-организатор, педагог-организатор, классные руководители, мастера производственного обучения	ЛР 1 ЛР 2 ЛР 5 ЛР 6 ЛР9 ЛР12	гражданско-патриотическое здоровьеориентирующее
108	Заседание Студенческого Совета обучающихся	Все группы	Актный зал	Заместитель директора по УВР, педагог-организатор	ЛР2 ЛР20	«Студенческое самоуправление»
109	<b>День памяти и скорби</b> Международная акция «Свеча памяти» В День памяти и скорби, на памятнике «Скорбящей матери» общее построение, с зажжением свечей ВВПОД «Юнармия» ФП «Мы гордимся»	Все группы	Памятник	Заместитель директора по УВР, педагог-организатор, педагог-организатор, классные руководители, мастера производственного обучения	ЛР 1 ЛР 2 ЛР 5 ЛР6 ЛР15	гражданско-патриотическое

110	День молодежи праздник «Мы молодые». Праздничная программа, конкурсы, награждения, вручение «Премия главы»	Все группы	МЦ	Заместитель директора по УВР, педагог-организатор, специалисты МЦ , педагог-организатор, классные руководители, мастера производственного обучения	ЛР 1 ЛР 2 ЛР 5 ЛР 6 ЛР7 ЛР11	гражданско-патриотическое культурно-творческое
111	Проект «Поможем землякам». Оказание добровольческой помощи людям, попавшим в трудную жизненную ситуацию.	Все группы	МЦ	Заместитель директора по УВР, педагог-организатор, специалисты МЦ , педагог-организатор, классные руководители, мастера производственного	ЛР 1 ЛР 2 ЛР 5 ЛР6 ЛР22	гражданско-патриотическое «Студенческое самоуправление»

	ФП «Мы помогаем»			обучения		
112	Волонтерское сопровождение на добровольцы Спортсмены Апастовского района РТ соревнуются за первенство. ФП «Мы помогаем»	добр	пгт Апастово	Заместитель директора по УВР, педагог-организатор, педагог-организатор, классные руководители, мастера производственного обучения	ЛР 2 ЛР 5 ЛР 6 ЛР 9	«Студенческое самоуправление»





**«АПАСТОВСКИЙ АГРАРНЫЙ КОЛЛЕДЖ»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОУД. 01 Русский язык**

**43.01.09 Повар, кондитер**

2023

## **СОДЕРЖАНИЕ**

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

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## ОУД.01 РУССКИЙ ЯЗЫК

### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по ППКРС **43.01.09**

#### **Повар, кондитер.**

Место учебной дисциплины

Учебная дисциплина «Русский язык» является учебным предметом обязательной предметной области «Русский язык» ФГОС среднего общего образования. ОУД.01

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

**Освоение содержания учебной дисциплины «Русский язык» обеспечивает достижение студентами следующих результатов и способствуют формированию общепрофессиональных компетенций:**

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

#### • личностных:

– воспитание уважения к русскому (родному) языку, который сохраняет и отражает культурные и нравственные ценности, накопленные народом на протяжении веков, осознание связи языка и истории, культуры русского и других народов; ОК 01, ОК 03, ОК 06

– понимание роли родного языка как основы успешной социализации личности; ОК 3, ОК

– осознание эстетической ценности, потребности сохранить чистоту русского языка как явления национальной культуры; ОК 03, ОК 05, ОК 6

– формирование мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире; ОК 03, ОК 05, ОК 06

– способность к речевому самоконтролю; оцениванию устных и письменных высказываний с точки зрения языкового оформления, эффективности достижения поставленных коммуникативных задач; ОК 01, ОК02

– готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности; ОК 01, ОК 02, ОК04

– способность к самооценке на основе наблюдения за собственной речью, потребность

речевого самосовершенствования; ОК 01, ОК 04

• метапредметных:

– владение всеми видами речевой деятельности: аудированием, чтением (пониманием), говорением, письмом; ОК 02, ОК 03, ОК 04

– владение языковыми средствами — умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства; использование приобретенных знаний и умений для анализа языковых явлений на межпредметном уровне; ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 06

– применение навыков сотрудничества со сверстниками, детьми младшего возраста, взрослыми в процессе речевого общения, образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности; ОК 04, ОК 06

– овладение нормами речевого поведения в различных ситуациях межличностного и межкультурного общения; ОК 05, ОК 06

– готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников; ОК 03, ОК 05, ОК 07

– умение извлекать необходимую информацию из различных источников: учебно- научных текстов, справочной литературы, средств массовой информации, информационных и коммуникационных технологий для решения когнитивных, коммуникативных и организационных задач в процессе изучения русского языка; ОК 07, ОК 09

• предметных:

– сформированность понятий о нормах русского литературного языка и применение знаний о них в речевой практике; ОК 01, ОК 02, ОК 05

– сформированность умений создавать устные и письменные монологические и диалогические высказывания различных типов и жанров в учебно-научной (на материале изучаемых учебных дисциплин), социально-культурной и деловой сферах общения; ОК 01, ОК 03, ОК 04

– владение навыками самоанализа и самооценки на основе наблюдений за собственной речью; ОК 02, ОК 03

– владение умением анализировать текст с точки зрения наличия в нем явной и скрытой, основной и второстепенной информации; ОК 02, ОК 04

– владение умением представлять тексты в виде тезисов, конспектов, аннотаций, рефератов, сочинений различных жанров; ОК 02, ОК 03

– сформированность представлений об изобразительно-выразительных возможностях русского языка; ОК 02, ОК 04

– сформированность умений учитывать исторический, историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа текста; ОК 06, ОК 07

– способность выявлять в художественных текстах образы, темы и проблемы и выражать свое отношение к теме, проблеме текста в развернутых аргументированных устных и письменных высказываниях; ОК 02, ОК 05, ОК 06

– владение навыками анализа текста с учетом их стилистической и жанрово-родовой специфики; осознание художественной картины жизни, созданной в литературном произведении, в единстве эмоционального личностного восприятия и интеллектуального понимания; ОК 04, ОК 05, ОК 07

– сформированность представлений о системе стилей языка художественной литературы ОК 05, ОК 09

**1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 72 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 72 часа;

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	72
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	72
в том числе:	
практические занятия	26
контрольные работы	-
консультация	4
промежуточная аттестация	4
<i>Итоговая аттестация в форме экзамена</i>	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины Русский язык.

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	
<b>Введение</b>	1. Язык как средство общения и форма существования национальной культуры. Язык и общество. Язык как развивающееся явление. Язык как система. Основные уровни языка. Русский язык в современном мире. Язык и культура. Значение русского языка при освоении профессий СПО и специальностей СПО.		2	1
<b>Раздел 1</b>	<b>Язык и речь. Функциональные стили речи</b>			
<b>Тема 1.1. Язык и речь.</b>	Содержание учебного материала			
	2.	Виды речевой деятельности. Речевая ситуация и ее компоненты.	2	2
	3.	Основные требования к речи: правильность, точность, выразительность, уместность употребления языковых средств.	2	2
<b>Тема 1.2. Функциональные стили речи и их особенности.</b>	Содержание учебного материала			
	4.	Разговорный стиль речи, его основные признаки, сфера использования. Научный стиль речи. Основные жанры научного стиля: доклад, статья, сообщение и др.	2	2
	5.	Официально-деловой стиль речи, его признаки, назначение. Жанры официально-делового стиля: заявление, доверенность, расписка, резюме и др. Публицистический стиль речи, его назначение. Основные жанры публицистического стиля. Основы ораторского искусства. Подготовка публичной речи. Особенности построения публичного выступления.	2	2
<b>Тема 1.3. Текст как произведение речи.</b>	Содержание учебного материала			
	6.	Признаки, структура текста. Сложное синтаксическое целое. Тема, основная мысль текста. Средства и виды связи предложений в тексте. Информационная переработка текста (план, тезисы, конспект, реферат, аннотация). Абзац как средство смыслового членения текста.	2	2
	7.	Функционально-смысловые типы речи (повествование, описание, рассуждение). Соединение в тексте различных типов речи.	2	2
	8.	Лингвостилистический анализ текста.	2	2
<b>Раздел 2</b>	<b>Фонетика, орфоэпия, графика, орфография</b>		8	

<b>Тема 2.1. Фонетика.</b>	Содержание учебного материала			
	9. Фонетические единицы. Звук и фонема. Открытый и закрытый слоги. Соотношение буквы и звука. Фонетическая фраза. Ударение словесное и логическое. Роль ударения в стихотворной речи. Интонационное богатство русской речи. Фонетический разбор слова.		2	2
<b>Тема 2.2. Орфоэпия.</b>	Содержание учебного материала			
	10. Орфоэпические нормы: произносительные нормы и нормы ударения. Произношение гласных и согласных звуков, заимствованных слов. Использование орфоэпического словаря.		2	2
<b>Тема 2.3. Графика.</b>	Содержание учебного материала			
	11. Благозвучие речи. Звукопись как изобразительное средство. Ассонанс, аллитерация.		2	2
<b>Тема 2.4. Орфография.</b>	Содержание учебного материала			
	12. Правописание безударных гласных, звонких и глухих согласных. Употребление буквы ь. Правописание о/е после шипящих и ц. Правописание приставок на з- / с-.		2	2
<b>Раздел 3</b>	<b>Лексикология и фразеология</b>		<b>10</b>	
<b>Тема 3.1. Лексикология.</b>	Содержание учебного материала			
	13.	Слово в лексической системе языка. Лексическое и грамматическое значение слова. Многозначность слова. Прямое и переносное значение слова. Метафора, метонимия как выразительные средства языка. Омонимы, синонимы, антонимы, паронимы и их употребление. Изобразительные возможности синонимов, антонимов, омонимов, паронимов. Контекстуальные синонимы и антонимы. Градация. Антитеза.	2	2
	14.	Русская лексика с точки зрения ее происхождения (исконно русская, заимствованная лексика, старославянизмы). Лексика с точки зрения ее употребления: нейтральная, книжная, лексика устной речи (жаргонизмы, арготизмы, диалектизмы). Профессионализмы. Терминологическая лексика.	2	2
	15.	Активный и пассивный словарный запас; архаизмы, историзмы, неологизмы. Особенности русского речевого этикета. Лексика, обозначающая предметы и явления традиционного русского быта. Фольклорная лексика и фразеология.	2	2
<b>Тема 3.2. Фразеология.</b>	Содержание учебного материала			
	16.	Фразеологизмы. Отличие фразеологизма от слова. Употребление фразеологизмов в речи. Афоризмы. Лексические и фразеологические словари. Лексико-фразеологический разбор.	2	2
	17.	Лексические нормы. Лексические ошибки и их исправление. Ошибки в употреблении фразеологических единиц и их исправление.	2	2



<b>Раздел 4</b>	<b>Морфемика, словообразование, орфография</b>	<b>10</b>	
<b>Тема 4.1. Морфемика.</b>	Содержание учебного материала		
	Понятие морфемы как значимой части слова. Многозначность морфем. Синонимия и антонимия морфем. Морфемный разбор слова.	<b>2</b>	
<b>Тема 4.2. Словообразование.</b>	Содержание учебного материала		
	18. Способы словообразования. Словообразование знаменательных частей речи. Особенности словообразования профессиональной лексики и терминов.	<b>2</b>	<b>2</b>
	19. Понятие об этимологии. Словообразовательный анализ.	<b>2</b>	<b>2</b>
<b>Тема 4.3. Орфография.</b>	Содержание учебного материала		
	20. Употребление приставок в разных стилях речи. Употребление суффиксов в разных стилях речи. Речевые ошибки, связанные с неоправданным повтором однокоренных слов.	<b>2</b>	<b>2</b>
	21. Правописание чередующихся гласных в корнях слов. Правописание приставок при- / пре-.	<b>2</b>	<b>2</b>
<b>Раздел 5</b>	<b>Морфология и орфография</b>	<b>14</b>	
<b>Тема 5.1. Морфология.</b>	Содержание учебного материала		
	22. Грамматические признаки слова (грамматическое значение, грамматическая форма и синтаксическая функция). Знаменательные и незначительные части речи и их роль в построении текста. Основные выразительные средства морфологии. Имя существительное. Лексико-грамматические разряды имен существительных. Род, число, падеж существительных. Склонение имен существительных. Правописание окончаний имен существительных. Правописание сложных существительных. Морфологический разбор имени существительного. Употребление форм имен существительных в речи.	<b>2</b>	<b>2</b>
	23. Имя прилагательное. Лексико-грамматические разряды имен прилагательных. Степени сравнения имен прилагательных. Правописание суффиксов и окончаний имен прилагательных. Правописание сложных прилагательных. Морфологический разбор имени прилагательного. Употребление форм имен прилагательных в речи. Имя числительное. Лексико-грамматические разряды имен числительных. Правописание числительных. Морфологический разбор имени числительного. Употребление числительных в речи. Сочетание числительных оба, обе, двое, трое и других с существительными разного рода.	<b>2</b>	<b>2</b>

	<p>24. Местоимение. Значение местоимения. Лексико-грамматические разряды местоимений. Правописание местоимений. Морфологический разбор местоимения. Употребление местоимений в речи. Местоимение как средство связи предложений в тексте. Синонимия местоименных форм.</p> <p>Глагол. Грамматические признаки глагола. Правописание суффиксов и личных</p>	2	2
	<p>окончаний глагола. Правописание не с глаголами. Морфологический разбор глагола. Употребление форм глагола в речи. Употребление в художественном тексте одного времени вместо другого, одного наклонения вместо другого с целью повышения образности и эмоциональности. Синонимия глагольных форм в художественном тексте.</p>		
	<p>25. Причастие как особая форма глагола. Образование действительных и страдательных причастий. Правописание суффиксов и окончаний причастий. Правописание не с причастиями. Правописание -н- и -нн- в причастиях и отглагольных прилагательных. Причастный оборот и знаки препинания в предложении с причастным оборотом. Морфологический разбор причастия.</p> <p>Употребление причастий в текстах разных стилей. Синонимия причастий.</p> <p>Деепричастие как особая форма глагола. Образование деепричастий совершенного и несовершенного вида. Правописание не с деепричастиями. Деепричастный оборот и знаки препинания в предложениях с деепричастным оборотом. Морфологический разбор деепричастия. Употребление деепричастий в текстах разных стилей.</p> <p>Особенности построения предложений с деепричастиями. Синонимия деепричастий.</p>	2	2
	<p>26. Наречие. Грамматические признаки наречия. Степени сравнения наречий. Правописание наречий. Отличие наречий от слов-омонимов. Морфологический разбор наречия.</p> <p>Употребление наречия в речи. Синонимия наречий при характеристике признака действия. Использование местоименных наречий для связи предложений в тексте.</p> <p>Слова категории состояния (безлично-предикативные слова). Отличие слов категории состояния от слов-омонимов. Группы слов категории состояния. Их функции в речи.</p>	2	2

	27.	Предлог как часть речи. Правописание предлогов. Отличие производных предлогов (в течение, в продолжение, вследствие и др.) от слов-омонимов. Употребление предлогов в составе словосочетаний. Употребление существительных с предлогами благодаря, вопреки, согласно и др. Союз как часть речи. Правописание союзов. Отличие союзов тоже, также, чтобы, зато от слов-омонимов. Употребление союзов в простом и сложном предложении. Союзы как средство связи предложений в тексте.	2	2
	28.	Частица как часть речи. Правописание частиц. Правописание частиц не и ни с разными частями речи. Частицы как средство выразительности речи. Употребление частиц в речи. Междометия и звукоподражательные слова. Правописание междометий и звукоподражаний.	2	2
	Употребление междометий в речи.			
<b>Раздел 6</b>	<b>Синтаксис и пунктуация</b>		<b>20</b>	
<b>Тема 6.1. Синтаксис и пунктуация</b>	Содержание учебного материала			
	29.	Основные единицы синтаксиса. Словосочетание, предложение, сложное синтаксическое целое. Основные выразительные средства синтаксиса. Словосочетание. Строение словосочетания. Виды связи слов в словосочетании. Нормы построения словосочетаний. Синтаксический разбор словосочетаний. Значение словосочетания в построении предложения. Синонимия словосочетаний.	2	2
	30.	Простое предложение. Виды предложений по цели высказывания; восклицательные предложения. Интонационное богатство русской речи. Логическое ударение. Прямой и обратный порядок слов. Стилистические функции и роль порядка слов в предложении.	2	2
	31.	Грамматическая основа простого двусоставного предложения. Тире между подлежащим и сказуемым. Согласование сказуемого с подлежащим. Синонимия составных сказуемых. Единство видовременных форм глаголов-сказуемых как средство связи предложений в тексте. Второстепенные члены предложения (определение, приложение, обстоятельство, дополнение). Роль второстепенных членов предложения в построении текста. Синонимия согласованных и несогласованных определений. Обстоятельства времени и места как средство связи предложений в тексте.	2	2

32.	<p>Односоставное и неполное предложение.</p> <p>Односоставные предложения с главным членом в форме подлежащего.</p> <p>Односоставные предложения с главным членом в форме сказуемого. Синонимия односоставных предложений. Предложения односоставные и двусоставные как синтаксические синонимы; использование их в разных типах и стилях речи.</p> <p>Использование неполных предложений в речи.</p>	2	2
33.	<p>Односложное простое предложение. Предложения с однородными членами и знаки препинания в них. Однородные и неоднородные определения.</p> <p>Употребление однородных членов предложения в разных стилях речи. Синонимика ряда однородных членов предложения с союзами и без союзов.</p>	2	2
34.	<p>Предложения с обособленными и уточняющими членами. Обособление определений. Синонимия обособленных и необособленных определений.</p> <p>Обособление приложений. Обособление дополнений. Обособление обстоятельств.</p> <p>Роль сравнительного оборота как изобразительного средства языка. Уточняющие члены предложения.</p> <p>Стилистическая роль обособленных и необособленных членов предложения.</p>	2	2
35.	<p>Знаки препинания при словах, грамматически несвязанных с членами предложения.</p> <p>Вводные слова и предложения. Отличие вводных слов от знаменательных</p>	2	2
	<p>слов-омонимов. Употребление вводных слов в речи; стилистическое различие между ними. Использование вводных слов как средства связи предложений в тексте.</p> <p>Знаки препинания при обращении. Использование обращений в разных стилях речи как средства характеристики адресата и передачи авторского отношения к нему.</p>		
36.	<p>Сложное предложение. Сложносочиненное предложение. Знаки препинания в сложносочиненном предложении. Синонимика сложносочиненных предложений с различными союзами. Употребление сложносочиненных предложений в речи.</p> <p>Сложноподчиненное предложение. Знаки препинания в сложноподчиненном предложении. Использование сложноподчиненных предложений в разных типах и стилях речи.</p>	2	2
37.	<p>Бессоюзное сложное предложение. Знаки препинания в бессоюзном сложном предложении. Использование бессоюзных сложных предложений в речи.</p> <p>Знаки препинания в сложном предложении с разными видами связи.</p>	2	2
38.	<p>Синонимика простых и сложных предложений (простые и сложноподчиненные предложения, сложные союзные и бессоюзные предложения).</p>	2	2

	39.	Способы передачи чужой речи. Знаки препинания при прямой речи. Замена прямой речи косвенной. Знаки препинания при цитатах.	2	2
<b>Всего:</b>			<b>72</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета.

Мебель и оборудование:

1. Доска классная – 1 шт.
2. Стул преподавателя – 1 шт.
3. Стол преподавателя – 1 шт.
4. Столы для студентов – 15 шт.
5. Стулья для студентов – 30 шт.
6. Компьютер – 1 шт.
7. Интерактивная доска – 1 шт.
8. Проектор – 1 шт.
9. Портреты.
10. Плакаты.

Электронные образовательные ресурсы (образовательные мультимедиа, мультимедийные учебники, мультимедийные универсальные энциклопедии, информационные справочные и поисковые системы, доступ к профильным web-сайтам.

#### 3.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

<http://znanium.com/>

Мусатов Валерий Николаевич Русский язык: морфемика, морфонология, словообразование: Учебное пособие / В.Н. Мусатов. - М.: Флинта, 2020. - 328 с.

Интернет-ресурсы

«Кабинет русского языка». Форма доступа: [www.slovari.ru](http://www.slovari.ru)

«Бесплатная виртуальная электронная библиотека -ВВМ». Форма доступа: [www.velib.com](http://www.velib.com)

«Литературный портал- «Русская литература». Форма доступа: [www.fplib.ru](http://www.fplib.ru)

«Электронная версия газеты «Литература,». Форма доступа: [rus.1september.ru](http://rus.1september.ru)

«ГРАМОТА.РУ». Форма доступа: [www.gramota.ru](http://www.gramota.ru)

«Электронная версия газеты «Русский язык». Форма доступа: [rus.1september.ru](http://rus.1september.ru)

«Русский язык». Форма доступа: [www.alleng.ru](http://www.alleng.ru)

«Кабинет русского языка». Форма доступа: [ruslit.ioso.ru](http://ruslit.ioso.ru)

«Русский язык». Форма доступа: [www.grammar.ru](http://www.grammar.ru)

«Русские словари». Форма доступа: [www.slovari.ru](http://www.slovari.ru)

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<b>Умения:</b>	
осуществлять речевой самоконтроль	тестирование
оценивать устные и письменные высказывания с точки зрения языкового оформления, эффективности достижения поставленных коммуникативных задач	домашние работы
анализировать языковые единицы с точки зрения правильности, точности и уместности их употребления	письменные работы, домашние задания
проводить лингвистический анализ текстов различных функциональных стилей	домашние задания, творческие работы
извлекать необходимую информацию из различных источников: учебно- научных текстов, справочной литературы, средств массовой информации, в том числе представленных в электронном виде на различных информационных носителях	домашняя работа
создавать устные и письменные монологические и диалогические высказывания различных типов и жанров в учебно-научной и социально-деловой речи	домашние задания, творческие работы, исследования
соблюдать в практике письма орфографические и пунктуационные нормы современного русского литературного языка	контрольная работа, домашняя работа

<b>Знания:</b>	
связь языка и истории, культуры русского и других народов	домашняя работа
основные единицы и уровни языка, их признаки и взаимосвязь	домашняя работа
орфоэпические, лексические, грамматические, орфографические и пунктуационные нормы современного русского литературного языка	домашние задания, творческие работы
нормы речевого поведения в социально-культурной, учебно-научной, официально-деловой сферах общения	тестирование

**«АПАСТОВСКИЙ АГРАРНЫЙ КОЛЛЕДЖ»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОУД. 02 Литература**

**43.01.09 Повар, кондитер**

2023



## **СОДЕРЖАНИЕ**

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## ОУД.02 ЛИТЕРАТУРА.

### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по ППКРС **43.01.09 Повар, кондитер**

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы** Учебная дисциплина «Литература» является общеобразовательным учебным предметом обязательной предметной области «Литература» ФГОС среднего общего образования. ОУД.02

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

**Освоение содержания учебной дисциплины «Литература» обеспечивает достижение студентами следующих результатов и способствуют формированию общепрофессиональных компетенций:**

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

#### • *личностных:*

– сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире; ОК 01, ОК 05, ОК 06

– сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности; ОК 03, ОК 06

– толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения; ОК 01, ОК 02, ОК 05, ОК 06

– готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности; ОК 03, ОК 04

– эстетическое отношение к миру; ОК 02, ОК 04

– совершенствование духовно-нравственных качеств личности, воспитание чувства любви к многонациональному Отечеству, уважительного отношения к русской

литературе, культурам других народов; ОК 01, ОК 04, ОК 06

– использование для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации (словарей, энциклопедий, интернет - ресурсов и др.); ОК 02, ОК 04

**• метапредметных:**

– умение понимать проблему, выдвигать гипотезу, структурировать материал, подбирать аргументы для подтверждения собственной позиции, выделять причинно-следственные связи в устных и письменных высказываниях, формулировать выводы; ОК 01, ОК 02, ОК 05

– умение самостоятельно организовывать собственную деятельность, оценивать ее, определять сферу своих интересов; ОК 01, ОК 02, ОК 03

– умение работать с разными источниками информации, находить ее, анализировать, использовать в самостоятельной деятельности; ОК 02, ОК 03

– владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания; ОК 01, ОК 2, ОК 03, ОК 09

**• предметных:**

– сформированность устойчивого интереса к чтению как средству познания других культур, уважительного отношения к ним; ОК 02, ОК 04

– сформированность навыков различных видов анализа литературных произведений; ОК 01, ОК 02, ОК 04

– владение навыками самоанализа и самооценки на основе наблюдений за собственной речью; ОК 01, ОК 02, ОК 03

– владение умением анализировать текст с точки зрения наличия в нем явной и скрытой, основной и второстепенной информации; ОК 01, ОК 02

– владение умением представлять тексты в виде тезисов, конспектов, аннотаций, рефератов, сочинений различных жанров; ОК 02, ОК 03, ОК 07

– знание содержания произведений русской, родной и мировой классической литературы, их историко-культурного и нравственно-ценностного влияния на формирование национальной и мировой культуры; ОК 01, ОК 06, ОК 07

– сформированность умений учитывать исторический, историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа художественного произведения; ОК 01, ОК 06, ОК 07

– способность выявлять в художественных текстах образы, темы и проблемы и выражать свое отношение к ним в развернутых аргументированных устных и письменных высказываниях; ОК 02, ОК 05

– владение навыками анализа художественных произведений с учетом их жанрово-родовой специфики; осознание художественной картины жизни, созданной в литературном

произведении, в единстве эмоционального личностного восприятия и интеллектуального понимания; ОК 04, ОК 06

– сформированность представлений о системе стилей языка художественной литературы ОК 02, ОК 04

**1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 108 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 108 часов;

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<i>108</i>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<i>108</i>
в том числе:	
практические занятия	<i>20</i>
контрольные работы	-
консультация	<i>4</i>
промежуточная аттестация	<i>4</i>
<i>Итоговая аттестация в форме экзамена</i>	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины Литература.

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	
<b>Введение</b>	1. Историко-культурный процесс и периодизация русской литературы. Специфика литературы как вида искусства. Взаимодействие русской и западноевропейской литературы. Самобытность русской литературы (с обобщением ранее изученного материала).	2	1
<b>Раздел 1</b>	<b>Русская литература XIX века</b>		
<b>Тема 1.1. Развитие русской литературы и культуры в первой половине XIX века</b>	Содержание учебного материала 2.Историко-культурный процесс рубежа XVIII — XIX веков. Романтизм. Особенности русского романтизма. Литературные общества и кружки. Зарождение русской литературной критики. Становление реализма в русской литературе. Русское искусство. В.А.Жуковский «Певец во стане русских воинов», «Песня»,«Море», «Невыразимое», «Эолова арфа».	2	2
<b>Тема 1.2. Александр Сергеевич Пушкин</b>	Содержание учебного материала 3.Личность писателя. Жизненный и творческий путь. Роль Пушкина в становлении русского литературного языка. Болдинская осень в творчестве Пушкина. Пушкин-мыслитель. Творчество А.С.Пушкина в критике и литературоведении. Жизнь произведений Пушкина в других видах искусства. Поэма «Медный всадник». Трагедия «Борис Годунов».	2	2
<b>Тема 1.3. Михаил Юрьевич Лермонтов</b>	Содержание учебного материала 4.Личность и жизненный путь М.Ю. Лермонтова (с обобщением ранее изученного). Темы, мотивы и образы ранней лирики Лермонтова. Жанровое и художественное своеобразие творчества М.Ю. Лермонтова петербургского и кавказского периодов.	2	2
<b>Тема 1.4. Николай Васильевич Гоголь</b>	Содержание учебного материала 5.Личность писателя, жизненный и творческий путь. «Петербургские повести»: проблематика и художественное своеобразие. Особенности сатиры Гоголя. Значение творчества Н.В.Гоголя в русской литературе.	2	2
<b>Раздел 2</b>	<b>Особенности развития русской литературы во второй половине XIX века</b>		
<b>Тема 2.1. Культурно-историческое развитие России середины XIX века</b>	Содержание учебного материала 6.Отражение его в литературном процессе. Взаимодействие разных стилей и направлений. Жизнеутверждающий и критический реализм. Нравственные поиски героев. Литературная критика.	2	2
	Содержание учебного материала		

<b>Тема 2.2 Александр Николаевич Островский</b>	7.Очерк жизни и творчества. Творческая история пьесы «Гроза». Значение А.Н.Островского в истории русского театра. Островский на современной сцене. Жанровое своеобразие и художественные особенности драмы «Гроза». Калинов и его обитатели (система персонажей). Символика грозы.	2	2
	8.Обличие самодурства, грубой силы и невежества. Трагическая острота конфликта Катерины с «темным царством». Борьба личности за право быть свободной, за право жить и любить. Теория литературы: понятие о драме.	2	2
<b>Тема 2.3. Иван Александрович Гончаров</b>	Содержание учебного материала		
	9.Основные этапы жизни и творчества. Общая характеристика. «Обломов». Роман, утвердивший писателя как классика русской литературы. Образ главного героя в романе «Обломов». «Обломовщина», («Одно слово, - думал Илья Ильич, - а какое ... ядовитое»). Обломов - его сущность, характер и судьба. Роль второстепенных персонажей в романе. Оценка обломовщины в критике. Критика. Н.А.Добролюбов. «Что такое обломовщина?» Теория литературы: социально-психологический роман.	2	2
	10.Решение автором проблемы любви в романе. Любовь как лад человеческих отношений (Ольга Ильинская – Агафья Пшеницына).Роль второстепенных персонажей в романе. Оценка обломовщины в критике. Критика. Н.А.Добролюбов. «Что такое обломовщина?» Теория литературы: социально-психологический роман.	2	2
<b>Тема 2.4. Иван Сергеевич Тургенев</b>	Содержание учебного материала		
	11.Биографическая справка. «Отцы и дети» - художественное своеобразие романа. Базаров в среде Кирсановых. Идеологические и социальные разногласия героев. Дружба и любовь в жизни героев.	2	2
	12.Художественная сила последних сцен романа. Споры вокруг романа. Значение Тургенева в русской и мировой литературе. Теория литературы: Развитие понятия о родах и жанрах литературы (роман).	2	2
<b>Тема 2.5. Николай Гаврилович Чернышевский</b>	Содержание учебного материала		
	13.Краткий очерк жизни и творчества Н.Г.Чернышевского. Эстетические взгляды Чернышевского и их отражение в романе «Что делать?». Особенности жанра и композиции романа. Утопические идеи в романе Н.Г.Чернышевского. «Женский вопрос» в романе. Образы «новых людей». Теория «разумного эгоизма». Образ «особенного человека» Рахметова. Противопоставление «новых людей» старому миру. Теория «разумного эгоизма» как философская основа романа. Роль снов Веры Павловны в романе. Четвертый сон как социальная утопия. Смысл финала романа.	2	2
<b>Тема 2.6. Николай Семенович Лесков</b>	Содержание учебного материала		
	14.Сведения из биографии (с обобщением ранее изученного). Художественный мир писателя. Праведники Н.С.Лескова. Творчество Н.С.Лескова в 1870-е годы (обзор романа «Соборяне»).	2	2

	15.Повесть «Очарованный странник». Особенности композиции и жанра. Образ Ивана Флягина. Тема трагической судьбы талантливого русского человека. Смысл названия повести. Особенности повествовательной манеры Н.С.Лескова. Традиции житийной литературы в повести «Очарованный странник».		
<b>Тема 2.7. Михаил Евграфович Салтыков-Щедрин</b>	Содержание учебного материала		
	16.Жизненный и творческий путь М.Е.Салтыкова-Щедрина. Мировоззрение писателя. Жанровое своеобразие, тематика и проблематика сказок М.Е.Салтыкова-Щедрина. Замысел, история создания «Истории одного города». Своеобразие жанра, композиции. Образы градоначальников. Элементы антиутопии в «Истории одного города». Приемы сатирической фантастики, гротеска, художественного иносказания. Эзопов язык.	2	2
<b>Тема 2.8. Федор Михайлович Достоевский</b>	Содержание учебного материала		
	17.Жизненный путь. Обзор произведений. Основные мотивы произведений. Нравственная проблематика, философская глубина творчества.	2	2
	18.«Преступление и наказание» - жизнь «маленького» человека. Петербург в изображении Ф.М. Достоевского.	2	2
	19.Смысл теории Раскольникова и причины ее крушения. «Двойники» Раскольникова (Лужин и Свидригайлов), их роль в романе.	2	2
	20.Наказание за преступление. Возрождение души Родиона Раскольникова. Теория литературы: проблемы противоречий в мировоззрении и творчестве писателя. Полифонизм романов Ф.М. Достоевского.	2	2
<b>Тема 2.9. Лев Николаевич Толстой</b>	Содержание учебного материала		
	21«Война и мир» - история создания, изображение аристократической среды в романе. Особенности жанра и композиции. Теория литературы: понятие о романе-эпопее.	2	2
	22Античеловеческая сущность войны 1805-1807г. Отечественная война 1812г	2	2
	23. Народ в романе «Война и мир». Мирная жизнь героев романа.	2	2
	24.Андрей Болконский и Пьер Безухов – положительные герои романа. Женские образы в романе.	2	2
	25. Мысль Семейная в романе «Война и мир». В доме Ростовых, в имении Болконских.	2	2
	Самостоятельная работа Роль исторической личности в романе. Смысл противопоставления Кутузова и Наполеона. Осуждение войны в романе. Осуждение «наполеонизма» как бесчеловечной идеи господства одной личности над другими, над «толпой». Патриотизм в понимании писателя.	20	2
<b>Тема 2.10. Антон Павлович Чехов</b>	Содержание учебного материала		
	26Жизнь и творчество. Трилогия: «Крыжовник», «Человек в футляре», « О любви». Отношение автора к своим героям. Своеобразие тематики и стиля рассказов.	2	2

	27.«Вишневый сад». Основная тема пьесы - тема уходящего мира. Жизненная неустроенность, разобщенность героев. Теория литературы. Теория литературы: развитие понятия о драматургии (внутреннее и внешнее действие; подтекст; роль авторских ремарок; пауз, переключки реплик и т.д.).	2	2
<b>Раздел 3</b>	<b>Поэзия второй половины XIX века</b>		
<b>Тема 3.1. Поэзия второй половины XIX века</b>	Содержание учебного материала 28.Обзор русской поэзии второй половины XIX века. Идеиная борьба направлений «чистого искусства» и гражданской литературы. Стилиевое, жанровое и тематическое разнообразие русской лирики второй половины XIX века. А.Н.Майков , Я.П.Полонский, А.К.Толстой.	2	2
<b>Тема 3.2. Федор Иванович Тютчев и Афанасий Афанасьевич Фет</b>	Содержание учебного материала 29.Жизненный и творческий путь поэта. Философская, общественно-политическая и любовная лирика Ф.И.Тютчева. Художественные особенности лирики Ф.И.Тютчева. Жизненный и творческий путь поэта. Эстетические взгляды поэта и художественные особенности лирики А.А.Фета. Темы, мотивы и художественное своеобразие лирики А.А.Фета.	2	2
<b>Тема 3.4. Николай Алексеевич Некрасов</b>	Содержание учебного материала 30.Самостоятельная работа Жизненный и творческий путь. Своеобразие тем, мотивов и образов поэзии Н.А.Некрасова. Жанровое своеобразие лирики Некрасова. Любовная лирика Н.А.Некрасова. Поэма «Кому на Руси жить хорошо». Замысел поэмы, жанр, композиция. Сюжет.	10	2
<b>Раздел 4</b>	<b>Литература XX века</b>		
<b>Тема 4.1. Особенности развития литературы и других видов искусства в начале XX века</b>	Содержание учебного материала 31.Серебряный век как культурно-историческая эпоха. Идеологический и эстетический плюрализм эпохи. Расцвет русской религиозно-философской мысли. Кризис гуманизма и религиозные искания в русской философии.	2	2
<b>Тема 4.2. Иван Алексеевич Бунин и Александр Иванович Куприн</b>	Содержание учебного материала 32. Жизнь и творчество. Рассказ «Антоновские яблоки». «Господин из Сан-Франциско». Тонкость восприятия психологии человека и мира природы: поэтизация исторического прошлого Родины, ее природы. Осуждение бездуховности существования. Жизнь и творчество. Талант любви в повести А.И. Куприна «Гранатовый браслет». Трагический смысл произведения. Символическое и реалистическое в творчестве Куприна.	2	2
<b>Тема 4.3. Серебряный век русской поэзии</b>	Содержание учебного материала 33. Обзор русской поэзии и поэзии народов России конца XIX — начала XX века. Константин Бальмонт, Валерий Брюсов, Андрей Белый, Николай Гумилев, Осип Мандельштам, Марина Цветаева, Георгий Иванов, Владислав Ходасевич, Игорь Северянин, Михаил Кузмин, Габдулла Тукай и др. Общая характеристика творчества. Литературные течения поэзии русского модернизма: символизм, акмеизм, футуризм (общая характеристика направлений).	2	2
	Содержание учебного материала		



<b>Тема 4.4. Максим Горький</b>	34. Жизнь, творчество, личность. Особенности жанра и конфликта в пьесе «На дне». Социально-философская драма. Спор о назначении человека. «Во что веришь, то и есть». Роль Луки в драме. Теория литературы: развитие понятия о драме.	2	2
<b>Тема 4.5. Александр Александрович Блок</b>	Содержание учебного материала		
	35. Ранняя лирика. Тема Родины в творчестве А.Блока. Романтический мир раннего Блока. Высокие идеалы и предчувствие перемен. Трагедия поэта в «страшном мире». «Двенадцать» - первая попытка осмыслить события революции в крупном художественном произведении. Сюжет поэмы и ее герои. Неоднозначность трактовки финала. «Вечные» образы в поэме. «Интеллигенция и революция». Принципиальные проблемы революционной эпохи в статье поэта. Теория литературы: развитие понятия о художественной образности (образ-символ), развитие понятия о поэме.	2	2
<b>Раздел 5</b>	<b>Особенности развития литературы 1920-х годов</b>		
<b>Тема 5.1. Владимир Владимирович Маяковский</b>	Содержание учебного материала		
	36. Жизнь и творчество. Тема родины и нового человека. Сатира В.Маяковского. Драматургия поэта («Клоп», «Баня»). Пафос революционного переустройства. Сатирическое изображение негативных явлений действительности.	2	2
<b>Тема 5.2. Сергей Александрович Есенин</b>	Содержание учебного материала		
	37. Жизнь и творчество. Тема Родины в творчестве поэта. «Анна Снегина» - поэма о судьбе человека и Родины. Лирическое и этическое в поэме. Теория литературы: развитие понятия о поэтических средствах художественной выразительности.	2	2
<b>Тема 5.3. Александр Александрович Фадеев</b>	Содержание учебного материала		
	38. Очерк жизни и творчества. Тема гражданской войны в романе «Разгром».	2	2
<b>Раздел 6</b>	<b>Особенности развития литературы 1930 — начала 1940-х годов</b>		
<b>Тема 6.1. Марина Ивановна Цветаева и Осип Эмильевич Мандельштам</b>	Содержание учебного материала		
	39. Жизнь и творчество. Основные темы творчества. Важнейшие темы творчества: любовь, верность высоким идеалам, Россия, прославление человека-труженика. Трагичность поэтического мира определяемая трагичностью эпохи, вынужденная эмиграция, тоска по Родине. Теория литературы: развитие понятия о средствах поэтической выразительности. Сведения из биографии О.Э. Мандельштама. Идеино-тематические и художественные особенности поэзии О.Э.Мандельштама. Противостояние поэта «веку-волкодаву». Поиски духовных опор в искусстве и природе. Теория поэтического слова О.Мандельштама.	2	2
<b>Тема 6.2. Андрей Платонов (Андрей Платонович Климентов)</b>	Содержание учебного материала		
	40. Сведения из биографии. Повесть «Котлован». Поиски положительного героя писателем. Единство нравственного и эстетического. Труд как основа нравственности человека. Принципы создания характеров.	2	2
	Содержание учебного материала		

<b>Тема 6.3. Исаак Эммануилович Бабель</b>	Самостоятельная работа Сведения из биографии писателя. Проблематика и особенности поэтики прозы Бабеля. Изображение событий Гражданской войны в книге рассказов «Конармия».	10	2
<b>Тема 6.4. Михаил Афанасьевич Булгаков</b>	Содержание учебного материала		
	41. Краткий обзор жизни и творчества (с обобщением ранее изученного материала). Роман «Белая гвардия». Судьба людей в годы Гражданской войны. Изображение войны и офицеров белой гвардии как обычных людей. Отношение автора к героям романа. Честь — лейтмотив произведения. Тема Дома как основы миропорядка. Женские образы на страницах романа.	2	2
<b>Тема 6.5. Михаил Александрович Шолохов</b>	42. Роман «Мастер и Маргарита». Своеобразие жанра. Многоплановость романа. Система образов. Фантастическое и реалистическое в романе. Любовь и судьба Мастера.	2	2
	Содержание учебного материала		
	43. Жизненный и творческий путь писателя. Мир и человек в рассказах М.Шолохова. Глубина реалистических обобщений. Трагический пафос «Донских рассказов». Поэтика раннего творчества М.Шолохова. Роман-эпопея «Тихий Дон». Роман-эпопея о судьбах русского народа и казачества в годы Гражданской войны. Своеобразие жанра. Особенности композиции.	2	2
	44. Образ Григория Мелехова. Трагедия человека из народа в поворотный момент истории, ее смысл и значение.	2	2
	45 Женские судьбы. Любовь на страницах романа. Многоплановость повествования.	2	2
<b>Раздел 7</b>	<b>Особенности развития литературы периода Великой Отечественной войны и первых послевоенных лет</b>		
<b>Тема 7.1. Анна Андреевна Ахматова</b>	Содержание учебного материала		
	46. Жизненный и творческий путь. Основные темы творчества. Теория литературы: проблема традиций и новаторства в поэзии.	2	2
<b>Тема 7.2. Борис Леонидович Пастернак</b>	Содержание учебного материала		
	47. Сведения из биографии. Основные мотивы лирики Б.Л.Пастернака. Связь человека и природы в лирике поэта. Эволюция поэтического стиля. Формально-содержательные доминанты поэтического стиля Б.Л.Пастернака. Любовь и поэзия, жизнь и смерть в философской концепции поэта.	2	2
	48. Роман «Доктор Живаго». История создания и публикации романа. Жанровое своеобразие и художественные особенности романа. Тема интеллигенции и революции и ее решение в романе Б.Л.Пастернака. Особенности композиции романа «Доктор Живаго». Система образов романа. Образ Юрия Живаго.	2	
<b>Раздел 8</b>	<b>Особенности развития литературы 1950—1980-х годов</b>		
<b>Тема 8.1. Общественно-культурная обстановка в стране во второй половине XX века.</b>	Содержание учебного материала		
	49. Развитие литературы 1950—1980-х годов. в контексте культуры. В.Гроссман. «Жизнь и судьба».	2	2

<b>Тема 8.2. Василий Макарович Шукшин и Валентин Григорьевич Распутин</b>	Содержание учебного материала		
	50. В.Шукшин. «Выбираю деревню на жительство», «Срезал», «Чудик». В.Распутин. «Прощание с Матерой».	2	2
<b>Тема 8.3. Василь Владимирович Быков</b>	Содержание учебного материала		
	51. В.В.Быков. «Сотников».	2	2
<b>Тема 8.4. Творчество поэтов в 1950—1980-е годы</b>	Содержание учебного материала		
	52. Поэзия Н.Рубцова: художественные средства, своеобразие лирического героя. Тема родины в лирике поэта. Гармония человека и природы. Есенинские традиции в лирике Н.Рубцова.	2	2
	53. Поэзия Р.Гамзатова: функции приема параллелизма, своеобразие лирического героя. Тема родины в поэзии Р.Гамзатова. Соотношение национального и общечеловеческого в поэзии Р.Гамзатова.		
	54. Поэзия А.Вознесенского: художественные средства создания образа, своеобразие лирического героя. Тематика стихотворений А.Вознесенского.		
	55. Поэзия Б.Окуджавы: художественные средства создания образа, своеобразие лирического героя. Тема войны, образы Москвы и Арбата в поэзии Б.Окуджавы.		
<b>Тема 8.5. Александр Трифонович Твардовский</b>	Содержание учебного материала		
	56. Жизнь и творчество. Поэма «По праву памяти». Произведение лиро-эпического жанра. Драматизм и исповедальность поэмы. Образ отца как композиционный центр поэмы. Поэма «По праву памяти» как «завещание» поэта.	2	2
<b>Тема 8.6. Александр Исаевич Солженицын</b>	Содержание учебного материала		
	57. Обзор жизни и творчества А.И.Солженицына (с обобщением ранее изученного). Сюжетно-композиционные особенности повести «Один день Ивана Денисовича»	2	2
	58. Сюжетно-композиционные особенности повести рассказа «Матренин двор». Отражение конфликтов истории в судьбах героев.		
<b>Тема 8.7. Александр Валентинович Вампилов</b>	Содержание учебного материала		
	59. Обзор жизни и творчества А.Вампилова. Проза А.Вампилова.	2	2
	60. Нравственная проблематика пьес А.Вампилова. Свообразие драмы «Утиная охота».		
	61. Композиция драмы. Характер главного героя.		
<b>Раздел 9</b>	<b>Русское литературное зарубежье 1920—1990-х годов (три волны эмиграции)</b>		
<b>Тема 9.1. Владимир Владимирович Набоков</b>	Содержание учебного материала		
	62.Сведения из биографии. Роман «Машенька».	2	2
	63.Образ Машеньки. Смысл финала романа.		
	64.Описания эмигрантской среды и воспоминания героя о прошлом, юности		
	65.Тема России в творчестве Набокова.		

	66.Проблематика и система образов в романе.			
<b>Раздел 10</b>	<b>Особенности развития литературы конца 1980—2000-х годов</b>			
<b>Тема 10.1.</b>	Содержание учебного материала			
<b>Общественно-культурная ситуация в России конца XX — начала XXI века.</b>	67.	Смешение разных идеологических и эстетических ориентиров. Всплеск антитоталитарных настроений на рубеже 1980—1990-х годов. «Задержанная» и «возвращенная» литература.	2	2
	68.	В.Дудинцев. «Белые одежды». В.Маканин. «Где сходилось небо с холмами».	2	2
<b>Всего:</b>			<b>108</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета.

Мебель и оборудование:

1. Доска классная – 1 шт.
2. Стул преподавателя – 1шт.
3. Стол преподавателя – 1шт.
4. Столы для студентов – 15 шт.
5. Стулья для студентов – 30 шт.
6. Компьютер – 1шт.
7. Интерактивная доска – 1 шт.
8. Проектор – 1 шт
9. Диски с фильмами.
10. Портреты.
11. Плакаты.

Электронные образовательные ресурсы (образовательные мультимедиа, мультимедийные учебники, мультимедийные универсальные энциклопедии, информационные справочные и поисковые системы, доступ к профильным web-сайтам.

#### 3.2. Информационное обеспечение обучения

**Основные источники:**

2. Русская и зарубежная литература: Учебник / Под ред. проф. В.К. Сигова. - М.: ИНФРА-М, 2020. - 512 с.: 60x90 1/16. - (Среднее профессиональное образование). (переплет) ISBN 978-5-16-004520-7.

#### **Электронные ресурсы**

1. Электронный ресурс «Кабинет русского языка». Форма доступа: [www.slovari.ru](http://www.slovari.ru)
2. Электронный ресурс «Бесплатная виртуальная электронная библиотека –ВВМ». Форма доступа: [www.velib.com](http://www.velib.com)
3. Электронный ресурс «Литературный портал - «Русская литература». Форма доступа: [www.fplib.ru](http://www.fplib.ru)
4. Электронный ресурс «Электронная версия газеты «Литература,». Форма доступа: [rus.1september.ru](http://rus.1september.ru)

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

<b>Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:	
воспроизводить содержание литературного произведения;	тестирование
анализировать и интерпретировать художественное произведение, используя сведения по истории и теории литературы (тематика, проблематика, нравственный пафос, система образов, особенности композиции, изобразительно-выразительные средства языка, художественная деталь); анализировать эпизод (сцену) изученного произведения; объяснять его связь с проблематикой произведения;	творческая работа, исследовательские работы
соотносить художественную литературу с общественной жизнью и культурой; раскрывать конкретно- историческое и общечеловеческое содержание изученных литературных произведений; выявлять «сквозные» темы и ключевые проблемы русской литературы; соотносить произведения с литературным направлением эпохи;	исследовательские работы
определять род и жанр произведения;	тестирование
выявлять авторскую позицию;	литературная дискуссия
выразительно читать изученные произведения (или их фрагменты), соблюдая нормы литературного произношения	выразительное чтение, стихов
аргументировано формулировать свое отношение к прочитанному произведению;	творческие работы (сочинения), отзывы, рецензии, сочинения- миниатюры
использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для создания связного текста (устного и письменного) на необходимую тему с учетом норм русского литературного языка;	творческие работы
самостоятельного знакомства с явлениями художественной культуры и оценки их эстетической значимости;	отзыв на прочитанное произведение
определения своего круга чтения по русской литературе, понимания и оценки иноязычной русской литературы, формирования культуры межнациональных отношений.	сочинение-отзыв
В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:	
образную природу словесного искусства;	контрольная работа
содержание изученных литературных произведений;	домашняя работа
-основные факты жизни и творчества писателей- классиков XIX вв, XX вв;	хронологические таблицы

основные закономерности историко-литературного процесса и черты литературных направлений;	словарь терминов
основные теоретико-литературные понятия	словарь терминов

**Апастовский аграрный колледж»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОУД.03. ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК**

**43.01.09 Повар, кондитер**

**2023 г.**



## СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт программы учебной дисциплины
2. Структура и содержание учебной дисциплины
3. Условия реализации учебной дисциплины
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОУД. 03 «Иностранный язык»:

## 1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины «Иностранный язык» является частью образовательной программы по ППКРС 43.01.09 Повар, кондитер.

### Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Дисциплина «Иностранный язык» входит в общеобразовательный цикл ОУД. 03.

## 1.2. Цели и задачи учебной дисциплины «Иностранный язык»:

Освоение содержания учебной дисциплины «Иностранный язык» обеспечивает достижение студентами следующих результатов и способствуют формированию общих компетенций:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

### Личностных:

– сформированность ценностного отношения к языку как культурному феномену и средству отображения развития общества, его истории и духовной культуры (ОК 02, ОК 03);

– сформированность широкого представления о достижениях национальных культур, о роли английского языка и культуры в развитии мировой культуры (ОК 02, ОК 04);

– развитие интереса и способности к наблюдению за иным способом мировидения (ОК 04, ОК 05, ОК 09);

– осознание своего места в поликультурном мире; готовность и способность вести диалог на английском языке с представителями других культур, достигать взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать в различных областях для их достижения; умение проявлять толерантность к другому образу мыслей, к иной позиции партнера по общению (ОК 01 - ОК 09);

– готовность и способность к непрерывному образованию, включая самообразование, как

в профессиональной области с использованием английского языка, так и в сфере английского языка (ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 08);

#### **Метапредметных:**

- умение самостоятельно выбирать успешные коммуникативные стратегии в различных ситуациях общения (ОК 03, ОК 04, ОК 09);
- владение навыками проектной деятельности, моделирующей реальные ситуации межкультурной коммуникации (ОК 02, ОК 03, ОК 05);
- умение организовать коммуникативную деятельность, продуктивно общаться и взаимодействовать с ее участниками, учитывать их позиции, эффективно разрешать конфликты (ОК 06, ОК 07.);
- умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, используя адекватные языковые средства (ОК 03, ОК 05, ОК 09);

#### **Предметных:**

- сформированность коммуникативной иноязычной компетенции, необходимой для успешной социализации и самореализации, как инструмента межкультурного общения в современном поликультурном мире (ОК 04, ОК 05);
- владение знаниями о социокультурной специфике англоговорящих стран и умение строить свое речевое и неречевое поведение адекватно этой специфике (ОК 04, ОК 05);
- умение выделять общее и различное в культуре родной страны и англоговорящих стран (ОК 02, ОК 03, ОК 09);
- достижение порогового уровня владения английским языком, позволяющего выпускникам общаться в устной и письменной формах как с носителями английского языка, так и с представителями других стран, использующими данный язык как средство общения (ОК 02 – ОК 09);
- сформированность умения использовать английский язык как средство для получения информации из англоязычных источников в образовательных и самообразовательных целях (ОК 02, ОК 08).

### **1.5. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины «Иностранный язык»:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 144 часа, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 144 часа.

## **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **1.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Количество часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>144</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>144</b>
в том числе:	
лабораторные работы	-
практические занятия	140
консультация	4
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>-</b>
<i>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

## 1.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Иностранный язык»

Наименование разделов и тем 1	Содержание учебного материала, практические занятия и контрольные работы, самостоятельная работа обучающихся. 2	Объем часов	Уровень освоения
<b>РАЗДЕЛ 1. ОСНОВНОЙ БЛОК.</b>		<b>144</b>	
Тема 1.1: Введение.	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	
	<b>Практические занятия</b>	<b>4</b>	
	<b>1</b> Приветствие, прощание, представление себя и других людей в официальной и неофициальной обстановке.	2	3
	<b>2</b> Практика устной речи.	2	3
Тема 1.2: Внешность человека.	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	
	<b>Практические занятия</b>	<b>4</b>	
	<b>3</b> Введение закрепление лексики, чтение. Личные местоимения.	2	3
	<b>4</b> Спряжение глагола <b>to be</b> в настоящем времени. Выражение <b>to have got</b> .	2	3
Тема 1.3: Семья и семейные отношения, домашние обязанности.	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>12</b>	
	<b>Практические занятия</b>	<b>8</b>	
	<b>5</b> Введение, закрепление лексики, чтение. Структура простого распространённого предложения, простое настоящее время (положительное и отрицательное повествовательное предложение).	2	3
	<b>6</b> Вопросительные слова, простое настоящее время (общий вопрос, специальный вопрос).	2	3
	<b>7</b> Простое настоящее время (при подлежащем в 3-ем лице единственного числа, вопрос к подлежащему).	2	3

	<b>8</b>	Практика устной, письменной речи.	2	3
Тема 1.4: Описание жилища и учебного заведения.	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>12</b>	
	<b>Практические занятия</b>		<b>8</b>	
	<b>9</b>	Введение закрепление лексики, чтение. Конструкция <b>There is/ are</b> .	2	3
	<b>10</b>	Неопределенные местоимения <b>some, any</b> .	2	3
	<b>11</b>	Отрицательное местоимение <b>no</b> . Грамматические упражнения.	2	3
	<b>12</b>	Текст «So many men so many minds», чтение, работа с текстом.	2	3
Тема 1.5: Распорядок дня.	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>12</b>	
	<b>Практические занятия</b>		<b>8</b>	
	<b>13</b>	Введение закрепление лексики, чтение.	2	3
	<b>14</b>	Количественные числительные. Порядковые числительные, дроби. Даты	2	3
	<b>15</b>	Астрономическое время. Предлоги времени	2	3
	<b>16</b>	Практика устной, письменной речи.	2	3
Тема 1.6: Хобби, досуг.	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>12</b>	
	<b>Практические занятия</b>		<b>8</b>	
	<b>17</b>	Введение закрепление лексики, чтение. Глаголы <b>like, love, enjoy etc +Infinitive/ Gerund</b>	2	3

	<b>18</b>	Множественное число имён существительных;	2	3
	<b>19</b>	Предлоги места и направления;	2	3
	<b>20</b>	Практика устной, письменной речи	2	3
Тема 1.7: Описание местоположения объекта.	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>12</b>	
	<b>Практические занятия</b>		<b>8</b>	
	<b>21</b>	Введение закрепление лексики, чтение.	2	3
	<b>22</b>	Вопросительные слова. Специальные вопросы;	2	3
	<b>23</b>	Наречия и выражения места и направления;	2	3
	<b>24</b>	Практика устной, письменной речи.	2	3
Тема 1.8: Магазины, товары, совершение покупок.	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>12</b>	
	<b>Практические занятия</b>		<b>8</b>	
	<b>25</b>	Введение закрепление лексики, чтение. Местоимения <b>much, many, few, a few, little, a little.</b>	2	3
	<b>26</b>	Неопределённые местоимения <b>some, any</b> и их производные;	2	3
	<b>27</b>	Текст «What do shops offer?», чтение, работа с текстом.	2	3
	<b>28</b>	Практика устной, письменной речи.	2	3
Тема 1.9: Физкультура и спорт, здоровый образ жизни.	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>12</b>	
	<b>Практические занятия</b>		<b>8</b>	
	<b>29</b>	Введение закрепление лексики, чтение Степени сравнения имён	2	3

		прилагательных и наречий;		
	<b>30</b>	Образование глагольной формы Participle I. Настоящее продолженное время;	2	3
	<b>31</b>	Текст «Sports and games», чтение, работа с текстом;	2	3
	<b>32</b>	Практика устной письменной речи.	2	3
Тема 1.10: Экскурсии и путешествия.	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>15</b>	
	<b>Практические занятия</b>		<b>8</b>	
	<b>33</b>	Введение закрепление лексики, чтение.	2	3
	<b>34</b>	Конструкция to be going to do smth;	2	3
	<b>35</b>	Текст «Planning a trip», чтение, работа с текстом.	2	3
	<b>36</b>	Практика устной, письменной речи	2	3
	<b>Контрольная работа</b>		<b>2</b>	
	<b>37</b>	«The Present Indefinite Tense, The Present Continuous Tense»	<b>2</b>	
Тема 1.11: Россия. Государственные символы, государственное и политическое устройство.	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>15</b>	
	<b>Практические занятия</b>		<b>10</b>	
	<b>38</b>	Введение закрепление лексики, чтение. Образование формы Past Indefinite правильных глаголов, сводная таблица форм неправильных глаголов;	2	3
	<b>39</b>	Простое прошедшее время;		
	<b>40</b>	Конструкция <b>used to +Infinitive</b> ;	2	3
	<b>41</b>	Простое будущее время.	2	3
	<b>42</b>	Практика устной письменной речи.	2	3

Тема 1.12: Англоговорящие страны, географическое положение, климат, флора и фауна, национальные символы, государственное и политическое устройство, наиболее развитые отрасли экономики, достопримечательности, традиции.	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>12</b>	
	<b>Практические занятия</b>		<b>8</b>	
	<b>43</b>	Введение закрепление лексики. Текст «Some facts about the UK», чтение, работа с текстом;	2	3
	<b>44</b>	Страдательный залог времён группы Indefinite;	2	3
	<b>45</b>	Текст «What are their traditions?», чтение, работа с текстом. Артикли с географическими названиями;	2	3
	<b>46</b>	Практика устной письменной речи.	2	3
Тема 1.13: Научно-технический прогресс.	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>9</b>	
	<b>Практические занятия</b>		<b>6</b>	
	<b>47</b>	Введение закрепление лексики, чтение;	2	3
	<b>48</b>	Герундий. Формы и функции герундия в предложении;	2	3
	<b>49</b>	Практика устной письменной речи.	2	3
Тема 1.14: Человек и природа, экологические проблемы.	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>15</b>	



	<b>Практические занятия</b>	<b>10</b>	
	<b>50</b> Введение закрепление лексики, чтение;	2	3
	<b>51</b> Текст «Animals in danger», чтение, работа с текстом;	2	3
	<b>52</b> Прямая и косвенная речь. Согласование времён;	2	3
	<b>53</b> Вопросы в косвенной речи.	2	3
	<b>54</b> Практика устной письменной речи.	2	3
<b>РАЗДЕЛ 2. ПРОФЕССИОНАЛЬНО-ОРИЕНТИРОВАННЫЙ БЛОК.</b>		<b>44</b>	
Тема 2.1: Достижения и инновации в области науки и техники.	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>12</b>	
	<b>Практические занятия</b>	<b>8</b>	
	<b>55</b> Введение закрепление лексики, чтение;	2	3
	<b>56</b> Текст «The progress and the development of industry», чтение, работа с текстом;	2	3
	<b>57</b> Текст «The invention of the wheel», чтение, работа с текстом;	2	3
	<b>58</b> Практика устной письменной речи.	2	3
Тема 2.2: Машины и механизмы. Промышленное оборудование.	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>12</b>	
	<b>Практические занятия</b>	<b>8</b>	

	<b>59</b>	Введение закрепление лексики, чтение;	2	3
	<b>60</b>	Текст «Modern equipment», чтение, работа с текстом.	2	3
	<b>61</b>	Текст «Anthony Louwenhook and his discovery», чтение, работа с текстом;	2	3
	<b>62</b>	Практика устной письменной речи.	2	3
Тема 2.3: Современные компьютерные технологии в промышленности.	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>12</b>	
	<b>Практические занятия</b>		<b>8</b>	
	<b>63</b>	Введение закрепление лексики, чтение;	2	3
	<b>64</b>	Модальные глаголы <b>can, may, must</b> .	2	3
	<b>65</b>	Выражения-эквиваленты модальных глаголов;	2	3
	<b>66</b>	Практика устной письменной речи.	2	3
	<b>Контрольная работа</b>		<b>2</b>	
	<b>67</b>	«Времена группы Indefinite, активный, пассивный залог»		
Тема 2.4: Отраслевые выставки.	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>4</b>	
	<b>Практические занятия</b>		<b>2</b>	
	<b>68</b>	Введение закрепление лексики, чтение; Текст «Fairs and exhibitions», чтение, работа с текстом. Практика устной письменной речи.	2	3
<b>ИТОГО:</b>			<b>144</b>	

## 2. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета «Иностранный язык».

Мебель и оборудование:

1. Доска классная
2. Стол преподавателя
3. Стул преподавателя
4. Столы для студентов 15 шт
1. Стулья для студентов 18 шт

Средства наглядности (стенды):

1. Спряжение глаголов *to be* и *to have* в настоящем времени;
2. Классификация местоимений;
3. Структура простого распространённого предложения;
4. The United Kingdom of Great Britain and Northern Ireland;
5. The United States of America;
6. Гимнастика для глаз.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- лингафонное оборудование.

### 3.2. Информационное обеспечение обучения

#### Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Безкоровая Г.Т., Соколова Н.И., Койранская Е.А., Лаврик Г.В. Planet of English. – 2-е изд., стер. – М.: «Академия», 2021 г.

Дополнительная литература:

2. Богацкий И.С., Дюканова Н.М. «Бизнес-курс английского языка». - Киев «Логос», 2007.
1. Бонк Н.А., Левина И.И., Бонк И.А. «Английский язык шаг за шагом». - М.: «Росмэн», 2007.
2. Браф С., Витманн К. «Английский за 30 дней», - М.: «Астрель», 2003.
3. Выборова Г.Е., Махмурян К.С. «Тесты по английскому языку». - М.: «Флинта», «Наука», 2010.
4. Голицынский Ю. «Грамматика. Английский язык». - С. Петербург: «Каро», 2010.
5. Голубев П.А., Балюк Н.В., Смирнова И.Б. Английский язык. - 7-е изд., стер. – М.: «Академия», 2009 г.
6. Зиновьева Л. И., Емельянова В.И. «Английский язык: 1000 фраз и диалогов», - М.: «Эксмо», 2009
7. Кравцова Л.И «Английский язык», - М.: «Высшая школа», 2008.
8. Мюллер В.К. «Новый англо-русский словарь». - М.: «Русский язык Медиа», 2005.
9. Романова Л. «Практическая грамматика английского языка». - М.: «Рольф», 2008
10. Базянова Е.М., Фельсмер И.Ф. «Английский язык», - М.: «Дрофа», 2000.
11. Загородний Е.С. «Самоучитель английского языка», - Р-н-Д.: «Феникс», 2005.
12. Луконина И.М., Кирюхина С.В. «Тесты. Английский язык», - С.: «Лицей», 2003.

13. Лобова Т.Г., Малинина И.И., Миньяр-Белоручева А.П. «Экзаменационные тексты на английском языке», - М.: «Московский лицей», 2000.
14. Эккерсли С.Э. «Английский для всех», (в 4-х частях) - С. Пб.: «Литера», 2001.

### **Лингафонные курсы:**

1. Лингафонный курс британского английского языка «London course of English». – М.: «Mediaworld», 2007.
2. Лингафонный курс американского английского языка «English Platinum De Luxe». – М.: «Мультимедиа технологии и Дистанционное обучение», 2005.
3. Лингафонный курс английского языка «English in use» – М.: «Новый диск» по лицензии «Young Digital Planet SA Cambridge University Press».

### **Ресурсы Интернета:**

1. <http://www.homeenglish.ru>
2. <http://www.ourkids.ru>
3. <http://www.englishforkids.ru>
4. <http://english4u.com.ua/index.php>
5. <http://www.learningplanet.com>
6. <http://www.penfriends.com>.
7. <http://www.learn-english.ru>
8. <http://www.alleng.ru>
9. <http://www.rusedu.ru>
10. <http://www.detskiy-mir.net>

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
1	2
<b>Умения:</b>	
<i>Говорение</i>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Вести диалог (диалог - расспрос, диалог-обмен мнениями) в ситуациях официального и неофициального общения, бытовой, социокультурной и учебно-трудовой сферах, используя аргументацию, эмоционально-оценочные средства;</li> <li>• Рассказывать, рассуждать в связи с изученной тематикой, проблематикой прочитанных, прослушанных текстов, описывать события, излагать факты, делать сообщения, в том числе связанные с тематикой профиля;</li> <li>• Создавать словесный социокультурный портрет своей страны и стран изучаемого языка на основе страноведческой и культуроведческой информации.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Диалог, дискуссия, ролевая игра.</li> <li>• Диалог, интервью, монолог, дискуссия.</li> <li>• Монолог-сообщение, монолог-описание, диалог, интервью, дискуссия.</li> </ul>
<i>Аудирование</i>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Понимать относительно полно высказывания на изучаемом иностранном языке в различных ситуациях;</li> <li>• Понимать основное содержание аудио-или видеотекстов познавательного характера;</li> <li>• Оценивать важность и новизну информации, определять своё отношение к ней.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Диалог, монолог, дискуссия;</li> <li>• Интервью</li> <li>• Репортаж</li> <li>• Пересказ</li> </ul>
<i>Чтение</i>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Читать аутентичные тексты разных стилей, используя основные виды чтения, в зависимости от коммуникативной задачи.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• устное сообщение, дискуссия;</li> <li>• сочинение.</li> </ul>
<i>Письменная речь</i>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Описывать явления, события, излагать факты в письме личного и делового характера;</li> <li>• Заполнять различные виды анкет, сообщать сведения о себе составлять письменные материалы;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• сочинение, статья, эссе;</li> <li>• личное письмо;</li> <li>• резюме.</li> </ul>

**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.**

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрация понимания сущности и социальной значимости своей будущей профессии;</li> <li>- демонстрация устойчивого интереса к будущей профессии</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>интерпретация результатов наблюдений за обучающимися ;</i></li> <li>- <i>участие в творческих конкурсах, фестивалях, олимпиадах;</i></li> <li>- <i>участие в конференциях и форумах и т.д.</i></li> </ul>
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- умение формулировать цель и задачи предстоящей деятельности;</li> <li>- умение представить конечный результат деятельности в полном объеме;</li> <li>- умение планировать предстоящую деятельность;</li> <li>- умение выбирать типовые методы и способы выполнения плана;</li> <li>- умение проводить рефлексию (оценивать и анализировать процесс и результат)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>интерпретация результатов наблюдений за обучающимися</i></li> </ul>
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- умение определять проблему в профессионально ориентированных ситуациях;</li> <li>- умение предлагать способы и варианты решения проблемы, оценивать ожидаемый результат;</li> <li>- умение планировать поведение в профессионально ориентированных проблемных ситуациях, вносить коррективы.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>интерпретация результатов наблюдений за обучающимися</i></li> </ul>
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- умение самостоятельно работать с информацией: понимать замысел текста;</li> <li>- умение пользоваться словарями, справочной литературой;</li> <li>- умение отделять главную информацию от второстепенной;</li> <li>- умение писать аннотацию и т.д.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>интерпретация результатов наблюдений за обучающимися</i></li> </ul>

<p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<p>- демонстрация навыков использования информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<p>- <i>интерпретация результатов наблюдений за обучающимися;</i> - <i>участие в семинарах, диспутах с использованием информационно-коммуникационные технологии</i></p>
<p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p>	<p>-умение грамотно ставить и задавать вопросы; -способность координировать свои действия с другими участниками общения; -способность контролировать свое поведение, свои эмоции, настроение; -умение воздействовать на партнера общения и др.</p>	<p>- <i>интерпретация результатов наблюдений за обучающимися</i></p>
<p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p>	<p>-умение осознанно ставить цели овладения различными видами работ и определять соответствующий конечный продукт; - умение реализовывать поставленные цели в деятельности; - умение представить конечный результат деятельности в полном объеме;</p>	<p>- <i>интерпретация результатов наблюдений за обучающимися</i></p>
<p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p>	<p>- демонстрация стремления к самопознанию, самооценке, саморегуляции и саморазвитию; - умение определять свои потребности в изучении дисциплины и выбирать соответствующие способы его изучения; - владение методикой самостоятельной работы над совершенствованием умений; - умение осуществлять самооценку, самоконтроль через наблюдение за собственной деятельностью - умение осознанно ставить цели овладения различными аспектами профессиональной деятельности, определять соответствующий конечный продукт; - умение реализовывать поставленные цели в деятельности; - понимание роли повышения квалификации для саморазвития и самореализации в профессиональной и личной сфере;</p>	<p>-<i>интерпретация результатов наблюдений за обучающимися;</i> - <i>участие в семинарах, диспутах</i></p>

<p>ОК 9. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности;</li> <li>- понимание роли модернизации технологий профессиональной деятельности</li> <li>- умение представить конечный результат деятельности в полном объеме;</li> <li>- умение ориентироваться в информационном поле профессиональных технологий.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>интерпретация результатов наблюдений за обучающимися</i></li> <li>- <i>участие в семинарах по производственной тематике.</i></li> </ul>
------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------



**АПАСТОВСКИЙ АГРАРНЫЙ КОЛЛЕДЖ**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОУД. 04 МАТЕМАТИКА**

**43.01.09 Повар, кондитер**

## **СОДЕРЖАНИЕ**

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

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОУД.04 МАТЕМАТИКА

## 1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по ППКРС 43.01.09 Повар, кондитер.

## 1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: общеобразовательный цикл ОУД.04

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

Освоение учебной дисциплины ОУД.04 Математика обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

### *Личностных:*

- сформированность представлений о математике как универсальном языке науки, средстве моделирования явлений и процессов, идеях и методах математики - ОК 1, ЛР 4;
- понимание значимости математики для научно-технического прогресса, сформированность отношения к математике как к части общечеловеческой культуры через знакомство с историей развития математики, эволюцией математических идей - ОК 2, ОК 9, ЛР 1;
- развитие логического мышления, пространственного воображения, алгоритмической культуры, критичности мышления на уровне, необходимом для будущей профессиональной деятельности, для продолжения образования и самообразования - ОК 2, ОК 4, ЛР 4;
- овладение математическими знаниями и умениями, необходимыми в повседневной жизни, для освоения смежных естественно-научных дисциплин и дисциплин профессионального цикла, для получения образования в областях, не требующих углубленной математической подготовки - ОК 2, ЛР 7;
- готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности - ОК 6, ОК 8, ОК 9, ЛР 6;
- готовность и способность к самостоятельной творческой и ответственной деятельности - ОК 2, ОК 3, ОК 7, ОК 8, ЛР 2, ЛР 4;
- готовность к коллективной работе, сотрудничеству со сверстниками в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности - ОК 5, ОК 6, ОК 7, ЛР 6, ЛР 12;
- отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем - ОК 1, ЛР 5, ЛР 11;

### *• метапредметных:*

- умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях – ОК 2, ОК 3, ЛР 8;
- умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты - ОК 6, ОК 7, ЛР 6, ЛР 12;
- владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания - ОК 4, ОК 5, ОК 9, ЛР 7;
- готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках информации,

критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников – ОК 2, ОК 10, ЛР 4;

- владение языковыми средствами: умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства - ОК 5, ОК 10, ЛР 5;
- владение навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований, границ своего знания и незнания, новых познавательных задач и средств для их достижения - ОК 8, ЛР 9;
- целеустремленность в поисках и принятии решений, сообразительность и интуиция, развитость пространственных представлений; способность воспринимать красоту и гармонию мира - ОК 1, ЛР 11;

• **предметных:**

- сформированность представлений о математике как части мировой культуры и месте математики в современной цивилизации, способах описания явлений реального мира на математическом языке – ОК 1, ЛР 5;
- сформированность представлений о математических понятиях как важнейших математических моделях, позволяющих описывать и изучать разные процессы и явления; понимание возможности аксиоматического построения математических теорий - ОК 2, ОК 9;
- владение методами доказательств и алгоритмов решения, умение их применять, проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач - ОК 1, ЛР 8;
- владение стандартными приемами решения рациональных и иррациональных, показательных, степенных, тригонометрических уравнений и неравенств, их систем; использование готовых компьютерных программ, в том числе для поиска пути решения и иллюстрации решения уравнений и неравенств - ОК 1, ОК 5, ЛР 7;
- сформированность представлений об основных понятиях математического анализа и их свойствах, владение умением характеризовать поведение функций, использование полученных знаний для описания и анализа реальных зависимостей - ОК 1, ОК 2, ОК 5, ОК 9;
- владение основными понятиями о плоских и пространственных геометрических фигурах, их основных свойствах; сформированность умения распознавать геометрические фигуры на чертежах, моделях и в реальном мире; применение изученных свойств геометрических фигур и формул для решения геометрических задач и задач с практическим содержанием - ОК 1, ОК 5, ОК 9;
- сформированность представлений о процессах и явлениях, имеющих вероятностный характер, статистических закономерностях в реальном мире, основных понятиях элементарной теории вероятностей; умений находить и оценивать вероятности наступления событий в простейших практических ситуациях и основные характеристики случайных величин - ОК 1, ОК 5, ЛР 11;
- владение навыками использования готовых компьютерных программ при решении задач - ОК 5, ОК 8.

**Результаты освоения дисциплины направлены на формирование общих компетенций, результатов воспитания:**

- ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
- ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
- ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
- ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
- ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

- ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
- ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
- ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
- ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
- ЛР 1 Осознающий себя гражданином и защитником великой страны
- ЛР 2 Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций
- ЛР 3 Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих
- ЛР 4 Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»
- ЛР 5 Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России
- ЛР 6 Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях
- ЛР 7 Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.
- ЛР 8 Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства
- ЛР 9 Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях
- ЛР 10 Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой
- ЛР 11 Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры
- ЛР 12 Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания

#### **1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 230 час, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 230 часа;

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b><i>Объем часов</i></b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>230</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>230</b>
<b>В том числе: практические занятия</b>	<b>100</b>
консультация	4
промежуточная аттестация	8
<b><i>Итоговая аттестация в форме экзамена</i></b>	

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины Математика

Наименование разделов и тем		Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1		2		
<b>Раздел 1. Развитие понятия о числе</b>			<b>12+6</b>	
<b>Тема 1.1. Введение</b>	<b>Содержание</b>		<b>2+4</b>	
	1	Введение. История возникновения, развития и становления математики как основополагающей дисциплины, необходимой для изучения профессиональных дисциплин. Цели, задачи математики.	2	2
<b>Тема 1.2. Точные и приближенные вычисления</b>	<b>Содержание</b>		<b>10+2</b>	
	2	Целые и рациональные числа. Действительные числа и величины. Основные числовые множества.	2	2
	3	Десятичные дроби. Периодические десятичные дроби. Приближение действительных чисел конечными десятичными дробями.	2	2
	4	Погрешности приближений и вычислений. Приближенные вычисления.	2	2
	5	Комплексные числа.	2	2
	6	Вычисление значений выражений.	2	2
<b>Раздел 2. Корни, степени, логарифмы</b>			<b>28+14</b>	
<b>Тема 2.1. Корни и степени</b>	<b>Содержание</b>		<b>14+7</b>	
	7	Корни натуральной степени из числа и их свойства. Степени с рациональными показателями, их свойства.	2	2
	8	Степени с действительными показателями. Свойства степени с действительным показателем.	2	2
	9	Иррациональные уравнения и методы их решения.	2	2
	10	Решение иррациональных уравнений и системы иррациональных уравнений.	2	2
	11	Показательные уравнения и методы их решения.	2	2
	12	Показательные неравенства.	2	2
	13	Решение показательных уравнений, неравенств и систем уравнений»	2	2
<b>Тема 2.2. Логарифмы и их свойства</b>	<b>Содержание</b>		<b>14+7</b>	
	14	Логарифм. Основное логарифмическое тождество. Десятичные и натуральные логарифмы. Теоремы логарифмирования.	2	2

	15	Нахождение значений логарифма по произвольному основанию. Переход от одного основания к другому. Вычисление и сравнение логарифмов. Логарифмирование и потенцирование выражений.	2	2
	16	Преобразование рациональных, иррациональных степенных, показательных и логарифмических выражений.	2	2
	17	Логарифмические уравнения.	2	2
	18	Решение логарифмических уравнений.	2	2
	19	Логарифмические неравенства.	2	2
	20	Системы логарифмических уравнений.	2	2
<b>Раздел 3. Прямые и плоскости в пространстве</b>			<b>32+16</b>	
<b>Тема 3.1.</b>	<b>Содержание</b>		<b>10+5</b>	
<b>Параллельность прямых и плоскостей</b>	21	Понятие стереометрии. Аксиомы стереометрии. Разбиение пространства плоскостью на два полупространства.	2	2
	22	Параллельные прямые в пространстве. Признак параллельности прямых.	2	2
	23	Параллельность прямой и плоскости. Решение задач.	2	2
	24	Признак параллельности плоскостей. Свойства параллельных плоскостей. Существование плоскости, параллельной данной.	2	2
	25	Параллельные прямые и плоскости в пространстве. Решение задач	2	2
<b>Тема 3.2.</b>	<b>Содержание</b>		<b>10+5</b>	
<b>Перпендикулярность прямых и плоскостей</b>	26	Перпендикулярные прямые в пространстве. Признак перпендикулярности прямой и плоскости. Свойства перпендикулярных прямой и плоскости.	2	2
	27	Перпендикуляр и наклонная. Теорема о трех перпендикулярах.	2	2
	28	Угол между прямой и плоскостью. Двугранный угол. Угол между плоскостями. Перпендикулярность двух плоскостей.	2	2
	29	Признак перпендикулярности плоскостей.	2	2
	30	Расстояние между скрещивающимися прямыми. Решение задач.	2	2



<b>Тема 3.3 Координаты и векторы</b>	<b>Содержание</b>		<b>12+6</b>	
	31	Введение декартовых координат в пространстве. Формула расстояния между двумя точками. Координаты середины отрезка.	2	2
	32	Векторы в пространстве. Линейные операции над векторами в пространстве.	2	2
	33	Разложение вектора по направлениям. Угол между двумя векторами. Проекция вектора на ось. Координаты вектора.	2	2
	34	Операции над векторами, заданными своими координатами.	2	2
	35	Скалярное произведение векторов. Векторное уравнение прямой и плоскости.	2	2
	36	Использование координат и векторов при решении математических и прикладных задач.	2	2
Раздел 4. Основы тригонометрии			<b>28+15</b>	
<b>Тема 4.1. Основные тригонометрические формулы</b>	<b>Содержание</b>		<b>10+5</b>	
	37	Радианное измерение углов. Тригонометрические функции числового аргумента. Основные тригонометрические тождества.	2	2
	38	Периодичность, четность и нечетность тригонометрических функций.	2	2
	39	Формулы приведения.	2	2
	40	Формулы сложения. Формулы двойного аргумента.	2	2
	41	Формулы половинного угла.	2	2

<b>Тема 4.2. Преобразования простейших тригонометрических выражений</b>	<b>Содержание</b>		<b>6+3</b>	
	42	Преобразование суммы тригонометрических функций в произведение и произведения в сумму.	2	2
	43	Выражение тригонометрических функций через тангенс половинного аргумента.	2	2
	44	Решение упражнений на преобразование тригонометрических выражений.	2	2
<b>Тема 4.3. Тригонометрические уравнения и неравенства</b>	<b>Содержание</b>		<b>12+7</b>	
	45	Обратные тригонометрические функции.	2	2
	46	Решение тригонометрических уравнений. Замена переменной и вынесение общего множителя за скобки.	2	2
	47	Решение тригонометрических уравнений. Переход к половинному углу. Введение вспомогательного угла.	2	2
	48	Решение простейших тригонометрических неравенств	2	2
	49	Решение тригонометрических уравнений и неравенств.	2	2
	50	Решение систем тригонометрических уравнений.	2	2

<b>Раздел 5. Функции и графики</b>		<b>28+14</b>		
<b>Тема 5.1. Функции, их свойства и графики</b>	<b>Содержание</b>		<b>14+7</b>	
	51	Числовые функции, область определения и область значения.	2	2
	52	Свойства и графики функции.	2	2
	53	Сложная и обратная функция.	2	2
	54	Числовые последовательности. Предел функции. Основные свойства предела. Правила раскрытия неопределенностей вида $0/0$ , $\infty/\infty$	2	2
	55	Предел функции. Правила раскрытия неопределенностей от иррациональный функций.	2	2
	56	Первый замечательный предел. Вычисление пределов.	2	2
	57	Второй замечательный предел. Вычисление пределов.	2	2
<b>Тема 5.2. Степенные, показательные, логарифмические функции</b>	<b>Содержание</b>		<b>6+3</b>	
	58	Степенная функции, ее свойства и графики.	2	2
	59	Показательная функции, ее свойства и графики.	2	2
	60	Логарифмическая функция, ее свойства и графики.	2	2

<b>Тема 5.3. Тригонометрические функции</b>	<b>Содержание</b>		<b>8+4</b>	
	61	Графики тригонометрических функций.	2	2
	62	Исследование функций тригонометрических функций.	2	2
	63	Построение графиков тригонометрических функций при помощи преобразования графиков.	2	2
	64	Графики обратных тригонометрических функций и их свойства.	2	2

<b>Раздел 6. Дифференциальное и интегральное исчисление</b>		<b>54+27</b>		
<b>Тема 6.1. Производная и ее приложения</b>	<b>Содержание</b>		<b>24+6</b>	
	65	Приращение функции. Определение производной. Производные элементарных функций.	2	2
	66	Теоремы дифференцирования. Нахождение производных функций.	2	2
	67	Производная сложной функции.	2	2
	68	Производные высших порядков.	2	2
	69	Механический смысл второй производной.	2	2
	70	Признак возрастания (убывания) функции.	2	2
	71	Вогнутость кривой. Экстремумы функции.	2	2
	72	Наибольшее и наименьшее значение функции.	2	2
	73	Общая схема исследования функций с помощью производной.	2	2
	74	Геометрический смысл производной. Применение производной в геометрии.	2	2

75	Применение производной к приближенным вычислениям.	2	2
76	Производная и ее применение. Решение упражнений.	2	2

<b>Тема 6.2. Интеграл и его применение.</b>	<b>Содержание</b>		<b>22+11</b>	
	77	Определение первообразной. Основное свойство первообразной. Примеры нахождения первообразных.	2	2
	78	Неопределенный интеграл. Основные свойства неопределенного интеграла. Формулы интегрирования. Непосредственное вычисление неопределенного интеграла.	2	2
	79	Методы вычисления неопределенного интеграла: замена переменной. Методы вычисления неопределенного интеграла: интегрирование по частям.	2	2
	80	Методы вычисления неопределенного интеграла: разложение подынтегральной функции. Вычисление неопределенного интеграла разложением подынтегральной функции.	2	2
81	Интегрирование тригонометрических функций. Определенный интеграл. Формула Ньютона-Лейбница.	2	2	

82	Вычисление определенных интегралов методом подстановки и по частям. Применение интегралов к вычислению площадей плоских фигур. Нахождение объемов тел вращения и вычисление длины дуги.	2	2
83	Дифференциальные уравнения. Основные понятия и определения. Дифференциальные уравнения первого порядка с разделяющимися переменными. Однородные дифференциальные уравнения первого порядка.	2	2
84	Линейные однородные дифференциальные уравнения второго порядка с постоянными коэффициентами. Решение дифференциальных уравнений.	2	2
85	Двугранный, трехгранный и многогранные углы. Многогранник. Призма. Параллелепипед и его свойства. Пирамида, правильная и усеченная пирамида.	2	2
86	Правильные многогранники. Тела вращения. Цилиндр. Конус. Усеченный конус. Сфера. Шар и его части.	2	2
87	Понятие объема. Объем параллелепипеда. Объем призмы. Равновеликие тела. Объем пирамиды. Объем усеченной пирамиды.	2	2

<b>Тема 6.3. Понятия о дифференциальном уравнении</b>	<b>Содержание</b>		<b>8+2</b>	
	88	Объем прямого кругового цилиндра. Объем конуса. Объем усеченного конуса. Объем шара, шарового сегмента и сектора.	2	2
	89	Площадь боковой поверхности цилиндра и конуса. Площадь сферы.	2	2
	90	Основные понятия комбинаторики. Элементы комбинаторики. Правила комбинаторики.	2	2
	91	Размещение, перестановки, сочетания.	2	2

<b>Раздел 7. Геометрические тела и поверхности.</b>			<b>26+13</b>	
<b>Тема 7.1. Геометрические тела и поверхности.</b>	<b>Содержание</b>		<b>14+7</b>	
	92	Задачи на подсчет числа размещений, перестановок, сочетаний.	2	2
	93	Формула бинома Ньютона. Свойства биномиальных коэффициентов.	2	2
	94	Треугольник Паскаля. Решение задач.	2	2
<b>Раздел 8. Элементы комбинаторики и теории вероятностей</b>			<b>26+12</b>	
<b>Тема 8.1. Элементы комбинаторики и теории вероятностей математической статистики</b>	<b>Содержание</b>		<b>10+2</b>	
	95	Случайный опыт и случайное событие. Частота события. Классическое определение вероятности. Решение задач на вычисление вероятностей.	2	2
	96	Теоремы сложения вероятностей. Теоремы умножения вероятностей	2	2
	97	Формулы полной вероятности. Формула Байеса.. Повторение испытаний. Формула Бернулли.	2	2
	98	Закон распределения случайной величины. Числовые характеристики случайных величин.	2	2
<b>Всего</b>			<b>230</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению** Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета «Математика». Мебель и оборудование:

1. Доска классная – 1 шт.
2. Стул преподавателя – 1шт.
3. Стол преподавателя – 2шт.
4. Столы для студентов – 14 шт.
5. Стулья для студентов – 26 шт.
6. Компьютер – 1шт.
7. Интерактивная доска – 1шт.
8. Проектор Sony XGA VPL – EX5 – 1шт.

Рекомендуемые средства обучения:

Электронные образовательные ресурсы (образовательные мультимедиа, мультимедийные учебники, мультимедийные универсальные энциклопедии, информационные справочные и поисковые системы, доступ к профильным web-сайтам.

**3.2. Информационное обеспечение обучения**

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

#### Учебная литература

#### РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

Основные источники:

znanium.com

1. Математика: Учебник / А.А. Дадаян. - 3-е изд. - М.: Форум: НИЦ ИНФРА-М, 2021. - 544 с.: 60x90 1/16. - (Профессиональное образование). (переплет) ISBN 978-5-91134-460-3, 2000 экз.

#### Электронные ресурсы

- <http://mir-predmetov.narod.ru>
- <http://www.nd.ru/> - компания «Новый диск»
- <http://www.solon-press.ru/> - издательство СОЛОН-ПРЕСС
- <http://www.prosv.ru> – изд-во «Просвещение» (в основном книги)
- [bymath.net](http://bymath.net) - "Вся элементарная математика". Темы: Арифметика, Алгебра, Геометрия, Тригонометрия, Функции и графики, Основы анализа, Множества, Вероятность, Аналитическая геометрия. Все темы содержат множество примеров с решениями.
- [uztest.ru](http://uztest.ru) - сайт "ЕГЭ математика" - подготовка к тестированию (ЕГЭ) по математике.
- <http://www.edu.ru/> - Российское образование.
- <http://school-collection.edu.ru/> – единая коллекция цифровых образовательных ресурсов

-

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины направлены на формирование общих и профессиональных компетенций, результатов воспитания.

Результаты освоения дисциплины	ОК и ПК	Результаты воспитания	Формы и методы оценки
демонстрация понимания сущности и социальной значимости своей будущей профессии; демонстрация устойчивого интереса к будущей профессии	ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	ЛР 7 Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности	интерпретация результатов наблюдений за обучающимися (участие в творческих конкурсах, фестивалях, олимпиадах, участие в конференциях и форумах и т.д.)
умение формулировать цель и задачи предстоящей деятельности; умение представить конечный результат деятельности в полном объеме; умение планировать предстоящую деятельность; умение выбирать типовые методы и способы выполнения плана; умение проводить рефлексию (оценивать и анализировать процесс и результат)	ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	ЛР 2 Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций	интерпретация результатов наблюдений за обучающимися
- умение предлагать способы и варианты решения проблемы, оценивать ожидаемый результат; - умение планировать поведение профессионально	ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	ЛР 2 Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности,	Оценка выполнения упражнений и заданий на занятии. Оценка выполнения проверочных и контрольных работ. Тестирование.

<p>ориентированных проблемных ситуациях, вносить коррективы.</p>		<p>порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций</p>	
<p>- демонстрация навыков использования информационно-коммуникационные технологии профессиональной деятельности.</p>	<p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p>	<p>ЛР 4 Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»</p>	<p>Решение ситуационных задач. Индивидуальный (в ходе аудиторных занятий) контроль выполнения индивидуальных заданий.</p>
<p>- умение логически верно аргументированно излагать устную письменную речь, определять потребности в изучении дисциплины;</p>	<p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<p>ЛР 3 Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий</p>	<p>Решение ситуационных задач. Индивидуальный (в ходе аудиторных занятий) контроль выполнения индивидуальных заданий.</p>

		социально опасное поведение окружающих	
- умение работать в команде с информацией; понимать замысел текста; - умение воздействовать на партнера; - умение пользоваться словарями, справочной литературой; - умение отделять главную информацию от второстепенной; - умение писать аннотацию и т.д.	ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	ЛР 12 Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания	интерпретация результатов наблюдений за обучающимися
- умение осознанно ставить цели овладения различными видами работ и определять соответствующий конечный продукт; - умение реализовывать поставленные цели в деятельности; - умение представить конечный результат деятельности в полном объеме;	ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результатов выполнения заданий	ЛР 10 Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой	- интерпретация результатов наблюдений за обучающимися
- стремление к здоровому образу жизни, саморегуляции и саморазвитию; - применение различных методов и приемов для коррекции физического развития и телосложения.	ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	ЛР 1 Осознающий себя гражданином и защитником великой страны ЛР 10 Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой	участие в пропагандах здорового образа жизни; участие в семинарах по патриотической тематике.
- демонстрация навыков использования	ОК 9. Использовать информационные	ЛР 10 Проявляющий и демонстрирующий	- участие в семинарах, диспутах



<p>информационно-коммуникационные технологии профессиональной деятельности.</p>	<p>технологии профессиональной деятельности</p>	<p>уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа»</p>	<p>с использованием информационно-коммуникационных технологий</p>
<p>- проявление интереса к иностранным языкам как к средству делового общения; - владение необходимыми словарным запасом иностранного языка в профессиональной деятельности; - применение в профессиональной деятельности инструкций на иностранном языке.</p>	<p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.</p>	<p>ЛР 8 Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства\</p>	<p>-интерпретация результатов наблюдений обучающихся за</p>
<p>- умение определять проблему профессионально ориентированных ситуациях; - рассчитывать экономические показатели применяемые в расчётах</p>	<p>ОК 11.Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.</p>	<p>ЛР 4 Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа»</p>	<p>-интерпретация результатов наблюдений обучающихся за</p>

**«Апастовский аграрный колледж»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ОУД.05 «История»**

**43.01.09 Повар, кондитер**

**2023**

## **СОДЕРЖАНИЕ**

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

# 1. Паспорт рабочей программы учебной дисциплины ОУД.05 История

## 1.1. Область применения рабочей программы

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

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программ: дисциплина входит в общеобразовательный цикл.

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

Освоение содержания учебной дисциплины «История» обеспечивает достижение студентами следующих результатов и способствуют формированию общих компетенций:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 7. Организовать собственную деятельность с соблюдением требований охраны труда и экологической безопасности.

ОК 8. Исполнять воинскую обязанность\*, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

### • *личностных:*

– сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувств ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, прошлое и настоящее многонационального народа России, уважения к государственным символам (гербу, флагу, гимну); ОК 01, ОК 06

– становление гражданской позиции как активного и ответственного члена российского общества, осознающего свои конституционные права и обязанности, уважающего закон и правопорядок, обладающего чувством собственного достоинства, осознанно принимающего традиционные национальные и общечеловеческие гуманистические и демократические ценности; ОК 01, ОК 02, ОК 04

– готовность к служению Отечеству, его защите; ОК 07

– сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития исторической науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире; ОК03

– сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности; ОК 03, ОК 04

– толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения; ОК 03, ОК 06

### • *метапредметных:*

-умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях; ОК 02, ОК 06

– умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты; ОК 06

- владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания; ОК 04, ОК 05
- готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках исторической информации, критически ее оценивать и интерпретировать; ОК 02, ОК 03
- умение 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; ОК 05
- умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учетом гражданских и нравственных ценностей; ОК 03

• **предметных:**

- сформированность представлений о современной исторической науке, ее специфике, методах исторического познания и роли в решении задач прогрессивного развития России в глобальном мире; ОК 01, ОК 02
- владение комплексом знаний об истории России и человечества в целом, представлениями об общем и особенном в мировом историческом процессе; ОК 04, ОК 06
- сформированность умений применять исторические знания в профессиональной и общественной деятельности, поликультурном общении; ОК 04
- владение навыками проектной деятельности и исторической реконструкции с привлечением различных источников; ОК 05
- сформированность умений вести диалог, обосновывать свою точку зрения в дискуссии по исторической тематике. ОК 06

**1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:**

Максимальной учебной нагрузки обучающегося – 108 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 108 часов.

## 2. Структура и содержание учебной дисциплины История

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>108</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>108</b>
В том числе:	
практические занятия	18
консультация	2
<b>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</b>	

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «История»

Наименование разделов и тем		Содержание учебного материала	Объём часов	Уровень освоения
1		2	3	4
Введение	1	<b>Содержание учебного материала.</b> Значение изучения истории. Проблема достоверности исторических знаний. Исторические источники, их виды, основные методы работы с ними. Вспомогательные исторические дисциплины. Историческое событие и исторический факт. Концепции исторического развития (формационная, цивилизационная, их сочетание). Периодизация всемирной истории. История России - часть всемирной истории.		
<b>Раздел 1. Древнейшая стадия истории человечества.</b>			<b>1</b>	
Тема 1.1.2 Происхождение человека. Люди эпохи палеолита. Политическая революция и ее последствия.	2	<b>Содержание учебного материала.</b> Источники знаний о древнейшем человеке. Проблемы антропогенеза. Древнейшие виды человека. Расселение древнейших людей по земному шару. Появление человека современного вида. Палеолит. Условия жизни и занятия первобытных людей. Социальные отношения. Родовая община. Формы первобытного брака. Достижения людей палеолита. Причины зарождения и особенности первобытной религии и искусства. Археологические памятники палеолита на территории России. Понятие «неолитическая революция». Причины неолитической революции. Зарождение производящего хозяйства, появление земледелия и животноводства. Прародина производящего хозяйства. Последствия неолитической революции. Древнейшие поселения земледельцев и животноводов. Неолитическая революция на территории современной России. Первое и второе общественное разделение труда. Появление ремесла и торговли. Начало формирования народов. Индоевропейцы и проблема их прародины. Эволюция общественных отношений, усиление неравенства. Соседская община. Племена и союзы племен. Укрепление власти вождей. Возникновение элементов государственности. Древнейшие города.		
<b>Раздел 2. Цивилизации Древнего мира.</b>			<b>2</b>	

<p>Тема 2.1. Древнейшие государства. Великие державы Древнего Востока</p>	<p>3</p>	<p><b>Содержание учебного материала.</b>  Понятие цивилизации. Особенности цивилизаций Древнего мира - древневосточной и античной. Предпосылки складывания великих держав, их особенности. Последствия появления великих держав. Хеттское царство. Ассирийская военная держава. Урарту. Мидийско-Персидская держава – крупнейшее государство Древнего Востока. Специфика древнеегипетской цивилизации. Города-государства Шумера. Вавилон. Законы царя Хаммурапи. Финикийцы и их достижения. Древние евреи в Палестине. Хараппская цивилизация Индии. Индия под властью ариев. Государства Индии. Зарождение древнекитайской цивилизации. Объединение Китая. Империи Цинь и Хань.</p>		
<p>Тема 2.2. Древняя Греция. Древний Рим. Культура и религия Древнего мира.</p>		<p><b>Содержание учебного материала.</b>  Особенности географического положения и природы Греции. Минойская и микенская цивилизации. Последствия вторжения дорийцев в Грецию. Складывание полисного строя. Характерные черты полиса. Великая греческая колонизация и ее последствия. Развитие демократии в Афинах. Спарта и ее роль в истории Древней Греции. Греко-персидские войны, их ход, результаты, последствия. Расцвет демократии в Афинах. Причины и результаты кризиса полиса. Македонское завоевание Греции. Походы Александра Македонского и их результаты. Эллинистические государства - синтез античной и древневосточной цивилизации.  Рим в период правления царей. Рождение Римской республики и особенности управления в ней. Борьба патрициев и плебеев, ее результаты. Римские завоевания. Борьба с Карфагеном. Превращение Римской республики в мировую державу. Система управления в Римской республике. Внутриполитическая борьба, гражданские войны.  Рабство в Риме, восстание рабов под предводительством Спартака. От республики к империи. Римская империя: территория, управление. Периоды принципата и домината. Рим и провинции. Войны Римской империи. Римляне и варвары. Кризис Римской империи. Поздняя империя. Эволюция системы императорской власти. Колонат.  Разделение Римской империи на Восточную и Западную. Великое переселение народов и падение Западной Римской империи.  Особенности культуры и религиозных воззрений Древнего Востока. Монотеизм. Иудаизм. Буддизм - древнейшая мировая религия. Зарождение конфуцианства в Китае. Достижения культуры Древней Греции. Особенности древнеримской культуры. Античная философия, наука, литература, архитектура, изобразительное искусство. Античная культура как фундамент современной мировой культуры. Религиозные представления древних греков и римлян. Возникновение христианства. Особенности</p>	<p>2</p>	

		христианского вероучения и церковной структуры. Превращение христианства в государственную религию Римской империи.		
<b>Раздел 3. Цивилизации Запада и Востока в Средние века.</b>			<b>+5</b>	
Тема 3.1. Великое переселение родов и образование варварских королевств в Европе. Возникновение ислама. Арабские завоевания.	<b>5</b>	<b>Содержание учебного материала.</b> Средние века: понятие, хронологические рамки, периодизация. Варвары и их вторжения на территорию Римской империи. Крещение варварских племен. Варварские королевства, особенности отношений варваров и римского населения в различных королевствах. Синтез позднеимперского и варварского начал в европейском обществе раннего Средневековья. Варварские правды. Арабы. Мухаммед и его учение. Возникновение ислама. Основы мусульманского вероучения. Образование Арабского халифата. Арабские завоевания. Мусульмане и христиане. Халифат Омейядов и Аббасидов. Распад халифата. Культура исламского мира. Архитектура, каллиграфия, литература. Развитие науки. Арабы как связующее звено между культурами античного мира и средневековой Европы.		
Тема 3.2. Византийская империя. Восток в Средние века. перия Карла Великого и ее распад. Феодалная раздробленность в Европе.	<b>6</b>	<b>Содержание учебного материала.</b> Территория Византии. Византийская империя: власть, управление. Расцвет Византии при Юстиниане. Попытка восстановления Римской империи. Кодификация права. Византия и славяне, славянизация Балкан. Принятие христианства славянскими народами. Византия и страны Востока. Турецкие завоевания и падение Византии. Культура Византии. Сохранение и переработка античного наследия. Искусство, иконопись, архитектура. Человек в византийской цивилизации. Влияние Византии на государственность и культуру России. Средневековая Индия. Ислам в Индии. Делийский султанат. Культура средневековой Индии. Особенности развития Китая. Административно-бюрократическая система. Империи Суй, Тан. Монголы. Чингисхан. Монгольские завоевания, управление державой. Распад Монгольской империи. Империя Юань в Китае. Свержение монгольского владычества в Китае, империя Мин. Китайская культура и ее влияние на соседние народы. Становление и эволюция государственности в Японии. Самураи. Правление сёгунов. Королевство франков. Военная реформа Карла Мартела и ее значение. Франкские короли и римские папы. Карл Великий, его завоевания и держава. Каролингское возрождение. Распад Каролингской империи. Причины и последствия феодалной раздробленности. Британия в раннее Средневековье. Норманны и их походы. Норманнское завоевание Англии. Средневековое общество.		



Тема 3.3 Основные черты западноевропейского феодализма.	7	<b>Содержание учебного материала.</b> Феодализм: понятие, основные черты. Феодалное землевладение, вассально-ленные отношения. Причины возникновения феодализма. Структура и сословия средневекового общества. Крестьяне, хозяйственная жизнь, крестьянская община. Феодалы. Феодалский замок. Рыцари, рыцарская культура.		
Тема 3.4. Средневековый западноевропейский город. Католическая церковь в Средние века. Крестовые походы. Зарождение централизованных государств Европе.	8	<b>Содержание учебного материала.</b> Города Средневековья, причины их возникновения. Развитие ремесла и торговли. Коммуны и сеньоры. Городские республики. Ремесленники и цехи. Социальные движения. Повседневная жизнь горожан. Значение средневековых городов. Христианская церковь в Средневековье. Церковная организация и иерархия. Усиление роли римских пап. Разделение церквей, католицизм и православие. Духовенство, монастыри, их роль в средневековом обществе. Ключенская реформа, монашеские ордена. Борьба пап и императоров Священной Римской империи. Папская теократия. Крестовые походы, их последствия. Ереси в Средние века: причины их возникновения и распространения. Инквизиция. Упадок папства. Англия и Франция в Средние века. Держава Плантагенетов. Великая хартия вольностей. Франция под властью Капетингов на пути к единому государству. Оформление сословного представительства (Парламент в Англии, Генеральные штаты во Франции). Столетняя война и ее итоги. Османское государство и падение Византии. Рождение Османской империи и государства Европы. Пиренейский полуостров в Средние века. Реконкиста. Образование Испании и Португалии. Политический и культурный подъем в Чехии. Ян Гус. Гуситские войны и их последствия. Перемены во внутренней жизни европейских стран. «Черная смерть» и ее последствия. Изменения в положении трудового населения. Жакерия. Восстание Уота Тайлера. Завершение складывания национальных государств. Окончательное объединение Франции. Война Алой и Белой розы в Англии. Укрепление королевской власти в Англии.		
Тема 3.5. Средневековая культура Западной Европы. начало Ренессанса	9	<b>Содержание учебного материала.</b> Особенности и достижения средневековой культуры. Наука и богословие. Духовные ценности Средневековья. Школы и университеты. Художественная культура (стили, творцы, памятники искусства). Изобретение книгопечатания и последствия этого события. Гуманизм. Начало Ренессанса (Возрождения). Культурное наследие европейского Средневековья.		
<b>Раздел 4. От Древней Руси к Российскому государству</b>			<b>+5</b>	

Тема 4.1. Образование Древнерусского государства	10	<p><b>Содержание учебного материала.</b>          Восточные славяне: происхождение, расселение, занятия, общественное устройство. Взаимоотношения с соседними народами и государствами. Предпосылки и причины образования Древнерусского государства. Новгород и Киев центры древнерусской государственности. Варяжская проблема. Формирование княжеской власти (князь и дружина, полюдь). Первые русские князья, их внутренняя и внешняя политика. Походы Святослава.</p>		
Тема 4.2. Крещение Руси го значение. Общество Древней Руси. Древнерусская культура.	11	<p><b>Содержание учебного материала.</b>          Начало правления князя Владимира Святославича. Организация защиты Руси от кочевников. Крещение Руси: причины, основные события, значение. Христианство и язычество. Церковная организация на Руси. Монастыри. Распространение культуры и письменности. Социально-экономический и политический строй Древней Руси. Земельные отношения. Свободное и зависимое население. Древнерусские города, развитие ремесел и торговли. Русская Правда. Политика Ярослава Мудрого и Владимира Мономаха. Древняя Русь и ее соседи.          Особенности древнерусской культуры. Возникновение письменности. Летописание. Литература (слово, житие, поучение, хождение). Былинный эпос. Деревянное и каменное зодчество. Живопись (мозаики, фрески). Иконы. Декоративно-прикладное искусство. Развитие местных художественных школ.</p>		
Тема 4.3. Раздробленность на Руси. Монгольское завоевание и его последствия.	12	<p><b>Содержание учебного материала.</b>          Политическая раздробленность: причины и последствия. Крупнейшие самостоятельные центры Руси, особенности их географического, социально-политического и культурного развития. Новгородская земля. Владимиро-Суздальское княжество. Зарождение стремления к объединению русских земель.          Монгольское нашествие. Сражение на Калке. Поход монголов на Северо-Западную Русь. Героическая оборона русских городов. Походы монгольских войск на Юго-</p>		
		<p>Западную Русь и страны Центральной Европы. Значение противостояния Руси монгольскому завоеванию. Борьба Руси против экспансии с Запада. Александр Ярославич. Невская битва. Ледовое побоище. Зависимость русских земель от Орды и ее последствия. Борьба населения русских земель против ордынского владычества.</p>		

Тема 4.4. Начало возвышения Москвы.		<b>Содержание учебного материала.</b> Причины и основные этапы объединения русских земель. Москва и Тверь: борьба за великое княжение. Причины и ход возвышения Москвы. Московские князья и их политика. Княжеская власть и церковь. Дмитрий Донской. Начало борьбы с ордынским владычеством. Куликовская битва, ее значение. Русь при преемниках Дмитрия Донского. Отношения между Москвой и Ордой, Москвой и Литвой. Феодалная война второй четверти XV века, ее итоги. Автокефалия Русской православной церкви. Иван III. Присоединение Новгорода. Завершение объединения русских земель. Прекращение зависимости Руси от Золотой Орды. Войны с Казанью, Литвой, Ливонским орденом и Швецией.		
Тема 4.5 Образование единого Русского государства.	14	<b>Содержание учебного материала.</b> Образование единого Русского государства и его значение. Усиление великокняжеской власти. Судебник 1497 года. Происхождение герба России. Система землевладения. Положение крестьян, ограничение их свободы. Предпосылки и начало складывания крепостнической системы.		
<b>Раздел 5.Россия в XVI-XVII веках: от Великого княжества к царству.</b>			<b>3</b>	
Тема 5.1. Россия в правление Ивана Грозного. Смутное время начала XVII века.	15	<b>Содержание учебного материала.</b> Россия в период боярского правления. Иван IV. Избранная рада. Реформы 1550-х годов и их значение. Становление приказной системы. Укрепление армии. Стоглавый собор. Расширение территории государства, его многонациональный характер. Походы на Казань. Присоединение Казанского и Астраханского ханств, борьба с Крымским ханством, покорение Западной Сибири. Ливонская война, ее итоги и последствия. Опричнина, споры о ее смысле. Последствия опричнины. Россия в конце XVI века, нарастание кризиса. Учреждение патриаршества. Закрепощение крестьян. Правление Б. Годунова. Смута: причины, участники, последствия. Самозванцы. Восстание под предводительством И. Болотникова. Вмешательство Речи Посполитой и Швеции в Смуту. Оборона Смоленска. Освободительная борьба против интервентов. Патриотический подъем народа. Окончание Смуты и возрождение российской государственности. Ополчение К.Минина и Д. Пожарского. Освобождение Москвы. Начало царствования династии Романовых.		

<p>Тема 5.2. Экономическое социальное развитие России в XVII веке. Народные движения. Восстановление абсолютизма в России. Внешняя политика VII веков.</p>	<p>16</p>	<p><b>Содержание учебного материала.</b>  Экономические последствия Смуты. Восстановление хозяйства. Новые явления в экономике страны: рост товарно-денежных отношений, развитие мелкотоварного производства, возникновение мануфактур. Развитие торговли, начало формирования всероссийского рынка. Окончательное закрепощение крестьян. Народные движения в XVII веке: причины, формы, участники. Городские восстания. Восстание под предводительством С. Т. Разина.  Укрепление царской власти. Развитие приказной системы. Преобразования в армии. Начало становления абсолютизма. Власть и церковь. Реформы патриарха Никона. Церковный раскол. Протопоп Аввакум. Освоение Сибири и Дальнего Востока. Русские первопроходцы. Внешняя политика России в XVII веке. Взаимоотношения с соседними государствами и народами. Россия и Речь Посполитая. Смоленская война.  Присоединение к России Левобережной Украины и Киева. Отношения России с Крымским ханством и Османской империей</p>		
<p>Тема 5.3. Культура Руси конца XIII – XVI</p>	<p>17</p>	<p><b>Содержание учебного материала.</b>  Культура XIII—XV веков. Летописание. Важнейшие памятники литературы (памятники куликовского цикла, сказания, жития, хождения). Развитие зодчества (Московский Кремль, монастырские комплексы-крепости). Расцвет иконописи (Ф. Грек, А. Рублев). Культура XVI века. Книгопечатание (И. Федоров). Публицистика. Зодчество (шатровые храмы). «Домострой». Культура XVII века. Традиции и новые веяния, усиление светского характера культуры. Образование. Литература: новые жанры (сатирические повести, автобиографические повести), новые герои. Зодчество: основные стили и памятники. Живопись (С. Ушаков).</p>		

Раздел 6. Страны Запада и Востока в XVI–XVIII вв			4	
Тема Экономическое развитие и перемены в западноевропейском обществе. Великие географические открытия. Образование колониальных империй..	6.1.18	<b>Содержание учебного материала.</b> Новые формы организации производства. Накопление капитала. Зарождение ранних капиталистических отношений. Мануфактура. Открытия в науке, усовершенствование в технике, внедрение технических новинок в производство. Революции в кораблестроении и военном деле. Совершенствование огнестрельного оружия. Развитие торговли и товарно-денежных отношений. Революция цен и ее последствия. Великие географические открытия, их технические, экономические и интеллектуальные предпосылки. Поиски пути в Индию и открытие Нового Света (Х. Колумб, Васко да Гама, Ф. Магеллан). Разделы сфер влияния и начало формирования колониальной системы. Испанские и португальские колонии в Америке. Политические, экономические и культурные последствия Великих географических открытий.		
Тема 6.2. Возрождение и гуманизм в Западной Европе. Реформация и контрреформация.		<b>Содержание учебного материала.</b> История Возрождения. Понятие «Возрождение». Истоки и предпосылки становления культуры Ренессанса в Италии. Гуманизм и новая концепция человеческой личности. Идеи гуманизма в Северной Европе. Влияние гуманистических идей в литературе, искусстве и архитектуре. Высокое Возрождение в Италии. Искусство стран Северного Возрождения. Понятие «протестантизм». Церковь накануне Реформации. Гуманистическая критика церкви. Мартин Лютер. Реформация в Германии, лютеранство. Религиозные войны. Крестьянская война в Германии. Жан Кальвин и распространение его учения. Новая конфессиональная карта Европы. Контрреформация и попытки преобразований в католическом мире. Орден иезуитов.		
Тема 6.3. Становление абсолютизма в европейских странах. Англия в XVII–XVIII вв.	20	<b>Содержание учебного материала.</b> Абсолютизм как общественно-политическая система. Общие черты и особенности абсолютизма в странах Европы. Абсолютизм во Франции. Религиозные войны и правление Генриха IV. Франция при кардинале Ришелье. Fronde. Людовик XIV - «король-солнце». Абсолютизм в Испании. Испания и империя Габсбургов в XVII–XVIII веках. «Просвещенный абсолютизм», его значение и особенности в Пруссии, при монархии Габсбургов. Англия в эпоху Тюдоров. Превращение Англии в великую морскую державу при Елизавете I. Причины и начало революции в Англии.		

		<p>Демократические течения в революции. Провозглашение республики. Протекторат О. Кромвеля. Реставрация монархии. Итоги, характер и значение Английской революции. «Славная революция». Английское Просвещение. Дж. Локк. Политическое развитие Англии в XVIII веке. Колониальные проблемы. Подъем мануфактурного производства. Начало промышленной революции. Изменения в социальной структуре общества.</p>		
<p>Тема 6.4. Страны Востока в XVI- XVIII вв. Страны Востока и колониальная экспансия европейцев. Международные отношения в XVII- XVIII вв. Развитие европейской культуры и науки в XVII- XVIII вв. Эпоха Просвещения</p>	21	<p><b>Содержание учебного материала.</b>  Османские завоевания в Европе. Борьба европейских стран с османской опасностью. Внутренний строй Османской империи и причины ее упадка. Маньчжурское завоевание Китая. Империя Цин и ее особенности. Начало проникновения европейцев в Китай. Цинская политика изоляции. Сёгунат Токугавы в Японии. Колониальные захваты Англии, Голландии и Франции. Колониальное соперничество. Складывание колониальной системы. Колонизаторы и местное население. Значение колоний для развития стран Западной Европы. Испанские и португальские колонии Америки, ввоз африканских рабов. Английские колонии в Северной Америке: социально- экономическое развитие и политическое устройство. Рабовладение. Европейские колонизаторы в Индии. Захват Индии Англией и его последствия. Религиозные, экономические и колониальные противоречия. Причины, ход, особенности, последствия Тридцатилетней войны. Вестфальский мир и его значение. Гегемония Франции в Европе во второй половине XVII века. Династические войны XVIII века. (Война за испанское наследство, Война за австрийское наследство). Семилетняя война - прообраз мировой войны. Новые художественные стили: классицизм, барокко, рококо. Крупнейшие писатели, художники, композиторы.  Просвещение: эпоха и идеология. Развитие науки, важнейшие достижения. Идеология Просвещения и значение ее распространения. Учение о естественном праве и общественном договоре. Вольтер, Ш. Монтескье, Ж. Ж. Руссо.</p>		
			4	

<b>Раздел 7. Россия в конце XVII-XVIII веке: от царства к империи.</b>				
Тема 7.1. Россия в эпоху петровских преобразований.	22	<b>Содержание учебного материала.</b> Дискуссии о Петре I, значении и цене его преобразований. Начало царствования Петра I. Стрелецкое восстание. Правление царевны Софьи. Крымские походы В. В. Голицына. Начало самостоятельного правления Петра I. Азовские походы. Великое посольство. Первые преобразования. Северная война: причины, основные события, итоги. Значение Полтавской битвы. Прутский и Каспийский походы. Провозглашение России империей. Государственные реформы Петра I. Реорганизация армии. Реформы государственного управления (учреждение Сената, коллегий, губернская реформа и др.). Указ о единонаследии. Табель о рангах. Утверждение абсолютизма. Церковная реформа. Развитие экономики. Политика протекционизма и меркантилизма. Подушная подать. Введение паспортной системы. Социальные движения. Восстания в Астрахани, на Дону. Итоги и цена преобразований Петра Великого.		
Тема 7.2 Экономическое социальное развитие в XVIII веке Народные движения	23	<b>Содержание учебного материала.</b> <b>Развитие промышленности и торговли во второй четверти - конце XVIII века. Рост помещичьего землевладения. Основные сословия российского общества, их положение. Усиление крепостничества. Восстание под предводительством Е. И. Пугачева и его значение.</b>		
Тема 7.3. Внутренняя и внешняя политика России в середине – первой половине XVIII века.	24	<b>Содержание учебного материала.</b> Дворцовые перевороты: причины, сущность, последствия. Внутренняя и внешняя политика преемников Петра I. Расширение привилегий дворянства. Русско-турецкая война 1735—1739 годов. Участие России в Семилетней войне. Короткое правление Петра III. Правление Екатерины II. Политика «просвещенного абсолютизма»: основные направления, мероприятия, значение. Уложенная комиссия. Губернская реформа. Жалованные грамоты дворянству и городам. Внутренняя политика Павла I, его свержение. Внешняя политика Екатерины II. Русско-турецкие войны и их итоги. Великие русские полководцы и флотоводцы (П. А. Румянцев, А. В. Суворов, Ф. Ф. Ушаков). Присоединение и освоение Крыма и Новороссии; Г. А. Потемкин. Участие России в разделах Речи Посполитой. Внешняя политика Павла I. Итальянский и Швейцарский походы А. В. Суворова, Средиземноморская экспедиция Ф. Ф. Ушакова.		

Тема 7.4. Русская культура XVIII века	25	<p><b>Содержание учебного материала.</b>  Нововведения в культуре петровских времен. Просвещение и научные знания (Ф. Прокопович. И. Т. Посошков). Литература и искусство. Архитектура и изобразительное искусство (Д. Трезини, В. В. Растрелли, И.Н. Никитин). Культура и быт России во второй половине XVIII века. Становление отечественной науки; М. В. Ломоносов. Исследовательские экспедиции. Историческая наука (В. Н. Татищев). Русские изобретатели (И. И. Ползунов, И. П. Кулибин). Общественная мысль (Н. И. Новиков, А. Н. Радищев). Литература: основные направления, жанры, писатели (А. П. Сумароков, Н.М. Карамзин, Г. Р. Державин, Д. И. Фонвизин). Развитие архитектуры, живописи, скульптуры, музыки (стили и течения, художники х произведения). Театр (Ф. Г. Волков).</p>		
<b>Раздел 8 Становление индустриальной цивилизации.</b>			<b>4</b>	
Тема Промышленный переворот и его последствия. Международные отношения.	8.1.26	<p><b>Содержание учебного материала.</b>  Промышленный переворот (промышленная революция), его причины и последствия. Важнейшие изобретения. Технический переворот в промышленности. От мануфактуры к фабрике. Машинное производство. Появление новых видов транспорта и средств связи. Социальные последствия промышленной революции. Индустриальное общество. Экономическое развитие Англии и Франции в XIX веке. Конец эпохи «свободного капитализма». Концентрация производства и капитала. Монополии и их формы. Финансовый капитал. Роль государства в экономике. Войны Французской революции и Наполеоновские войны. Антифранцузские коалиции. Крушение наполеоновской империи и его причины. Создание Венской системы международных отношений. Священный союз. Восточный вопрос и обострение противоречий между европейскими державами. Крымская (Восточная) война и ее последствия. Франко-прусская война и изменение расстановки сил на мировой арене. Колониальные захваты. Противоречия между державами. Складывание системы союзов. Тройственный союз. Франко-русский союз - начало образования Антанты.</p>		



<p>Тема 8.2.          Политическое развитие стран Европы и Америки.          Развитие Западной Европы и культуры.</p>	<p>27</p>	<p><b>Содержание учебного материала.</b>          Страны Европы после Наполеоновских войн. Июльская революция во Франции. Образование независимых государств в Латинской Америке. Эволюция политической системы Великобритании, чартистское движение. Революции во Франции, Германии, Австрийской империи и Италии в 1848-1849 годах: характер, итоги и последствия. Пути объединения национальных государств: Италии, Германии. Социально-экономическое развитие США в конце XVIII - первой половине XIX века. Истоки конфликта Север - Юг. Президент А. Линкольн. Гражданская война в США. Отмена рабства. Итоги войны. Распространение социалистических идей. Первые социалисты. Учение К. Маркса. Рост рабочего движения. Деятельность I Интернационала. Возникновение социал- демократии. Образование II Интернационала. Течения внутри социал-демократии.          Литература. Изобразительное искусство. Музыка. Романтизм, реализм, символизм в художественном творчестве. Секуляризация науки. Теория Ч. Дарвина. Важнейшие научные открытия. Революция в физике. Влияние культурных изменений на повседневную жизнь и быт людей. Автомобили и воздухоплавание.</p>		
<p><b>Раздел 9. Процесс модернизации в традиционных обществах Востока.</b></p>				
<p>Тема 9.1.          Колониальная экспансия европейских стран. Индия. Китай и Япония..</p>		<p><b>Содержание учебного материала.</b>          Особенности социально-экономического и политического развития стран Востока. Страны Востока и страны Запада: углубление разрыва в темпах экономического роста. Значение колоний для ускоренного развития западных стран. Колониальный раздел Азии и Африки. Традиционные общества и колониальное управление. Освободительная борьба народов колоний и зависимых стран. Индия под властью британской короны. Восстание сипаев и реформы в управлении Индии.          Начало превращения Китая в зависимую страну. Опиумные войны. Восстание тайпинов, его особенности и последствия. Упадок и окончательное закабаление Китая западными странами. Особенности японского общества в период сёгуната Токугава. Насильственное «открытие» Японии. Революция Мэйдзи и ее последствия. Усиление Японии и начало ее экспансии в Восточной Азии.</p>		
<p><b>Раздел 10. Российская империя в XIX веке.</b></p>		<p>+6</p>		

<p>Тема 10.1. Внутренняя и внешняя политика России в начале XIX века. Движение декабристов.</p>	29	<p><b>Содержание учебного материала.</b> Император Александр I и его окружение. Создание министерств. Указ о вольных хлебопашцах. Меры по развитию системы образования. Проект М. М. Сперанского. Учреждение Государственного совета. Участие России в антифранцузских коалициях. Тильзитский мир 1807 года и его последствия. Присоединение к России Финляндии и Бессарабии. Отечественная война 1812 года. Планы сторон, основные этапы и сражения войны. Герои войны (М. И. Кутузов, П. И. Багратион, Н. Н. Раевский, Д. В. Давыдов и др.). Причины победы России в Отечественной войне 1812 года. Заграничный поход русской армии 1813-1814 годов. Венский конгресс. Роль России в европейской политике в 1813-1825 годах. Изменение внутривнутриполитического курса Александра I в 1816-1825 годах. Аракчеевщина. Военные поселения. Движение декабристов: предпосылки возникновения, идейные основы и цели, первые организации, их участники. Южное общество; «Русская правда» П. И. Пестеля. Северное общество; Конституция Н. М. Муравьева. Выступления декабристов в Санкт-Петербурге (14 декабря 1825 года) и на юге, их итоги. Значение движения декабристов.</p>		
<p>Тема 10.2. Внутренняя политика Николая I. Общественное движение во второй четверти XIX века</p>	30	<p><b>Содержание учебного материала.</b> Правление Николая I. Преобразование и укрепление роли государственного аппарата. Кодификация законов. Социально-экономическое развитие России во второй четверти XIX века. Крестьянский вопрос. Реформа управления государственными крестьянами П. Д. Киселева. Начало промышленного переворота, его экономические и социальные последствия. Финансовая реформа Е. Ф. Канкрин. Политика в области образования. Теория официальной народности (С. С. Уваров). Оппозиционная общественная мысль. «Философическое письмо» П. Я. Чаадаева. Славянофилы (К. С. и И. С. Аксаковы, И. В. и П. В. Киреевские, А. С. Хомяков, Ю. Ф. Самарин и др.) и западники (К. Д. Кавелин, С. М. Соловьев, Т. Н. Грановский и др.). Революционно-социалистические течения (А. И. Герцен, Н. П. Огарев, В. Г. Белинский). Общество петрашевцев. Создание А. И. Герценом теории русского социализма и его издательская деятельность.</p>		
<p>Тема 10.3.</p>	31	<p><b>Содержание учебного материала.</b></p>	2	

Внешняя политика России во второй четверти XIX века.		Россия и революционные события 1830-1831 и 1848-1849 годов в Европе. Восточный вопрос. Войны с Ираном и Турцией. Кавказская война. Крымская война 1853-1856 годов: причины, этапы военных действий, итоги. Героическая оборона Севастополя и ее герои. Необходимость и предпосылки реформ. Император Александр II и его окружение. Планы и проекты переустройства России.		
Тема 10.4. Отмена крепостного права и реформы 60-70- гг. XIX в. Контрреформы	32	<b>Содержание учебного материала.</b> Подготовка крестьянской реформы. Разработка проекта реформы в Редакционных комиссиях. Основные положения Крестьянской реформы 1861 года и условия освобождения крестьян. Значение отмены крепостного права. Земская и городская реформы, создание системы местного самоуправления. Судебная реформа, суд присяжных. Введение всеобщей воинской повинности. Реформы в области образования и печати. Итоги и следствия реформ 1860-1870-х годов. «Конституция М. Т. Лорис-Меликова». Александр III. Причины контрреформ, их основные направления и последствия.		
Тема 10.5. Общественное движение во второй половине XIX века. Экономическое развитие во второй половине XIX век	33	<b>Содержание учебного материала.</b> Общественное движение в России в последней трети XIX века. Консервативные, либеральные, радикальные течения общественной мысли. Народническое движение: идеология (М. А. Бакунин, П. Л. Лавров, П. Н. Ткачев), организации, тактика. Деятельность «Земли и воли» и «Народной воли». Охота народовольцев на царя. Кризис революционного народничества. Основные идеи либерального народничества. Распространение марксизма и зарождение российской социал-демократии. Начало рабочего движения. Социально-экономическое развитие пореформенной России. Сельское хозяйство после отмены крепостного права. Развитие торговли и промышленности. Железнодорожное строительство. Завершение промышленного переворота, его последствия. Возрастание роли государства в экономической жизни страны. Курс на модернизацию промышленности. Экономические и финансовые реформы (Н. Х. Бунге, С.Ю. Витте). Разработка рабочего законодательства.		

<p>Тема 10.6. Внешняя политика России во второй половине XIX века Русская культура XIX века.</p>	34	<p><b>Содержание учебного материала.</b> Русско-турецкая война 1877-1878 годов, ход военных действий на Балканах - в Закавказье. Роль России в освобождении балканских народов. Присоединение Казахстана и Средней Азии. Заключение русско-французского союза. Политика России на Дальнем Востоке. Россия в международных отношениях конца XIX века. Развитие науки и техники (Н. И. Лобачевский, Н. И. Пирогов, Н. Н. Зинин, Б. С. Якоби, А. Г. Столетов, Д. И. Менделеев, И. М. Сеченов и др.). Географические экспедиции, их участники. Расширение сети школ и университетов. Основные стили в художественной культуре (романтизм, классицизм, реализм). Золотой век русской литературы: писатели и их произведения (В. А. Жуковский, А. С. Пушкин, М. Ю. Лермонтов, Н. В. Гоголь и др.). Общественное звучание литературы (Н. А. Некрасов, И. С. Тургенев, Л. Н. Толстой, Ф. М. Достоевский). Становление и развитие национальной музыкальной школы (М. И. Глинка, П. И. Чайковский, Могучая кучка). Расцвет театрального искусства, возрастание его роли в общественной жизни. Живопись: академизм, реализм, передвижники. Архитектура: стили (русский ампи́р, классицизм), зодчие и их произведения. Место российской культуры в мировой культуре XIX века.</p>		
Раздел 11. От Новой истории к Новейшей.			+5	
<p>Тема 11.1. Мир в начале XX века. Пробуждение Азии в начале XX века.</p>	35	<p><b>Содержание учебного материала.</b> Понятие «новейшая история». Важнейшие изменения на карте мира. Первые войны за передел мира. Окончательное формирование двух блоков в Европе (Тройственного союза и Антанты), нарастание противоречий между ними. Военно-политические планы сторон. Гонка вооружений. Балканские войны. Подготовка к большой войне. Особенности экономического развития Великобритании, Франции, Германии, США. Социальные движения и социальные реформы. Реформизм в деятельности правительств. Влияние достижений научно-технического прогресса. Колонии, зависимые страны и метрополии. Начало антиколониальной борьбы. Синьхайская революция в Китае. Сун Ятсен. Гоминьдан. Кризис Османской империи и Младотурецкая революция. Революция в Иране. Национально-освободительная борьба в Индии против британского господства. Индийский национальный конгресс. М. Ганди.</p>		

<p>Тема 11.2. Революция 1905-1907 гг. в России. Россия в период столыпинских реформ. Серебряный век русской культуры</p>		<p><b>Содержание учебного материала.</b> Причины революции. «Кровавое воскресенье» и начало революции. Развитие революционных событий и политика властей. Советы как форма политического творчества масс. Манифест 17 октября 1905 года. Московское восстание. Спад революции. Становление конституционной монархии и элементов гражданского общества. Легальные политические партии. Опыт российского парламентаризма 1906— 1917 годов: особенности парламентской системы, ее полномочия и влияние на общественно-политическую жизнь, тенденции эволюции. Результаты Первой российской революции в политических и социальных аспектах. П. А. Столыпин как государственный деятель. Программа П. А. Столыпина, ее главные цели и комплексный характер. П. А. Столыпин и III Государственная дума. Основное содержание и этапы реализации аграрной реформы, ее влияние на экономическое и социальное развитие России. Проблемы и противоречия в ходе проведения аграрной реформы. Другие реформы и их проекты. Экономический подъем. Политическая и общественная жизнь в России в 1910- 1914 годы. Обострение внешнеполитической обстановки. Открытия российских ученых в науке и технике. Русская философия: поиски общественного идеала. Сборник «Вехи». Развитие литературы: от реализма к модернизму. Поэзия Серебряного века. Изобразительное искусство: традиции реализма, «Мир искусства», авангардизм, его направления. Архитектура. Скульптура. Музыка.</p>		
<p>Тема 11.3. Первая мировая война. Боевые действия 1914-1918 гг. Первая мировая война и общество.</p>	37	<p><b>Содержание учебного материала.</b> Особенности и участники войны. Начальный период боевых действий (август-декабрь 1914 года). Восточный фронт и его роль в войне. Успехи и поражения русской армии. Переход к позиционной войне. Основные сражения в Европе в 1915-1917 годах. Брусиловский прорыв и его значение. Боевые действия в Африке и Азии. Вступление в войну США и выход из нее России. Боевые действия в 1918 году. Поражение Германии и ее союзников. Развитие военной техники в годы войны. Применение новых видов вооружений: танков, самолетов, отравляющих газов. Перевод государственного управления и экономики на военные рельсы. Государственное регулирование экономики. Патриотический подъем в начале войны. Власть и общество на разных этапах войны. Нарастание тягот и бедствий населения. Антивоенные и национальные движения. Нарастание общенационального кризиса в России. Итоги Первой мировой войны. Парижская и Вашингтонская конференции и их решения.</p>		

<p>Тема 11.4. Февральская революция в России. От Февраля к Октябрю. Октябрьская революция в России и ее последствия</p>		<p><b>Содержание учебного материала.</b> Причины революции. Отречение Николая II от престола. Падение монархии как начало Великой российской революции. Временное правительство и Петроградский совет рабочих и солдатских депутатов: начало двоевластия. Вопросы о войне и земле. «Апрельские тезисы» В. И. Ленина и программа партии большевиков о переходе от буржуазного этапа революции к пролетарскому (социалистическому). Причины апрельского, июньского и июльского кризисов Временного правительства. Конец двоевластия. На пороге экономической катастрофы и распада: Россия в июле-октябре 1917 года. Деятельность А. Ф. Керенского во главе Временного правительства. Выступление Л. Г. Корнилова и его провал. Изменения в революционной части политического поля России: раскол эсеров, рост влияния большевиков в Советах. События 24-25 октября в Петрограде, приход к власти большевиков во главе с В. И. Лениным. Союз большевиков и левых эсеров. Установление власти Советов в основных регионах России. II Всероссийский съезд Советов. Вопросы о мире и о земле. Формирование новых органов власти. Создание ВЧК, начало формирования Красной Армии. Отношение большевиков к созыву Учредительного собрания. Причины разгона Учредительного собрания. Создание федеративного социалистического государства и его оформление в Конституции РСФСР 1918 года. Советско-германские переговоры и заключение Брестского мира, его условия, экономические и политические последствия. Разрыв левых эсеров с большевиками, выступление левых эсеров и его разгром. Установление однопартийного режима.</p>		
<p>Тема 11.5. Гражданская война в России.</p>	39	<p><b>Содержание учебного материала.</b> Причины Гражданской войны. Красные и белые: политические ориентации, лозунги и реальные действия, социальная опора. Другие участники Гражданской войны. Цели и этапы участия иностранных государств в Гражданской войне. Начало фронтовой Гражданской войны. Ход военных действий на фронтах в 1918-1920 годах. Завершающий период Гражданской войны. Причины победы красных. Россия в годы Гражданской войны. Экономическая политика большевиков. Национализация, «красногвардейская атака на капитал». Политика «военного коммунизма», ее причины, цели, содержание, последствия. Последствия и итоги Гражданской войны</p>		

Раздел 12. Между мировыми войнами.			+5	
Тема 12.1. Европа и США. Недемократические режимы	40	<p><b>Содержание учебного материала.</b></p> <p>Территориальные изменения в Европе и Азии после Первой мировой войны. Революционные события 1918 - начала 1920-х годов в Европе. Ноябрьская революция в Германии и возникновение Веймарской республики. Революции в Венгрии. Зарождение коммунистического движения, создание и деятельность Коммунистического интернационала. Экономическое развитие ведущих стран мира в 1920-х годах. Причины мирового экономического кризиса 1929-1933 годов.</p> <p>Влияние биржевого краха на экономику США. Распространение кризиса на другие страны. Поиск путей выхода из кризиса. Дж. М. Кейнс и его рецепты спасения экономики. Государственное регулирование экономики и социальных отношений.</p> <p>«Новый курс» президента США Ф. Рузвельта и его результаты. Рост фашистских движений в Западной Европе. Захват фашистами власти в Италии. Режим Муссолини в Италии. Победа нацистов в Германии. А. Гитлер - фюрер германского народа. Внутренняя политика А. Гитлера, установление и функционирование тоталитарного режима, причины его устойчивости. Авторитарные режимы в большинстве стран Европы: общие черты и национальные особенности. Создание и победа Народного фронта во Франции, Испании. Реформы правительств Народного фронта. Гражданская война в Испании. Помощь СССР антифашистам. Причины победы мятежников.</p>		
Тема 12.2. Турция, Китай, Индия, Япония. Международные отношения. Культура в первой половине XXвека.	41	<p><b>Содержание учебного материала.</b></p> <p>Воздействие Первой мировой войны и Великой российской революции на страны Азии. Установление республики в Турции, деятельность М. Кемалю. Великая национальная революция 1925-1927 годов в Китае. Создание Компартии Китая. Установление диктатуры Чан Кайши и гражданская война в Китае. Советские районы Китая. Создание Национального фронта борьбы против Японии. Сохранение противоречий между коммунистами и гоминдановцами. Кампания гражданского неповиновения в Индии. Идеология ненасильственного сопротивления английским колонизаторам М. Ганди. Милитаризация Японии, ее переход к внешнеполитической экспансии. Деятельность Лиги Наций. Кризис Версальско-Вашингтонской системы. Агрессия Японии на Дальнем Востоке. Начало японо-китайской войны. Столкновения Японии и СССР. События у озера Хасан и реки Халхин-Гол. Агрессия Италии в Эфиопии. Вмешательство Германии</p>		

		и Италии в гражданскую войну в Испании. Складывание союза агрессивных государств «Берлин - Рим - Токио». Западная политика «умиротворения» агрессоров. Аншлюс Австрии. Мюнхенский сговор и раздел Чехословакии. Развитие науки. Открытия в области физики, химии, биологии, медицины. Формирование новых художественных направлений и школ. Развитие реалистического и модернистского искусства. Изобразительное искусство. Архитектура. Основные направления в литературе. Писатели: модернисты, реалисты; писатели «потерянного поколения», антиутопии. Музыка. Театр. Развитие киноискусства. Рождение звукового кино. Нацизм и культура.		
Тема 12.3. Новая экономическая политика в Советской России. Образование СССР	42	<b>Содержание учебного материала.</b> Экономический и политический кризис. Крестьянские восстания, Кронштадтский мятеж и др. Переход к новой экономической политике. Сущность нэпа. Достижения и противоречия нэпа, причины его свертывания. Политическая жизнь в 1920-е годы. Образование СССР: предпосылки объединения республик, альтернативные проекты и практические решения. Национальная политика советской власти. Укрепление позиций страны на международной арене.		
Тема 12.4. Индустриализация и коллективизация в СССР	43	<b>Содержание учебного материала.</b> Обострение внутрипартийных разногласий и борьбы за лидерство в партии и государстве. Советская модель модернизации. Начало индустриализации. Коллективизация сельского хозяйства: формы, методы, экономические и социальные последствия. Индустриализация: цели, методы, экономические и социальные итоги и следствия. Первые пятилетки: задачи и результаты.		
Тема 12.5. Советское государство и общество в 1920-1930-е гг. Советская культура в 1920-1930-е гг.	44	<b>Содержание учебного материала.</b> Особенности советской политической системы: однопартийность, сращивание партийного и государственного аппарата, контроль над обществом. Культ вождя. И. В. Сталин. Массовые репрессии, их последствия. Изменение социальной структуры советского общества. Стахановское движение. Положение основных социальных групп. Повседневная жизнь и быт населения городов и деревень. Итоги развития СССР в 1930-е годы. Конституция СССР 1936 года. «Культурная революция»: задачи и направления.		



		Ликвидация неграмотности, создание системы народного образования. Культурное разнообразие 1920-х годов. Идеиная борьба среди деятелей культуры. Утверждение метода социалистического реализма в литературе и искусстве. Достижения литературы и искусства. Развитие кинематографа. Введение обязательного начального преподавания. Восстановление преподавания истории. Идеологический контроль над духовной жизнью общества. Развитие советской науки.		
<b>Раздел 13. Вторая мировая война. Великая Отечественная война.</b>			<b>4</b>	
Тема 13.1. кануне второй мировой войны	45	<b>Содержание учебного материала.</b> Мир в конце 1930-х годов: три центра силы. Нарастание угрозы войны. Политика «умиротворения» агрессора и переход Германии к решительным действиям. Англо-франко-советские переговоры в Москве, причины их неудачи. Советско-германский пакт о ненападении и секретный дополнительный протокол. Военно-политические планы сторон. Подготовка к войне.		
Тема 13.2. Первый период Второй мировой войны. и на Тихом океане.	46	<b>Содержание учебного материала.</b> Нападение Германии на Польшу. «Странная война» на Западном фронте. Поражение Франции. Оккупация и подчинение Германией стран Европы. Битва за Англию. Укрепление безопасности СССР: присоединение Западной Белоруссии и Западной Украины, Бессарабии и Северной Буковины, Советско-финляндская война, советизация прибалтийских республик. Нацистская программа завоевания СССР. Подготовка СССР и Германии к войне. Соотношение боевых сил к июню 1941 года. Нападение Японии на США. Боевые действия на Тихом океане в 1941-1945 годах.		
Тема 13.3. Великая Отечественная война	47	<b>Содержание учебного материала.</b> Великая Отечественная война как самостоятельный и определяющий этап Второй мировой войны. Цели сторон, соотношение сил. Основные сражения и их итоги на первом этапе войны (22 июня 1941 года - ноябрь 1942 года). Деятельность советского руководства по организации обороны страны. Историческое значение Московской битвы. Военные действия на советско-германском фронте в 1942 году. Партизанское движение в СССР, формы борьбы, роль и значение. Сталинградская битва и начало коренного перелома в ходе войны. Курская битва и		

		завершение коренного перелома. Главные задачи и основные наступательные операции Красной Армии на третьем этапе войны (1944). Военные операции 1945 года. Разгром Германии. Вклад в победу деятелей науки и культуры. Советский Союз в период частичной либерализации режима. Изменение положения Русской православной церкви и других конфессий в годы войны.		
Тема 13.4. Второй период Второй мировой войны.	48	<b>Содержание учебного материала.</b> Военные действия в Северной Африке. Складывание антигитлеровской коалиции и ее значение. Конференции глав союзных держав и их решения. Оккупационный режим. Геноцид. Холокост. Движение Сопротивления. Коллаборационизм, его причины в разных странах Европы и Азии. Советский тыл в годы войны. Эвакуация. Открытие Второго фронта в Европе. Советско-японская война. Атомная бомбардировка Хиросимы и Нагасаки. Окончание Второй мировой войны. Значение победы над фашизмом. Решающий вклад СССР в Победу. Людские и материальные потери воюющих сторон.		
<b>Раздел 14. Мир во второй половине XX – начале XXI века.</b>			<b>4</b>	
Тема 14.1. Послевоенное устройство мира. Начало «холодной войны». Ведущие капиталистические страны. Страны Восточной Европы	49	<b>Содержание учебного материала.</b> Потсдамской конференции. Создание ООН и ее деятельность. Раскол антифашистской коалиции. Начало «холодной войны». Создание НАТО и СЭВ. Особая позиция Югославии. Формирование двухполюсного (биполярного) мира. Создание НАТО и ОВД. Берлинский кризис. Раскол Германии. Война в Корее. Гонка вооружений. Превращение США в ведущую мировую державу. Факторы, способствовавшие успешному экономическому развитию США. Развитие научно-технической революции. Основные тенденции внутренней и внешней политики США. Послевоенное восстановление стран Западной Европы. «План Маршалла». Важнейшие тенденции развития Великобритании, Франции, ФРГ. Падение авторитарных режимов в Португалии, Испании, Греции. Европейская интеграция, ее причины, цели, ход, последствия. Особенности развития Японии. Установление власти коммунистических сил после Второй мировой войны в странах Восточной Европы. Начало социалистического строительства. Копирование опыта СССР. Создание и деятельность Совета экономической взаимопомощи (СЭВ). Антикоммунистическое восстание в		

		Венгрии и его подавление. Экономическое и политическое развитие социалистических государств в Европе в 1960-1970-е годы. Попытки реформ. Я. Кадар. «Пражская весна». Кризисные явления в Польше. Особый путь Югославии под руководством И. Б. Тито.		
		Перемены в странах Восточной Европы в конце XX века. Объединение Германии. Распад Югославии и война на Балканах. «Шоковая терапия» и социальные последствия перехода к рынку. Восточная Европа в начале XX века.		
Тема 14.2. Крушение колониальной системы.		<b>Содержание учебного материала.</b> вобождение от колониальной зависимости стран Азии (Вьетнама, Индии, Индонезии). Деколонизация Африки. Освобождение Анголы и Мозамбика. Падение режима апартеида в ЮАР. Основные проблемы освободившихся стран. Социалистический и капиталистический пути развития. Поиск путей модернизации. «Азиатские тигры». Основы ускоренного экономического роста. Исламская революция в Иране. Вторжение войск западной коалиции в Ирак.		
Тема 14.3. Индия, Пакистан, Китай. Страны Латинской Америки.	51	<b>Содержание учебного материала.</b> «Арабская весна», ее причины и последствия. Освобождение Индии и Пакистана от власти Великобритании. Причины противоречий между Индией и Пакистаном. Особенности внутри- и внешнеполитического развития этих государств. Реформы в Индии. Успехи в развитии Индии в начале XXI века. Завершение гражданской войны в Китае. Образование КНР. Мао Цзэдун. «Большой скачок», народные коммуны и «культурная революция» в КНР. Реформы в Китае. Дэн Сяопин. Успехи и проблемы развития социалистического Китая на современном этапе. особенности экономического и политического развития стран Латинской Америки. Национал-реформизм. Х. Перрон. Военные перевороты и военные диктатуры. Между диктатурой и демократией. Господство США в Латинской Америке. Кубинская революция. Ф. Кастро. Строительство социализма на Кубе. Куба после распада СССР. Чилийская революция. С. Альенде. Сандинистская революция в Никарагуа. «Левый поворот» в конце XX - начале XXI века. Президент Венесуэлы У. Чавес и его последователи в других странах. Строительство социализма XXI века.		

<p>Тема 14.4. Международные отношения. Развитие культуры.</p>		<p><b>Содержание учебного материала.</b> Международные конфликты и кризисы в 1950- 1960-е годы. Борьба сверхдержав - СССР и США. Суэцкий кризис. Берлинский кризис. Карибский кризис - порог ядерной войны. Война США во Вьетнаме. Ближневосточный конфликт. Образование государства Израиль. Арабо-израильские войны. Палестинская проблема. Достижение примерного военно-стратегического паритета СССР и США. Разрядка международной напряженности в 1970-е годы. Хельсинкское совещание по безопасности и сотрудничеству в Европе. Введение ограниченного контингента советских войск в Афганистан. Кризис разрядки. Новое политическое мышление. Конец двухполярного мира и превращение США в единственную сверхдержаву. Расширение НАТО на Восток. Войны США и их союзников в Афганистане, Ираке, вмешательство в события в Ливии, Сирии. Многополярный мир, его основные центры. важнейшие научные открытия второй половины XX - начала XXI века. Освоение космоса. Новые черты культуры. Произведения о войне немецких писателей. Реалистические и модернистские направления в искусстве. Экзистенциализм. Театр абсурда. Поп-арт и его черты. Развитие кинематографа. Итальянский неореализм. Развлекательный кинематограф Голливуда. Звезды экрана. Появление рок-музыки. Массовая культура. Индустрия развлечений. Постмодернизм - стирание грани между элитарной и массовой культурой. Глобализация и национальные культуры.</p>		
<p><b>Раздел 15. Апогей и кризис советской системы 1945 – 1991 годов.</b></p>			<p><b>4</b></p>	
<p>Тема 15.1. СР в послевоенные годы СР в 1950 – начале 1960-х годов.</p>	<p>53</p>	<p><b>Содержание учебного материала.</b> СССР в послевоенный период: углубление традиционных начал в советском обществе. Апогей культа личности И.В. Сталина. Укрепление статуса СССР как великой мировой державы. Начало «холодной войны». Атомная монополия США; создание атомного оружия и средств его доставки в СССР. Конверсия, возрождение и развитие промышленности. Положение в сельском хозяйстве. Голод 1946 года. Послевоенное общество, духовный подъем людей. Противоречия социально-политического развития. Усиление роли государства во всех сферах жизни общества. Власть и общество. Репрессии. Идеология и культура в послевоенный период; идеологические кампании и научные дискуссии 1940-х годов. Реформы после смерти И. В. Сталина. Борьба за власть, победа Н. С. Хрущева. XX съезд КПСС и его значение. Начало реабилитации жертв политических репрессий. Основные направления реформирования советской экономики и его результаты. Достижения в</p>		

		негативных явлений в экономике. Выступления населения. Противоречия внутриполитического курса Н. С. Хрущева. Причины отставки Н. С. Хрущева. Л. И. Брежнев. Концепция развитого социализма. Власть и общество. Усиление позиций партийно-государственной номенклатуры.		
Тема 15.2. СССР во второй половине 1960-х - начале 1980-х годов.	54	<b>Содержание учебного материала.</b> Конституция СССР 1977 года. Преобразования в сельском хозяйстве. Экономическая реформа 1965 года: задачи и результаты. Достижения и проблемы в развитии науки и техники. Нарастание негативных тенденций в экономике. Застой. Теневая экономика. Усиление идеологического контроля в различных сферах культуры. Инакомыслие, диссиденты. Социальная политика, рост благосостояния населения. Причины усиления недовольства. СССР в системе международных отношений. Установление военно-стратегического паритета между СССР и США. Переход к политике разрядки международной напряженности. Участие СССР в военных действиях в Афганистане.		
Тема 15.3. СР в годы перестройки.	55	<b>Содержание учебного материала.</b> Предпосылки перемен. М. С. Горбачев. Политика ускорения и ее неудача. Причины нарастания проблем в экономике. Экономические реформы, их результаты. Разработка проектов приватизации и перехода к рынку. Реформы политической системы. Изменение государственного устройства СССР. Национальная политика и международные отношения. Национальные движения в союзных республиках. Политика гласности и ее последствия. Изменения в общественном сознании. Власть и церковь в годы перестройки. Нарастание экономического кризиса и обострение международных противоречий. Образование политических партий и движений. Августовские события 1991 года. Распад СССР. Образование СНГ. Причины и последствия кризиса советской системы и распада СССР.		

Тема 15.4. Развитие советской культуры (1945-1991 годы)	56	<p><b>Содержание учебного материала.</b> Развитие культуры в послевоенные годы. Произведения о прошедшей войне и послевоенной жизни. Советская культура в конце 1950-х - 1960-е годы. Новые тенденции в художественной жизни страны. «Оттепель» в литературе, молодые поэты 1960-х годов. Театр, его общественное звучание. Власть и творческая интеллигенция. Советская культура в середине 1960 - 1980-х годов. Достижения и противоречия художественной культуры. Культура в годы перестройки. Публикация запрещенных ранее произведений, показ кинофильмов. Острые темы в литературе, публицистике, произведениях кинематографа. Развитие науки и техники в СССР. Научно-техническая революция. Успехи советской космонавтики (С. П. Королев, Ю. А. Гагарин). Развитие образования в СССР. Введение обязательного восьмилетнего, затем обязательного среднего образования. Рост числа вузов и студентов.</p>		
<b>Раздел 16. Российская Федерация на рубеже XX –XXI в в.</b>			<b>5</b>	
Тема 16.1. внутренняя политика РФ в конце XX в.		<p><b>Содержание учебного материала.</b> рмирование российской государственности. Изменения в системе власти. Б. Н. Ельцин. Политический кризис осени 1993 года. Принятие Конституции России 1993 года. Экономические реформы 1990-х годов: основные этапы и результаты. Трудности и противоречия перехода к рыночной экономике..</p>		
		Основные направления национальной политики: успехи и просчеты. Нарастание противоречий между центром и регионами. Военно-политический кризис в Чечне.		
		Отставка Б. Н. Ельцина. Деятельность Президента России В. В. Путина: курс на продолжение реформ, стабилизацию положения в стране, сохранение целостности России, укрепление государственности, обеспечение гражданского согласия и единства общества.		
		Новые государственные символы России. Развитие экономики и социальной сферы в начале XXI века. Роль государства в экономике.		
		Приоритетные национальные проекты и федеральные программы. Политические лидеры и общественные деятели современной России. Президентские выборы 2008 года		
		Президент России Д. А. Медведев. Государственная политика в условиях экономического кризиса, начавшегося в 2008 году. Президентские выборы 2012 года.		

Тема 16.2. Внешняя политика РФ в XXI в.	63	<b>Содержание учебного материала.</b> Российская Федерация в системе современных международных отношений. Политический кризис на Украине и воссоединение Крыма с Россией. Культура и духовная жизнь общества в конце XX — начале XXI века. Распространение информационных технологий в различных сферах жизни общества. Многообразие стилей художественной культуры. Достижения и противоречия культурного развития.		
<b>Итоговая контрольная работа «История России»</b>				
<b>Всего</b>		<b>максимальная учебная нагрузка</b>	<b>108</b>	

### 3. Условия реализации учебной дисциплины.

**3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению** Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета «История». Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-методических пособий (папки с раздаточным материалом);

### 3.2. Информационное обеспечение обучения

#### Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. <http://znanium.com> П.С. Самыгин, С.И. Самыгин, В.Н. Шевелев, Е.В. Шевелева. История : учебное пособие. - Москва: ИНФРА-М, 2021. - 528 с. - (Среднее профессиональное образование).
2. <http://znanium.com> Кузнецов, И. Н. Отечественная история : учебник / И.Н. Кузнецов. — М.: ИНФРА-М, 2020.— 639 с. — (Среднее профессиональное образование).

Дополнительные источники:

1. Загладин Н.В., Петров Ю.А. История (базовый уровень). 11 класс. — М., 2015.
2. Сахаров А.Н., Загладин Н.В. История (базовый уровень). 10 класс. — М., 2015.
3. Никифоров Ю. А. Россия и современный мир: учебное пособие / Ю.А. Никифоров, В.Л. Шаповалов; под ред. В.Л. Шаповалова. – М.: МПГУ, 2018. – 124 с.
4. Артемов В.В., Лубченков Ю.Н. История: в 2 ч.: учебник для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии специальности СПО. – М., 2017
5. Артемов В.В., Лубченков Ю.Н. История: Дидактические материалы: учеб. пособие для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО. – М., 2017
6. Артемов В.В., Лубченков Ю.Н. История: электронный учебно-методический комплекс.–М., 2017

Интернет-ресурсы:

Перечень электронных образовательных ресурсов к разделам программы учебной дисциплины «История»

1. <http://biography.globala.ru/> – Биографии известных людей
2. <https://resh.edu.ru/> - Российская электронная школа
3. <http://bibliofond.ru> – Библиотека научной и студенческой информации
4. <http://www.hrono.info> – Всемирная история в интернете
5. <http://www.lensart.ru> – Художественные фотографии
6. <http://history.standart.edu.ru> Коллекция «Исторические документы» Российского общеобразовательного портала
7. <http://historydoc.edu.ru> Лекции по истории on-line для любознательных
8. <http://www.lectures.edu.ru> Преподавание истории в школе: научно-методический и теоретический журнал
9. <http://www.pish.ru> Сайт «Я иду на урок истории» и электронная версия газеты «История»
10. <http://his.1september.ru> Тематические коллекции по истории Единой коллекции ЦОР 76
11. <http://school-collection.edu.ru/collection> Всероссийская олимпиада школьников по истории
12. <http://hist.rusolymp.ru> Инновационные технологии в гуманитарном образовании: материалы по преподаванию истории
13. <http://www.hrono.ru> Проект «Historic.Ru: Всемирная история»: Электронная библиотека по истории
14. <http://www.historic.ru> Всемирная история: Единое научно-образовательное пространство
15. <http://www.worldhist.ru> Российский электронный журнал «Мир истории»
16. <http://www.historia.ru> Государственная публичная историческая библиотека России



17. <http://www.shpl.ru> Государственный архив Российской Федерации
18. <http://www.hist.msu.ru/ER/Etext> Хронология русской и западной истории
19. <http://www.istorya.ru/hronos.php> История Отечества с древнейших времен до наших дней
20. <http://slovari.yandex.ru/dict/io> Образовательно-исторический портал Великая империя. История России
21. <http://imperiya.net> История государства Российского в документах и фактах
22. <http://www.historyru.com> История России с древнейших времен до 1917 года: электронное учебное пособие
23. <http://elib.ispu.ru/library/history> Ключевский В.О. Русская история: Полный курс лекций
24. <http://www.bibliotekar.ru/rusKluch> Русская история, искусство, культура
25. <http://www.bibliotekar.ru/rus/> Российская Империя: исторический проект
26. <http://www.rusempire.ru> Правители России и Советского Союза
27. <http://www.praviteli.org> Династия Романовых
28. <http://www.moscowkremlin.ru/romanovs.html> Проект «День в истории»
29. <http://www.1-day.ru> Государственные символы России. История и реальность
30. <http://heraldry.hobby.ru> Военная литература
31. <http://militera.lib.ru> Революция и Гражданская война: исторический проект
32. <http://www.rusrevolution.info> Великая Отечественная война 1941–1945: хронология, сражения, биографии полководцев
33. <http://www.1941-1945.ru> Великая Отечественная
34. <http://gpw.tellur.ru> Сталинградская битва
35. <http://battle.volgadmin.ru> Герои страны
36. <http://www.warheroes.ru> Проект «ПОБЕДИТЕЛИ: Солдаты Великой войны»
37. <http://www.pobediteli.ru> Портал «Археология России»
38. <http://www.culture.pskov.ru> Старинные города России
39. <http://www.oldtowns.ru> Храмы России
40. <http://www.ancienthistory.spb.ru> История Древнего Рима
41. <http://www.ancientrome.ru> История Древней Греции
42. <http://www.ellada.spb.ru> Забытые цивилизации
43. <http://www.forgotten-civilizations.ru> Библиотека текстов Средневековья
44. <http://www.vostlit.info> Эскадра Колумба
45. <http://www.shipyard.chat.ru> Эпоха Возрождения
46. <http://www.centant.pu.ru> Лабиринт времен: исторический веб-альманах
47. <http://www.hist.ru> Российский исторический иллюстрированный журнал «Родина»
48. <http://www.istrodina.com> Государственный Бородинский военно-исторический музей-заповедник
49. <http://www.shm.ru> Государственный Исторический музей
50. <http://www.kreml.ru> Музеи Московского Кремля
51. [www.militera.lib.ru](http://www.militera.lib.ru) (Военная литература: собрание текстов).
52. [www.biograf-book.narod.ru](http://www.biograf-book.narod.ru) (Избранные биографии: биографическая литература СССР).
53. [www.intellect-video.com/russian-history](http://www.intellect-video.com/russian-history) (История России и СССР: онлайн-видео).
54. [www.historicus.ru](http://www.historicus.ru) (Историк: общественно-политический журнал).
55. [www.history.tom.ru](http://www.history.tom.ru) (История России от князей до Президента).
56. [www.statehistory.ru](http://www.statehistory.ru) (История государства).
57. [www.kulichki.com/grandwar](http://www.kulichki.com/grandwar) («Как наши деды воевали»: рассказы о военных конфликтах Российской империи).
58. [www.old-maps.narod.ru](http://www.old-maps.narod.ru) (Коллекция старинных карт территорий и городов России).
59. [www.mifologia.chat.ru](http://www.mifologia.chat.ru) (Мифология народов мира).
60. [www.krugosvet.ru](http://www.krugosvet.ru) (Онлайн-энциклопедия «Кругосвет»).
61. [www.august-1914.ru](http://www.august-1914.ru) (Первая мировая война: интернет-проект).
62. [www.9may.ru](http://www.9may.ru) (Проект-акция: «Наша Победа. День за днем»).
63. [www.borodulincollection.com/index.html](http://www.borodulincollection.com/index.html) (Раритеты фотохроники СССР: 1917-1991 гг. - коллекция Льва Бородулина).

коллекция Льва Бородулина).

64. [www.rusrevolution.info](http://www.rusrevolution.info) (Революция и Гражданская война: интернет-проект).
65. [www.rodina.rg.ru](http://www.rodina.rg.ru) (Родина: российский исторический иллюстрированный журнал).
66. [www.all-photo.ru/empire/index.ru.html](http://www.all-photo.ru/empire/index.ru.html) (Российская империя в фотографиях).
67. [www.fershal.narod.ru](http://www.fershal.narod.ru) (Российский мемуарий).
68. [www.avorhist.ru](http://www.avorhist.ru) (Русь Древняя и удельная).
69. [www.memoirs.ru](http://www.memoirs.ru) (Русские мемуары: Россия в дневниках и воспоминаниях).
70. [www.arhivtime.ru](http://www.arhivtime.ru) (Следы времени: интернет-архив старинных фотографий, открыток, документов).

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения устного и письменного опроса, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий проектов исследований.

Результаты обучения (предметные результаты)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p><b>В результате освоения дисциплины обучающийся должен продемонстрировать предметные результаты освоения учебной дисциплины "История":</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сформированность представлений о современной исторической науке, ее специфике, методах исторического познания и роли в решении задач прогрессивного развития России в глобальном мире;</li> </ul>	<p>Оперативный контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнение докладов;</li> <li>- проверка и оценка рефератов</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- владение комплексом знаний об истории России и человечества в целом, представлениями об общем и особенном в мировом историческом процессе;</li> </ul>	<p>Оперативный контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- индивидуальный устный опрос;</li> <li>- фронтальный устный опрос;</li> <li>- тестовый контроль в программе АСТ-тест;</li> <li>- выполнение докладов;</li> <li>- проверка и оценка рефератов</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- сформированность умений применять исторические знания в профессиональной и общественной деятельности, поликультурном общении;</li> <li>- владение навыками проектной деятельности и исторической реконструкции с привлечением различных источников;</li> <li>- сформированность умений вести диалог, обосновывать свою точку зрения в дискуссии по исторической тематике;</li> </ul>	<p>Оперативный контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- в форме проверки и оценки практических работ;</li> <li>- тестирование в программе АСТ-тест;</li> <li>- коллоквиум</li> </ul>
	<p>Итоговый контроль в форме дифференцированного зачета по завершению курса дисциплины</p>

**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.**

Результаты (освоенные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	демонстрация понимания сущности и социальной значимости своей будущей профессии; демонстрация устойчивого интереса к будущей профессии	<i>интерпретация результатов наблюдений за обучающимися (участие в творческих конкурсах, фестивалях, олимпиадах, участие в конференциях и форумах и т.д.)</i>
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	умение формулировать цель и задачи предстоящей деятельности; умение представить конечный результат деятельности в полном объеме; умение планировать предстоящую деятельность; умение выбирать типовые методы и способы выполнения плана; умение проводить рефлексию (оценивать и анализировать процесс и результат)	<i>интерпретация результатов наблюдений за обучающимися</i>
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	умение определять проблему в профессионально ориентированных ситуациях; умение предлагать способы и варианты решения проблемы, оценивать ожидаемый результат; - умение планировать поведение в профессионально ориентированных проблемных ситуациях, вносить коррективы.	<i>интерпретация результатов наблюдений за обучающимися</i>
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	- умение самостоятельно работать с информацией: понимать замысел текста; - умение пользоваться словарями, справочной литературой; - умение отделять главную информацию от второстепенной; - умение писать аннотацию и т.д .....	<i>интерпретация результатов наблюдений за обучающимися</i>

<p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии профессиональной деятельности.</p>	<p>- демонстрация навыков использования информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<p><i>интерпретация результатов наблюдений за обучающимися;</i> - участие в семинарах, диспутах с использованием информационно-коммуникационные технологии</p>
<p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p>	<p>- умение грамотно ставить и задавать вопросы; - способность координировать свои действия с другими участниками общения; - способность контролировать свое поведение, свои эмоции, настроение; - умение воздействовать на партнера общения и др.</p>	<p><i>интерпретация результатов наблюдений за обучающимися</i></p>
<p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p>	<p>- умение осознанно ставить цели овладения различными видами работ и определять соответствующий конечный продукт; - умение реализовывать поставленные цели в деятельности; - умение представить конечный результат деятельности в полном объеме;</p>	<p><i>-интерпретация результатов наблюдений за обучающимися</i></p>
<p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p>	<p>- демонстрация стремления к самопознанию, самооценке, саморегуляции и саморазвитию; - умение определять свои потребности в изучении дисциплины и выбирать соответствующие способы его изучения; - владение методикой самостоятельной работы над совершенствованием умений; - умение осуществлять самооценку, самоконтроль через наблюдение за собственной деятельностью - умение осознанно ставить цели овладения различными аспектами профессиональной деятельности, определять соответствующий конечный продукт; - умение реализовывать поставленные цели в деятельности; - понимание роли повышения квалификации для саморазвития и самореализации в профессиональной и личной сфере;</p>	<p><i>-интерпретация результатов наблюдений за обучающимися;</i> - участие в семинарах, диспутах</p>

<p>ОК 9. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности;</li> <li>- понимание роли модернизации технологий профессиональной деятельности</li> <li>- умение представить конечный результат деятельности в полном объеме;</li> <li>- умение ориентироваться в информационном поле профессиональных технологий.</li> </ul>	<p><i>интерпретация результатов наблюдений за обучающимися участие в семинарах по производственной тематике.</i></p>
<p>ОК 10. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- проявление интереса к исполнению воинской обязанности;</li> <li>- демонстрация готовности к исполнению воинской обязанности;</li> <li>- умение связывать полученные профессиональные знания с воинской обязанностью</li> </ul>	<p><i>- интерпретация результатов наблюдений за обучающимися - участие в семинарах по патриотической тематике.</i></p>

**«Апастовский аграрный колледж»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ОУД.06 «Физическая культура»**

**43.01.09 Повар, кондитер**

## **СОДЕРЖАНИЕ**

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

I. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

II. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

III. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

IV. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

V. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ



## ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа учебной дисциплины «Физическая культура» предназначена для организации занятий по физической культуре в профессиональном образовательном учреждении «Апастовский аграрный колледж», реализующего образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО (ОПОП СПО) на базе основного общего образования при подготовке квалифицированных служащих и рабочих.

Рабочая программа разработана с учетом Примерной основной образовательной программы среднего общего образования, одобренной решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 28 июня 2016 г. № 2/16-з) и в соответствии с Примерной программой общеобразовательной учебной дисциплины «Физическая культура» для профессиональных образовательных организаций.- М.: Издательский центр «Академия», 2020. Автор - А. А. Бишаева, профессор кафедры физического воспитания Костромского государственного университета им. Н. А. Некрасова, доктор педагогических наук, профессор.

Содержание программы «Физическая культура» направлено на достижение следующих целей:

- формирование физической культуры личности будущего профессионала, востребованного на современном рынке труда;
- развитие физических качеств и способностей, совершенствование функциональных возможностей организма, укрепление индивидуального здоровья;
- формирование устойчивых мотивов и потребностей в бережном отношении к собственному здоровью, в занятиях физкультурно-оздоровительной и спортивно-оздоровительной деятельностью;
- овладение технологиями современных оздоровительных систем физического воспитания, обогащение индивидуального опыта занятий специально-прикладными физическими упражнениями и базовыми видами спорта;
- овладение системой профессионально и жизненно значимых практических умений и навыков, обеспечивающих сохранение и укрепление физического и психического здоровья;
- освоение системы знаний о занятиях физической культурой, их роли и значении в формировании здорового образа жизни и социальных ориентаций;
- приобретение компетентности в физкультурно-оздоровительной и спортивной деятельности, овладение навыками творческого сотрудничества в коллективных формах занятий физическими упражнениями.

Программа может использоваться другими профессиональными образовательными организациями, реализующими образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования; программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих; программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ).

## ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

Учебная дисциплина «Физическая культура» является учебным предметом обязательной предметной области «Физическая культура, экология и основы безопасности жизнедеятельности» ФГОС среднего общего образования.

В профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ППСЗ на базе основного общего образования, учебная дисциплина «Физическая культура» изучается в общеобразовательном цикле учебного плана ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования.

В учебных планах ОПОП СПО дисциплина «Физическая культура» входит в состав общих общеобразовательных учебных дисциплин, формируемых из обязательных предметных областей ФГОС среднего общего образования, для профессий СПО или специальностей СПО соответствующего профиля профессионального образования.

Содержание учебной дисциплины «Физическая культура» направлено на укрепление здоровья, повышение физического потенциала, работоспособности обучающихся, формирование у них жизненных, социальных и профессиональных мотиваций.

Реализация содержания учебной дисциплины «Физическая культура» в преемственности с другими общеобразовательными дисциплинами способствует воспитанию, социализации и самоидентификации обучающихся посредством лично и общественно значимой деятельности, становлению целесообразного здорового образа жизни.

Методологической основой организации занятий по физической культуре является системно-деятельностный подход, который обеспечивает построение образовательного процесса с учетом индивидуальных, возрастных, психологических, физиологических особенностей и качества здоровья обучающихся.

В соответствии со структурой двигательной деятельности содержание учебной дисциплины «Физическая культура» представлено тремя содержательными линиями:

- 1) физкультурно-оздоровительной деятельностью;
- 2) спортивно-оздоровительной деятельностью с прикладной ориентированной подготовкой;
- 3) введением в профессиональную деятельность специалиста.

Первая содержательная линия ориентирует образовательный процесс на укрепление здоровья студентов и воспитание бережного к нему отношения. Через свое предметное содержание она нацеливает студентов на формирование интересов и потребностей в регулярных занятиях физической культурой и спортом, творческое использование осваиваемого учебного материала в разнообразных формах активного отдыха и досуга, самостоятельной физической подготовке к предстоящей жизнедеятельности.

Вторая содержательная линия соотносится с интересами студентов в занятиях спортом и характеризуется направленностью на обеспечение оптимального и достаточного уровня физической и двигательной подготовленности обучающихся.

Третья содержательная линия ориентирует образовательный процесс на развитие интереса студентов к будущей профессиональной деятельности и показывает значение физической культуры для их дальнейшего профессионального роста, самосовершенствования и конкурентоспособности на современном рынке труда.

Основное содержание учебной дисциплины «Физическая культура» реализуется в процессе теоретических и практических занятий и представлено двумя разделами: теоретическая часть и практическая часть.

*Теоретическая часть* направлена на формирование у обучающихся мировоззренческой системы научно-практических основ физической культуры, осознание студентами значения здорового образа жизни, двигательной активности в профессиональном росте и адаптации к изменяющемуся рынку труда.

*Практическая часть* предусматривает организацию учебно-методических и учебно-тренировочных занятий.

Содержание учебно-методических занятий обеспечивает: формирование у студентов установки на психическое и физическое здоровье; освоение методов профилактики профессиональных заболеваний; овладение приемами массажа и самомассажа,

психорегулирующими упражнениями; знакомство с тестами, позволяющими самостоятельно анализировать состояние здоровья; овладение основными приемами неотложной доврачебной помощи. Темы учебно-методических занятий определяются по выбору из числа предложенных программой.

На учебно-методических занятиях преподаватель проводит консультации, на которых по результатам тестирования помогает определить оздоровительную и профессиональную направленность индивидуальной двигательной нагрузки.

Учебно-тренировочные занятия содействуют укреплению здоровья, развитию физических качеств, повышению уровня функциональных и двигательных способностей организма студентов, а также профилактике профессиональных заболеваний.

Для организации учебно-тренировочных занятий студентов по физической культуре кроме обязательных видов спорта (легкой атлетики, кроссовой подготовки, лыж, плавания, гимнастики, спортивных игр) дополнительно предлагаются нетрадиционные виды: атлетическая гимнастика. Специфической особенностью реализации содержания учебной дисциплины «Физическая культура» является ориентация образовательного процесса на получение преподавателем физического воспитания оперативной информации о степени освоения теоретических и методических знаний, умений, состоянии здоровья, физического развития, двигательной, психофизической, профессионально-прикладной подготовленности студента. С этой целью до начала обучения в профессиональном образовательном учреждении, медицинский работник определяет состояние здоровья. Анализ физического развития, физической подготовленности, состояния основных функциональных систем позволяет определить медицинскую группу, в которой целесообразно заниматься обучающимся: основная, подготовительная или специальная.

К основной медицинской группе относятся студенты, не имеющие отклонений в состоянии здоровья, с хорошим физическим развитием и достаточной физической подготовленностью.

К подготовительной медицинской группе относятся лица с недостаточным физическим развитием, слабой физической подготовленностью, без отклонений или с незначительными временными отклонениями в состоянии здоровья.

К специальной медицинской группе относятся студенты, имеющие патологические отклонения в состоянии здоровья. Дети с ОВЗ и дети-инвалиды имеют преимущественно IV и V группу здоровья и имеют определенные ограничения для занятий физической культурой и должны быть включены в специальную медицинскую группу для занятий физической культурой. По действующим требованиям при обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья электронное обучение и дистанционные образовательные технологии должны предусматривать возможность приема-передачи информации в доступных для них формах. По новым требованиям при обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья применяется особый порядок освоения дисциплины «Физическая культура» с учетом здоровья, обеспечивающих коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ. Для обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ выбор мест практических занятий учитывает состояние здоровья и требования по доступности. Обучающиеся из числа лиц с ОВЗ должны быть обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами.

Таким образом, освоение содержания учебной дисциплины «Физическая культура» предполагает, что студентов, освобожденных от занятий физическими упражнениями, практически нет. Вместе с тем в зависимости от заболеваний двигательная активность обучающихся может снижаться или прекращаться. Студенты, временно освобожденные по состоянию здоровья от практических занятий, осваивают теоретический и учебно-методический материал, готовят рефераты, выполняют индивидуальные проекты. Темой реферата, например, может быть: «Использование индивидуальной двигательной активности и основных валеологических факторов для профилактики и укрепления здоровья» (при том или ином заболевании).

Все контрольные нормативы по физической культуре студенты сдают в течение учебного года (в начале и в конце учебного года) для оценки преподавателем их функциональной и двигательной подготовленности, в том числе и для оценки их готовности к выполнению нормативов Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса «Готов к труду и обороне» (ГТО).

В приложениях к рабочей программе представлены требования к оценке физической подготовленности и двигательных умений обучающихся основной, подготовительной и специальной группы.

Изучение общеобразовательной учебной дисциплины «Физическая культура» завершается подведением итогов в форме дифференцированного зачета в рамках промежуточной аттестации студентов в процессе освоения ОПОП СПО с получением среднего общего образования (ППКРС).

## РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Освоение содержания учебной дисциплины «Физическая культура» обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

- личностных:
  - готовность и способность обучающихся к саморазвитию и личностному самоопределению;
  - сформированность устойчивой мотивации к здоровому образу жизни и обучению, целенаправленному личностному совершенствованию двигательной активности с валеологической и профессиональной направленностью, неприятию вредных привычек: курения, употребления алкоголя, наркотиков;
  - потребность к самостоятельному использованию физической культуры как составляющей доминанты здоровья;
  - приобретение личного опыта творческого использования профессионально--оздоровительных средств и методов двигательной активности;
  - формирование личностных ценностно-смысловых ориентиров и установок, системы значимых социальных и межличностных отношений, личностных, регулятивных, познавательных, коммуникативных действий в процессе целенаправленной двигательной активности, способности их использования в социальной, в том числе профессиональной, практике;
  - готовность самостоятельно использовать в трудовых и жизненных ситуациях навыки профессиональной адаптивной физической культуры;
  - способность к построению индивидуальной образовательной траектории самостоятельного использования в трудовых и жизненных ситуациях навыков профессиональной адаптивной физической культуры;
  - способность использования системы значимых социальных и межличностных отношений, ценностно-смысловых установок, отражающих личностные и гражданские позиции, в спортивной, оздоровительной и физкультурной деятельности;
  - формирование навыков сотрудничества со сверстниками, умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе физкультурно-оздоровительной и спортивной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты;
  - принятие и реализация ценностей здорового и безопасного образа жизни, потребности в физическом самосовершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью;
  - умение оказывать первую помощь при занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью;
  - патриотизм, уважение к своему народу, чувство ответственности перед Родиной;
  - готовность к служению Отечеству, его защите;
- метапредметных:
  - способность использовать межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные) в познавательной, спортивной, физкультурной, оздоровительной и социальной практике;
  - готовность учебного сотрудничества с преподавателями и сверстниками с использованием специальных средств и методов двигательной активности;
  - освоение знаний, полученных в процессе теоретических, учебно-методических и практических занятий, в области анатомии, физиологии, психологии (возрастной и спортивной), экологии, ОБЖ;
  - готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию по физической культуре, получаемую из различных источников;
  - формирование навыков участия в различных видах соревновательной деятельности, моделирующих профессиональную подготовку;
  - умение использовать средства информационных и коммуникационных технологий (далее — ИКТ) в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, норм информационной безопасности;
- предметных:

- умение использовать разнообразные формы и виды физкультурной деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга;
- владение современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики предупреждения заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью;
- владение основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, физического развития и физических качеств;
- владение физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности;
- владение техническими приемами и двигательными действиями базовых видов спорта, активное применение их в игровой и соревновательной деятельности, готовность к выполнению нормативов Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса «Готов к труду и обороне» (ГТО).

## Характеристика основных видов учебной деятельности студентов

Содержание обучения	Характеристика основных видов учебной деятельности студентов (на уровне учебных действий)
<b>Практическая подготовка</b>	
<i>Учебно-методические занятия</i>	<p>Демонстрация установки на психическое и физическое здоровье.</p> <p>Освоение методов профилактики профессиональных заболеваний.</p> <p>Овладение приемами массажа и самомассажа, психорегулирующими упражнениями.</p> <p>Использование тестов, позволяющих самостоятельно определять и анализировать состояние здоровья; овладение основными приемами неотложной доврачебной помощи.</p> <p>Знание и применение методики активного отдыха, массажа и самомассажа при физическом и умственном утомлении. Освоение методики занятий физическими упражнениями для профилактики и коррекции нарушения опорно-двигательного аппарата, зрения и основных функциональных систем.</p> <p>Знание методов здоровьесберегающих технологий при работе за компьютером.</p> <p>Умение составлять и проводить комплексы утренней, вводной и производственной гимнастики с учетом направления будущей профессиональной деятельности</p>
Содержание обучения	<p>Характеристика основных видов учебной деятельности студентов (на уровне учебных действий) и коррекции нарушения опорно-двигательного аппарата, зрения и основных функциональных систем.</p> <p>Знание методов здоровьесберегающих технологий при работе за компьютером.</p> <p>Умение составлять и проводить комплексы утренней, вводной и производственной гимнастики с учетом направления будущей профессиональной деятельности</p>
<i>Учебно-тренировочные занятия</i>	
Легкая атлетика. Кроссовая подготовка	<p>Освоение техники беговых упражнений (кроссового бега, бега на короткие, средние и длинные дистанции), высокого и низкого старта, стартового разгона, финиширования; бега 100 м, эстафетный бег 4 X100 м, бега по прямой с различной скоростью, равномерного бега на дистанцию 2 000 м (девушки) и 3 000 м (юноши).</p> <p>Умение технически грамотно выполнять (на технику): прыжки в длину с места.</p> <p>Метание мяча весом 150 г, гранаты весом 500 г (девушки) и 700 г (юноши); сдача контрольных нормативов</p>
Гимнастика	<p>Освоение техники общеразвивающих упражнений, упражнений в паре с партнером, упражнений с гантелями, набивными мячами, упражнений с мячом, обручем (девушки); выполнение упражнений для профилактики профессиональных заболеваний (упражнений в чередовании напряжения с расслаблением, упражнений для коррекции нарушений осанки, упражнений на внимание, висов и упоров, упражнений у гимнастической стенки), упражнений для коррекции зрения.</p> <p>Выполнение комплексов упражнений вводной и производственной гимнастики</p>

<p>Спортивные игры</p>	<p>Освоение основных игровых элементов.  Знание правил соревнований по избранному игровому виду спорта.  Развитие координационных способностей, совершенствование ориентации в пространстве, скорости реакции, дифференцировке пространственных, временных и силовых параметров движения.  Развитие личностно-коммуникативных качеств. Совершенствование восприятия, внимания, памяти, воображения, согласованности групповых взаимодействий, быстрого принятия решений.  Развитие волевых качеств, инициативности, самостоятельности.  Умение выполнять технику игровых элементов на оценку. Участие в соревнованиях по избранному виду спорта.  Освоение техники самоконтроля при занятиях; умение оказывать первую помощь при травмах в игровой ситуации</p>
----------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------



## СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

При реализации содержания общеобразовательной учебной дисциплины «Физическая культура» в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования вне зависимости от профиля профессионального образования максимальная учебная нагрузка обучающихся составляет:

- по профессиям СПО — 72 часа, из них
- обязательная учебная нагрузка обучающихся- 72 часа;
- практические занятия, — 66 часов;
- теоретические занятия – 6 часов.
- промежуточная аттестация – зачет, дифференцированный зачет.

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа	Объем часов	Уровень освоения
<b>Раздел 1.</b>			
<b>Тема 1. Лёгкая атлетика</b>	<b>Практическая подготовка</b>	34	1,2,3
	2 Легкая атлетика. Кроссовая подготовка. Решает задачи поддержки и укрепления здоровья, способствует развитию выносливости, быстроты, скоростно-силовых качеств, упорства, трудолюбия, внимания, восприятия, мышления. Кроссовая подготовка: высокий и низкий старт, стартовый разгон, финиширование; бег 100 м, эстафетный бег 4 100 м, 4 400 м; бег по прямой с различной скоростью, равномерный бег на дистанцию 2 000 м (девушки) и 3 000 м (юноши), прыжки в длину с разбега способом «согнув ноги»; прыжки в высоту способами: «прогнувшись», перешагивания, «ножницы», перекидной; метание гранаты весом 500 г (девушки) и 700 г (юноши)		
	1. Инструктаж по технике безопасности. Освоение и закрепление техники бега на короткие дистанции	3	
	2. Совершенствование техники бега на средние дистанции	4	
	3. . Совершенствование техники прыжков в длину с места. Техника отталкивания, движения в полетной фазе, приземление	4	
	4. Совершенствование техники прыжка в длину с места. Фазы: отталкивание, полет, приземление	4	
	5. Отработка тактики равномерного бега на длинные дистанции 3 000 м, 5 000 м	4	
	6. Совершенствование техники бега на короткие дистанции, передачи эстафетной палочки	4	
	7. Совершенствование техники низкого старта. Финишный рывок	4	
	8. Инструктаж по ТБ. Совершенствование техники бега	3	

	9. Совершенствование техники и тактики бега на средние дистанции		4	
<b>Тема 2. Гимнастика</b>	Содержание учебного материала		34	1,2,3
	4	Решает оздоровительные и профилактические задачи. Развивает силу, выносливость, координацию, гибкость, равновесие, сенсоторику. Совершенствует память, внимание, целеустремленность, мышление. Общеразвивающие упражнения, упражнения в паре с партнером, упражнения с гантелями, набивными мячами, упражнения с мячом, обручем (девушки). Упражнения для профилактики профессиональных заболеваний (упражнения в чередовании напряжения с расслаблением, упражнения для коррекции нарушений осанки, упражнения на внимание, висы и упоры, упражнения у гимнастической стенки). Упражнения для коррекции зрения. Комплексы упражнений вводной и производственной гимнастики.		
	1. Совершенствование комплекса ОРУ, умений выполнять повороты направо, налево, кругом в движении		6	
	2. Совершенствование умений в перестроениях и передвижениях, лазания по канату. Овладение умением выполнять вис		6	
	3. Разучивание и совершенствование выполнения упражнений для профилактики профессиональных заболеваний и травматизма		6	
	4. Совершенствование техники двигательного действия. Общефизическая подготовка		6	
	5. Совершенствование строевой подготовки: поворот кругом в движении		5	
	6. Обучение строевой подготовке. Повороты, перестроение, перемена движения		5	
<b>Тема 3. Спортивные игры по выбору. Волейбол</b>	Содержание учебного материала		34	1,2,3
	5	Исходное положение (стойки), перемещения, передача, подача, нападающий удар, прием мяча снизу двумя руками, прием мяча одной рукой с последующим нападением и перекатом в сторону, на бедро и спину, прием мяча одной рукой в падении вперед и последующим скольжением на груди—животе, блокирование, тактика нападения, тактика защиты. Правила игры. Техника безопасности игры. Игра по упрощенным правилам волейбола. Игра по правилам		
	1. Освоение и закрепление техники перемещений, передачи мяча «сверху» двумя руками		4	
	2. Совершенствование техники передачи мяча «сверху» двумя руками в прыжке во время игры		4	
	3. Учебная игра с применением изученных технических элементов в волейболе		4	
	4. Совершенствование техники приёма мяча. Учебная игра		4	
	5. Совершенствование индивидуальных действий по выбору места при приёме нижней и верхней подачи		4	
	6. Освоение и закрепление техники передач мяча «сверху» с выпадом в сторону		5	
	7. Разучивание индивидуальных действий. Определение времени для отталкивания при блокировании		5	
	8. Совершенствование групповых действий по взаимодействию игроков при приеме мяча		4	
<b>Тема 4.</b>	Содержание учебного материала		34	1,2,3
	6	Ловля и передача мяча, ведение, броски мяча в корзину (с места, в движении, прыжком), вырывание и выбивание (приемы овладения мячом), прием техники защита — перехват, приемы, применяемые против		

<b>Спортивные игры по выбору.</b>  <b>Баскетбол</b>		броска, накрывание, тактика нападения, тактика защиты. Правила игры. Техника безопасности игры. Игра по упрощенным правилам баскетбола. Игра по правилам		
	1.	Овладение сочетанием приёмов передвижений и остановок игрока, техники передач различными способами	3	
	2.	Совершенствование технических и тактических приемов игры	3	
	3.	Совершенствование техники владения мячом. Учебная игра	3	
	4.	Совершенствование техники передач и ловли мяча, заслонов в движении	3	
	5.	Совершенствование командных навыков игры в защите. Прессинг	3	
	6.	Совершенствование тактических действий. Разыгрывание, вбрасывание и контролирование мяча	3	
	7.	Совершенствование техники быстрого прорыва в учебной игре	4	
	8.	Совершенствование комбинационных действий защиты и нападения в учебной игре	4	
	9.	Совершенствование техники владения мячом. Учебная игра	4	
	10.	Совершенствование техники выполнения заслона	4	
<b>Тема 5.</b>	Содержание учебного материала		33	
<b>Спортивные игры по выбору.</b>  <b>Футбол</b>	7	Удар по летящему мячу средней частью подъема ноги, удары головой на месте и в прыжке, остановка мяча ногой, грудью, отбор мяча, обманные движения, техника игры вратаря, тактика защиты, тактика нападения. Правила игры. Техника безопасности игры. Игра по упрощенным правилам на площадках разных размеров. Игра по правилам		1,2,3
	1.	Освоение и закрепление техники передач и обработки мяча. Вбрасывание	2	
	2.	Отработка технических и тактических приёмов игры в футбол	2	
	3.	Овладение техникой выполнения ударов после обводки, отбора мяча	2	
	4.	Освоение и закрепление техники передач, остановки, держания мяча в учебной игре, удара по воротам	2	
	5.	Обучение способам отбора мяча (перед соперником, под углом к сопернику, блокировка), подкату	2	
	6.	Разучивание техники броска за мячом, приземление, парирование мяча. Учебная игра по заданным правилам	2	
	7.	Совершенствование индивидуальных действий игрока. Учебная игра	3	
	8.	Совершенствование технических и тактических приёмов игры	3	
	9.	Учебная игра в футбол по заданным правилам	3	
	10.	Совершенствование тактических действий в защите	3	
	11.	Совершенствование индивидуальных действий игрока. Учебная игра	3	
	12.	Обучение взаимодействию игроков обороны, применению финтов в игре	3	
13.	Совершенствование индивидуальной опеки игрока с мячом и без мяча	3		

<b>Тема 6. Вид аттестаци и</b>	Дифференцированный зачет-6 семестр	2	
	<b>Всего:</b>	<b>72</b>	

## УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Реализация программы дисциплины «Физическая культура» осуществляется в спортивном зале с использованием специального инвентаря и оборудования. Имеется комната для хранения спортивного инвентаря, раздевалка и кабинет физической культуры.

Спортивный зал имеет разметку волейбольного и баскетбольного поля. Спортивное оборудование и инвентарь универсального назначения (для общефизической подготовки и различных видов спорта).

Комплект для занятий лёгкой атлетикой: эстафетные палочки, флажки, мячи малые резиновые для метания, гранаты весом 500 г, 750 г. мячи малые теннисные. Комплект для занятий гимнастикой: скакалки гимнастические, бревно гимнастическое напольное, перекладина гимнастическая. Комплект для занятий по общей физической подготовке: стенки гимнастические, маты гимнастические, скамейки гимнастические, перекладины, палки гимнастические, каток гимнастический. Комплект для занятий подвижными играми с элементами спортивных игр: мячи футбольные, мячи волейбольные, мячи баскетбольные, мяч для игры в ручной мяч, мячи набивные весом 2 кг, насос с иглой для надувания мячей, сетка волейбольная, щиты баскетбольные, канат для перетягивания, доска показателей счета игры, стойки для обводки. Комплект для занятий по лыжной подготовке: лыжи с креплениями, ботинки лыжные, палки лыжные.

Контрольно- измерительное, информационное спортивное оборудование и инвентарь: рулетки, свистки судейские, секундомеры, аптечка медицинская.

### **Техника безопасности**

Правила безопасности занятий физической культуры являются обязательными при организации и проведении учебных занятий, спортивно-массовых мероприятий по физической культуре и спорту в колледже.

Административный, педагогический, медицинский персонал колледжа руководствуется правилами или инструкциями, знает и соблюдает их в практической деятельности по физическому воспитанию обучающихся.

На администрацию возлагается ответственность за исправность спортивного инвентаря и оборудования в соответствии с санитарно-гигиеническими условиями требований, предъявляемых к месту проведения занятий.

На медицинского работника возлагается ответственность за проведение лечебно-профилактических мероприятий, содействующих сохранению здоровья обучающихся. Разрешение на проведение занятий по физической культуре в колледже выдаётся комиссией при приёме к новому учебному году. Разрешение оформляется актом. Проведение занятий с применением оборудования или спортивного инвентаря, без специальной спортивной одежды не допускается. Преподаватель физической культуры несёт прямую ответственность за охрану жизни и здоровья обучающихся. Преподаватель обязан:

- перед началом занятий провести тщательный осмотр места проведения занятий, убедиться в исправности спортивного инвентаря, надёжности установки и крепления оборудования, в соответствии с санитарно-гигиеническими условиями требований, предъявляемых к месту проведения занятий; инструктировать обучающихся о порядке, последовательности и мерах безопасности при выполнении физических упражнений;
- обучать студентов безопасным приёмам выполнения физических упражнений и следить за соблюдением мер безопасности, при этом строго придерживаясь принципов доступности и последовательности обучения;
- по результатам медицинских осмотров знать физическую подготовленность и функциональные возможности каждого студента, в необходимых случаях обеспечить страховку;

- при появлении у обучающихся признаков утомления или при жалобе на недомогание и плохое самочувствие немедленно направлять его к врачу;
- после окончания занятий тщательно осмотреть место проведения занятий, убедиться в отсутствии напряжения в электросети и устранить обнаруженные недостатки.

Перед проведением первого занятия в новом учебном году преподаватель физической культуры обязан провести инструктаж по мерам безопасности с обучающимися.

Порядок проведения инструктажей с обучающимися по охране труда:

- вводный инструктаж проводится с вновь прибывшими обучающимися один раз за всё время обучения;
- инструктаж на рабочем месте и инструктаж по видам спорта, которые запланированы, проводится со всеми обучающимися не менее двух раз в год. После проведения инструктажей они фиксируются в журнале установленной формы;
- в течении учебного года, когда обучающиеся переходят заниматься со спортивных площадок в спортивный зал (из зала на спортивную площадку), с ними проводится повторный инструктаж на рабочем месте и доводится до сведения инструкция по виду спорта.

Порядок действий в случае, если обучающийся во время учебного процесса получил травму:

- оказать первую медицинскую помощь;
- доставить пострадавшего в лечебное учреждение;
- немедленно сообщить о несчастном случае медицинскому работнику, руководителю техникума (дежурному администратору) и родителям пострадавшего;
- при необходимости- принять участие в расследовании несчастного случая.

## Литература

### Основная

1. Бишаева А. А. Физическая культура: учебник для НПО и СПО.-М., 2021. - 320 с.
2. Бишаева А. А. Физическая культура: электронный учебник для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО.- М., 2020

### Дополнительная

1. Лях В.И., Зданевич А.А. Физическая культура: Москва, Просвещение.2014. - 237 с.
- 2. М. Я Виленский, А. Т. Горшков. Физическая культура: учебник для СПО.- 2-е изд,стер.- М.: КНОРУС, 2015.- 216 с.
- 3. Ю.П. Кобякова Физическая культура. Основы здорового образа жизни.- РнД.: Феникс, 2014-252 с.

### Для преподавателей

Об образовании в Российской Федерации:Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (в ред. федеральных законов от 07.05.2013 № 99-ФЗ, от 07.06.2013 № 120-ФЗ, от 02.07.2013 № 170-ФЗ, от 23.07.2013 № 203-ФЗ, от 25.11.2013 № 317-ФЗ, от 03.02.2014 № 11-ФЗ, от 03.02.2014 № 15-ФЗ, от 05.05.2014 № 84-ФЗ, от 27.05.2014 № 135-ФЗ, от 04.06.2014 № 148-ФЗ, с изм., внесенными Федеральным законом от 04.06.2014 № 145-ФЗ, с изм., внесенными Федеральным законом от 04.06.2014 г №145-ФЗ в ред. от 03.07.2016, с изм. от 19.12.2016.)

- Примерная основная образовательная программа среднего общего образования, одобренная решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 28 июня 2016 г. № 2/16-з)

### Интернет-ресурсы

4. [edu.://www.psbatishev.narod.ru](http://edu.://www.psbatishev.narod.ru) – Региональный компьютерный центр. [Учитру](http://www.uchitru.ru) - ресурсы портала для общего образования
5. Сайт Управление физической культуры и спорта [http://www. bel- sport.ru](http://www.bel-sport.ru)
6. [www.minstm.gov.ru](http://www.minstm.gov.ru) (Официальный сайт Министерства спорта Российской Федерации).
7. [www.olympic.ru](http://www.olympic.ru) (Официальный сайт Олимпийского комитета России).
8. [www.goup32441.narod.ru](http://www.goup32441.narod.ru) (сайт: Учебно-методические пособия «Общевойсковая подготовка». Наставление по физической подготовке в Вооруженных Силах Российской Федерации.

## Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p><b>Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины</b></p>	<p><b>Характеристики демонстрируемых знаний</b></p>	<p><b>Чем и как проверяется</b></p>
<p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;</li> <li>• основы здорового образа жизни;</li> <li>• условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности;</li> <li>• средства профилактики перенапряжения.</li> </ul>	<p><b>Оценка «5»-</b> за ответ в котором обучающийся демонстрирует глубокое понимание сущности материала, логично его излагает, использует его в деятельности.;</p> <p><b>Оценка «4»-</b> содержатся небольшие неточности и незначительные ошибки;</p> <p><b>Оценка «3»-</b> отсутствует логическая последовательность, имеются пробелы в знании материала, нет должной аргументации и умения использовать знания на практике;</p> <p><b>Оценка «2»-</b>выставляется за непонимание и незнание материала программы.</p>	<p>Фронтальный опрос; Задания в тестовой форме; Защита рефератов; Презентации; Наблюдение;</p>
<p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;</li> <li>• применять рациональные приёмы двигательных функций в профессиональной деятельности;</li> <li>• пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной специальности.</li> </ul>	<p><b>Качественные</b> показатели успеваемости:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• степень овладения знаниями;</li> <li>• степень овладения двигательными умениями и навыками, техникой выполнения упражнений;</li> <li>• степень овладения способами физкультурно-оздоровительной деятельности.</li> </ul> <p><b>Количественные показатели:</b> сдвиги в уровне физической подготовленности (прирост в развитии физических качеств).</p>	<p>Наблюдение;</p> <p>Выполнение контрольных нормативов;</p> <p>Демонстрация физических упражнений.</p>



## Особенности оценки по дисциплине «Физическая культура»

### При выставлении оценки:

- необходимо учитывать индивидуальные особенности развития и состояния здоровья обучающихся;
- обеспечивать количественные слагаемые оценки, которые позволяют более объективно и точно вести контроль за ходом индивидуального физического развития и подготовленностью обучающихся;
- использовать более широкий диапазон критериев, где учитываются не только знания, но и конкретные двигательные умения и навыки, способы осуществления физкультурно-оздоровительной деятельности, способности использовать знания и физические упражнения в нестандартных условиях.

**Итоговая оценка** успеваемости складывается из суммы баллов, полученных обучающимися за все её составляющие:

- Оценка знаний;
- Оценка умений;
- Оценка активности;
- Оценка прироста показателей физической подготовленности.

Обучающиеся, отнесенные по состоянию здоровья к подготовительной группе, оцениваются на общих основаниях, за исключением тех видов двигательных действий и нормативов, которые им противопоказаны по состоянию здоровья.

Обучающиеся, отнесенные по состоянию здоровья к специальной медицинской группе, оцениваются по уровню освоения программы для обучающихся СМГ (письмо Минобразования России от 31.10.2003 г. № 13-51-263/1

**«Апастовский аграрный колледж»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОУД.07 «Основы безопасности жизнедеятельности»**

**43.01.09 Повар, кондитер**

**2023**

## **СОДЕРЖАНИЕ**

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## Пояснительная записка

Рабочая программа учебной дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности» предназначена для изучения в группах, реализующих образовательную программу среднего общего образования в рамках реализации профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер.

Программа учебной дисциплины составлена на основе:

- Федерального закона об образовании в РФ, №273 от 29.12.2012 года.
- Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 марта 2004 г. № 1312 «Об утверждении федерального базисного учебного плана и примерных учебных планов для образовательных учреждений РФ, реализующих программы общего образования».
- Федеральный компонент государственного стандарта общего образования.
- Положения об итоговой и промежуточной аттестации одобренного научно- методическим советом Центра профессионального образования ФГАУ «ФИРО» Протокол № 1 от «15» февраля 2012 г.

Рабочая программа ориентирована на достижение следующих целей:

- освоение знаний о безопасном поведении человека в опасных и чрезвычайных ситуациях природного, техногенного и социального характера; о здоровье и здоровом образе жизни; о государственной системе защиты населения от опасных и чрезвычайных ситуаций; об обязанностях граждан по защите государства;
- воспитание ценностного отношения к здоровью и человеческой жизни; чувства уважения к героическому наследию России и ее государственной символике, патриотизма и долга по защите Отечества;
- развитие черт личности, необходимых для безопасного поведения в чрезвычайных ситуациях и при прохождении военной службы; бдительности по предотвращению актов терроризма; потребности ведения здорового образа жизни;
- овладение умениями оценивать ситуации, опасные для жизни и здоровья; действовать в чрезвычайных ситуациях; использовать средства индивидуальной и коллективной защиты; оказывать первую медицинскую помощь пострадавшим.

Основу программы составляет содержание, согласованное с требованиями федерального компонента государственного стандарта среднего (полного) общего образования базового уровня.

Программа выполняет две основные функции:

- информационно-методическую, позволяющую всем участникам образовательного процесса получить представление о целях, содержании, общей стратегии обучения, воспитания и развития обучающихся средствами предмета «Основы безопасности жизнедеятельности»;
- организационно-планирующую, предусматривающую выделение этапов обучения, структурирование учебного материала, определение его количественных и качественных характеристик на каждом из этапов, в том числе для содержательного наполнения промежуточной аттестации обучающихся.

Основными содержательными модулями программы являются: обеспечение личной безопасности и сохранение здоровья; государственная система обеспечения безопасности населения; основы обороны государства и воинская обязанность, основы медицинских знаний и здорового образа жизни.

В соответствии с Законом Российской Федерации «О воинской обязанности и военной службе» изучение раздела «Основы обороны государства и воинская обязанность» является обязательным только для лиц мужского пола. Кроме того, в конце учебного года для обучающихся мужского пола проводятся пятидневные учебные сборы (40 часов), сочетающие разнообразные формы организации теоретических и практических занятий. В итоге, у юношей формируется адекватное представление о военной службе, развиваются качества личности, необходимые для ее прохождения.

Таким образом, программа предоставляет возможность реализации различных подходов к построению образовательного процесса, формированию у обучающихся системы знаний, умений, универсальных способов деятельности и ключевых компетенций:

умений самостоятельно и мотивированно организовывать свою познавательную деятельность в сфере безопасной жизнедеятельности;

умений оценивать и корректировать свое поведение в окружающей среде на основе выполнения экологических требований, участвуя в проектной деятельности, учебно-исследовательской работе;

умений отстаивать свою гражданскую позицию, осознанно осуществлять выбор пути продолжения образования или будущей профессии.

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОСНОВЫ БЕЗОПАСНОСТИ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

## 1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности» изучается в группах, реализующих образовательную программу среднего (полного) общего образования базового уровня в рамках реализации среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре** основной профессиональной программы учебной дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности» является общеобразовательным предметом.

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен

**уметь:**

- владеть способами защиты населения от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера;
- пользоваться средствами индивидуальной и коллективной защиты;
- оценивать уровень своей подготовленности и осуществлять осознанное самоопределение по отношению к военной службе.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **знать/понимать**

- основные составляющие здорового образа жизни и их влияние на безопасность жизнедеятельности личности; репродуктивное здоровье и факторы, влияющие на него;
- потенциальные опасности природного, техногенного и социального происхождения, характерные для региона проживания;
- основные задачи государственных служб по защите населения и территорий от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера;
- основы российского законодательства об обороне государства и воинской обязанности граждан;
- порядок первоначальной постановки на воинский учет, медицинского освидетельствования, призыва на военную службу;
- состав и предназначение Вооруженных Сил Российской Федерации;
- основные права и обязанности граждан до призыва на военную службу, во время прохождения военной службы и пребывания в запасе;
- основные виды военно-профессиональной деятельности; особенности прохождения военной службы по призыву и контракту, альтернативной гражданской службы;
- требования, предъявляемые военной службой к уровню подготовленности призывника;
- предназначение, структуру и задачи РСЧС;
- предназначение, структуру и задачи гражданской обороны;

## 1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 68 часов, в том числе:  
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 68 часов,

## СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>68</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>68</b>
в том числе:	
практические занятия	42
контрольные работы	4
консультация	2
<b>Промежуточная аттестация в форме – дифф.зачета</b>	

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объём часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Введение	Основные составляющие здорового образа жизни и их влияние на безопасность жизнедеятельности личности.	1	
Раздел 1. Обеспечение личной безопасности и сохранение здоровья			
	Содержание учебного материала	2	2
Тема 1.1. Здоровье и здоровый образ жизни	1. Здоровье и здоровый образ жизни. Общие понятия о здоровье. Здоровый образ жизни – основа укрепления и сохранения личного здоровья. Факторы, способствующие укреплению здоровья. Двигательная активность и закаливание организма. Занятия физической культурой.		
	2. Вредные привычки Вредные привычки (употребление алкоголя, курение, употребление наркотиков) и их профилактика. Алкоголь и его влияние на здоровье человека, социальные последствия употребления алкоголя, снижение умственной и физической работоспособности.	2	2
	3. Курение и его влияние на состояние здоровья. Курение и его влияние на состояние здоровья. Табачный дым и его составные части. Влияние курения на нервную систему, сердечно-сосудистую систему. Пассивное курение и его влияние на здоровье.	2	2
	4. Наркотики. Наркотики. Наркомания и токсикомания, общие понятия и определения.	2	2
	5. Профилактика наркомании. Социальные последствия пристрастия к наркотикам. Профилактика наркомании.	2	2
	6. Репродуктивное здоровье	2	2



		Репродуктивное здоровье как составляющая часть здоровья человека и общества.		
	7	Инфекционные болезни Основные инфекционные болезни, их классификация и профилактика.	2	2
	8	Инфекции, передающиеся половым путем. Инфекции передающиеся половым путем Особенности венерических заболеваний, общая характеристика заболеваний. Особенности и пути передачи ИППП и способы предотвращения ИППП.	2	2
	9	Личная гигиена и питание. Личная гигиена и питание Роль личной гигиены в поддержании оптимального уровня здоровья, закаливание как форма личной гигиены. Личная гигиена как важный компонент здорового образа жизни. Пища и ее роль в жизнедеятельности человека. Диетическое питание. Правила здорового рационального питания.	2	2
	10	Контрольная работа №1	1	

Раздел 2. Государственная система безопасности населения

Тема 2.1. Правила поведения в условиях чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера.	Содержание учебного материала		2	2
	1	Краткая характеристика ЧС. Краткая характеристика наиболее вероятных для данной местности и района проживания чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера. Отработка правил поведения при получении сигнала о чрезвычайной ситуации согласно плану образовательного учреждения (укрытие в защитных сооружениях, эвакуация и др.).		
	2	Правила поведения при ЧС. Правила поведения при получении сигнала о чрезвычайной ситуации согласно плану образовательного учреждения (укрытие в защитных сооружениях, эвакуация и др.).	2	2
	3	Практическое занятие. Отработка правил поведения при получении сигнала о чрезвычайной ситуации согласно плану образовательного учреждения (укрытие в защитных сооружениях, эвакуация и др.).	1	

Тема 2.2. Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций (РСЧС).	Содержание учебного материала		2	2
	1	РСЧС РСЧС, история ее создания, предназначение, структура, задачи, решаемые по защите населения от чрезвычайных ситуаций.		
Тема 2.3. Гражданская оборона – составная часть обороноспособности страны	Содержание учебного материала		2	2
	1	Гражданская оборона. Гражданская оборона, основные понятия и определения, задачи гражданской обороны. Структура и органы управления гражданской обороной		
	2	Современные средства поражения и их поражающие факторы. Современные средства поражения и их поражающие факторы. Мероприятия по защите населения. Оповещение и информирование населения об опасностях, возникающих в чрезвычайных ситуациях военного и мирного времени.	2	2
	3	Организация инженерной защиты населения. Организация инженерной защиты населения от поражающих факторов чрезвычайных ситуаций мирного и военного времени. Защитные сооружения гражданской обороны. Основное предназначение защитных сооружений гражданской обороны. Виды защитных сооружений. Правила поведения в защитных сооружениях		
	4	Аварийно-спасательные работы. Аварийно-спасательные и другие неотложные работы, проводимые в зонах чрезвычайных ситуаций. Организация и основное содержание аварийно-спасательных работ. Санитарная обработка людей после пребывания их в зонах заражения. Организация гражданской обороны в общеобразовательном учреждении, ее предназначение.	2	2
	5	Основные направления деятельности государственных организаций Основные направления деятельности государственных организаций и ведомств Российской Федерации по защите населения и территорий от чрезвычайных ситуаций: прогноз, мониторинг, оповещение, защита, эвакуация, аварийно-спасательные работы, обучение населения.		

	6	Правила безопасного поведения при угрозах. Правила безопасного поведения при угрозе террористического акта, при захвате в качестве заложника. Меры безопасности населения, оказавшегося на территории военных действий. Правовые основы организации защиты населения Российской Федерации от чрезвычайных ситуаций мирного времени.	2	2
Тема 2.4. Государственные службы по охране здоровья и безопасности граждан.	Содержание учебного материала		2	2
	1	МЧС России . МЧС России – федеральный орган управления в области защиты населения от чрезвычайных ситуаций.		
	2	Милиция в Российской Федерации. Милиция в Российской Федерации – система государственных органов исполнительной власти в области защиты здоровья, прав, свободы и собственности граждан от противоправных посягательств	2	2
	3	Служба скорой помощи. Служба скорой медицинской помощи. Другие государственные службы в области безопасности.	2	2
	4	Контрольная работа №2	1	
Раздел 3. Основы обороны государства и воинская обязанность				
Тема 3.1. История создания Вооруженных Сил России.	Содержание учебного материала		2	
	1	Организация вооруженных сил Организация вооруженных сил Московского государства в XIV—XV веках. Военная реформа Ивана Грозного в середине XVI века. Военная реформа Петра I, создание регулярной армии, ее особенности. Военные реформы в России во второй половине XIX века, создание массовой армии.	1	2

	2	Создание Вооруженных Сил Создание Вооруженных Сил, их структура и предназначение. Вооруженные Силы Российской Федерации, основные предпосылки проведения военной реформы.	1	2
7Тема 3.2. Организационная структура Вооруженных Сил.	Содержание учебного материала		1	2
	1	Виды Вооруженных Сил РФ. Виды Вооруженных Сил Российской Федерации, рода войск.		
	2	Сухопутные войска. Сухопутные войска: история создания, предназначение, структура.	1	2
	3	Военно-Воздушные Силы. Военно-Воздушные Силы: история создания, предназначение, структура.	1	2
	4	Военно-Морской Флот. Военно-Морской Флот, история создания, предназначение, структура.	1	2
	5	Ракетные войска. Ракетные войска стратегического назначения: история создания, предназначение, структура	1	2
	6	Космические войска. Космические войска: история создания, предназначение, структура	1	2
	7	Воздушно-десантные войска. Воздушно-десантные войска: история создания, предназначение, структура.	1	2
	8	Пограничные войска. Пограничные войска Федеральной службы безопасности Российской Федерации. Их состав и предназначение.	1	2
	9	Внутренние войска. Внутренние войска Министерства внутренних дел Российской Федерации, Их состав и предназначение.	1	2
10	Железнодорожные войска. Железнодорожные войска Российской Федерации, Их состав и предназначение.	1	2	

	11	Войска гражданской обороны. Войска гражданской обороны МЧС России. Их состав и предназначение.	1	2
	12	Задачи современных Вооруженных Сил России. Функции и основные задачи современных Вооруженных Сил России, их роль и место в системе обеспечения национальной безопасности. Реформа Вооруженных Сил.	1	2
	13	Контрольная работа №3	1	
Тема 3.3. Воинская обязанность	Содержание учебного материала		1	2
	1	Основные понятия о воинской обязанности. Основные понятия о воинской обязанности. Воинский учет. Организация воинского учета и его предназначение. Первоначальная постановка на воинский учет.		
	2	Обязанности граждан по воинскому учету. Обязанности граждан по воинскому учету. Организация медицинского освидетельствования граждан при первоначальной постановке на воинский учет.	1	2
	3	Обязательная подготовка граждан к военной службе. Обязательная подготовка граждан к военной службе. Основное содержание обязательной подготовки гражданина к военной службе. Добровольная подготовка граждан к военной службе.	1	2
	4	Основные направления добровольной подготовки граждан к военной службе. Основные направления добровольной подготовки граждан к военной службе: занятия военно-прикладными видами спорта; обучение по дополнительным образовательным программам, имеющее целью военную подготовку несовершеннолетних граждан в учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования.	1	2
	5	Правовые основы военной службы. Призыв на военную службу. Особенности прохождения военной службы по призыву.	1	2
	6	Размещение военнослужащих. Размещение военнослужащих, распределение времени и повседневный порядок жизни воинской части.	1	2

7	Прохождение военной службы по контракту. Прохождение военной службы по контракту. Основные условия прохождения военной службы по контракту.	1	2
8	Требования к поступающим на военную службу по контракту. Требования предъявляемые к гражданам, поступающим на военную службу по контракту. Сроки военной службы по контракту. Права и льготы, предоставляемые военнослужащим, проходящим военную службу по контракту.	1	2
9	Сроки военной службы по контракту. Сроки военной службы по контракту Права и льготы, предоставляемые военнослужащим, проходящим военную службу по контракту.	1	2
10	Альтернативная гражданская служба. Альтернативная гражданская служба Основные условия прохождения альтернативной гражданской службы. Требования, предъявляемые к гражданам, для прохождения альтернативной гражданской службы.	1	2
11	Статус военнослужащих. Общие должностные и специальные обязанности военнослужащих особенности воинской деятельности в различных видах Вооруженных Сил и родах войск.	1	2
12	Требования к воинской деятельности. Требования воинской деятельности, предъявляемые к моральным, индивидуально- психологическим и профессиональным качествам гражданина.	1	2
13	Воинская дисциплина. Воинская дисциплина, ее сущность и значение.	1	2
14	Дисциплинарные взыскания. Дисциплинарные взыскания, налагаемые на солдат, матросов, проходящих военную службу по призыву.	1	2
15	Виды ответственности. Уголовная ответственность за преступления против военной службы (неисполнение приказа, нарушение уставных правил взаимоотношений военнослужащими, самовольное оставление части и др).	1	2
16	Контрольная работа №4	1	
Тема 3.4. Воинские символы и	Содержание учебного материала	1	2
	1 Дни воинской славы. Дни воинской славы – Дни славных побед.		

боевые традиции Вооруженных Сил	2	Памяти российских воинов. Основные формы увековечивания памяти российских воинов, отличившихся в сражениях, связанных с днями воинской славы.	1	2
	3	Войсковое товарищество. Дружба, войсковое товарищество – основа боевой готовности частей и подразделений. Боевое Знамя воинской части – символ воинской чести, доблести и славы. Ритуал вручения Боевого Знамени воинской части , порядок его хранения и содержания	1	2
	4	Воинские награды. Ордена – почетные награды за воинские отличия и заслуги в бою и военной службе	1	2
	5	Военная присяга. Ритуал приведения к военной присяге. Ритуал вручения Боевого Знамени воинской части.	1	2
	6	Вручение вооружения и военной техники. Вручение личному составу вооружения и военной техники. Проводы военнослужащих, уволенных в запас или отставку.	1	2
	Тема 3.5. Военно- профессиональная ориентация	Содержание учебного материала		1
1		Овладение военно-учетными специальностями. Ориентация на овладение военно-учетными специальностями. Военная служба по призыву как этап профессиональной карьеры.		
2		Обучение офицеров запаса. Ориентация на обучение по программам подготовки офицеров запаса на военных кафедрах учреждений высшего профессионального образования	1	2
3		Подготовки офицерских кадров. Организация подготовки офицерских кадров для Вооруженных Сил Российской Федерации.	1	2
4		Правила приема военные образовательные учреждения. Правила приема граждан в военные образовательные учреждения профессионального образования.	1	2

5	Виды военных образовательных учреждений. Основные виды военных образовательных учреждений профессионального образования	1	2
	Дифференцированный зачет	2	
	<b>ВСЕГО:</b>	<b>68</b>	



### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета

Оборудование учебного кабинета:

Технические средства обучения:

Компьютер с мультимедиа проектором

#### **БИБЛИОТЕЧНЫЙ ФОНД (КНИГОПЕЧАТНАЯ ПРОДУКЦИЯ)**

Стандарт среднего (полного) общего образования по ОБЖ (базовый уровень).

Примерная программа среднего (полного) общего образования на базовом уровне по ОБЖ.

Учебник по ОБЖ для 10 класса (базовый уровень).

Закон Российской Федерации «О воинской обязанности и военной службе».

Закон Российской Федерации «О гражданской обороне».

Закон Российской Федерации «О защите населения и территорий и от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера»

Закон Российской Федерации «О пожарной безопасности».

Дидактические материалы по основным разделам ОБЖ

Контрольно-измерительные материалы по основным разделам ОБЖ. Практикумы по ОБЖ.

Научная, научно-популярная литература. Справочные пособия (энциклопедии и энциклопедические словари). Методические пособия для учителя (рекомендации к проведению уроков)

#### **ПЕЧАТНЫЕ ПОСОБИЯ**

Организационная структура Вооруженных Сил Российской Федерации. Ордена России.

Текст Военной присяги. Воинские звания и знаки различия. Военная форма одежды. Мероприятия обязательной подготовки граждан к военной службе. Военно-прикладные виды спорта. Военно-учетные специальности РОСТО. Военно-учебные заведения Вооруженных Сил Российской Федерации. Мероприятия, проводимые при первоначальной постановке на воинский учет.

Нормативы по прикладной физической подготовке. Нормативы по радиационной, химической и биологической разведке.

Устройство 7,62-мм (или 5,45-мм) автомата Калашникова.

Устройство 5,6-мм малокалиберной винтовки.

Основы и правила стрельбы из стрелкового оружия.

Индивидуальные средства защиты

Оказание первой медицинской помощи.

Приемы и правила метания ручных гранат

Мины российской армии

Фортификационные сооружения (окопы, траншеи, щели, ниши, блиндажи, укрытия, минно-взрывные заграждения)

Индивидуальные средства защиты

Приборы радиационной разведки.

Приборы химической разведки.

Организация и несение внутренней службы.

Оказание первой медицинской помощи.

Диаграммы и графики

#### **ИНФОРМАЦИОННО-КОММУНИКАТИВНЫЕ СРЕДСТВА**

Мультимедийные обучающие программы и электронные учебники по основным разделам ОБЖ. Электронные библиотеки по ОБЖ.

Игровые компьютерные программы (по тематике курса ОБЖ)

#### **ЭКРАННО-ЗВУКОВЫЕ ПОСОБИЯ**

Видеофильмы по разделам курса ОБЖ

Аудиозаписи и фонохрестоматии по всеобщей истории и истории России

Слайды (диапозитивы) по тематике курса ОБЖ.

## **УЧЕБНО-ПРАКТИЧЕСКОЕ И УЧЕБНО-ЛАБОРАТОРНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ**

Бытовой дозиметр. Компас, визирная линейка, транспортир, бинт марлевый 10x15, вата гигроскопическая, вата компрессная (пачка по 50 г.) , индивидуальный перевязочный пакет. Повязка большая Стерильная. Шприц-тюбик одноразового пользования. Шинный материал (плотные куски картона, рейки т.п.) длиной от 0,7 до 1,5 м. Противогаз. Общезащитный комплект. Респиратор. Аптечка индивидуальная (АИ-2). Противохимический пакет. Противопыльные тканевые маски. Ватно-марлевая повязка

## **МОДЕЛИ**

Макет простейшего укрытия в разрезе

Макет убежища в разрезе

Тренажер для оказания первой помощи

## **3.2. Информационное обеспечение обучения**

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

### **Основные источники:**

1. Основы безопасности жизнедеятельности. 10 кл., под ред. Воробьева Ю.Л., Астрель, 2021

2. Основы безопасности жизнедеятельности. 11 кл., под ред. Воробьева Ю.Л., Астрель, 2020

### **Дополнительные источники:**

Смирнов А.Т. Основы медицинских знаний и здорового образа жизни: учеб. для 10—11 кл. общеобразоват. учреждений. / А.Т.Смирнов, Б.И.Мишин, П.В.Ижевский; под общ. ред. А.Т.Смирнова. – 6-е изд. – М., 2006.

Федеральные законы «О статусе военнослужащих», «О воинской обязанности и военной службе», «Об альтернативной гражданской службе», «О внесении изменений в Федеральный закон «О воинской обязанности и военной службе» No 61-ФЗ и статью 14 Закона РФ «Об образовании», «О противодействии терроризму» // Собрание законодательства Российской Федерации: официальное издание. – М., 1993—2007.

Смирнов А.Т., Мишин Б.И., Васнев В.А. Основы безопасности жизнедеятельности. Методические рекомендации. 10 кл. – М., 2003.

Смирнов А.Т. Основы медицинских знаний и здорового образа жизни: тестовый контроль знаний старшеклассников: 10—11 кл. / А.Т.Смирнов, М.В.Маслов; под ред. А.Т.Смирнова. – М., 2002.

Большой энциклопедический словарь. – М., 1997.

Васнев В.А. Основы подготовки к военной службе: Кн. для учителя / В.А.Васнев, С.А.Чиненный. — М., 2002.

Военная доктрина Российской Федерации // Вестник военной информации. – 2000. – No 5

## Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

Результаты обучения	Критерии оценки. Формы и методы оценки
<b>Уметь</b>	
владеть способами защиты населения от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера;	Контрольная работа
пользоваться средствами индивидуальной и коллективной защиты;	Контрольная работа
оценивать уровень своей подготовленности и осуществлять осознанное самоопределение по отношению к военной службе.	Контрольная работа
<b>Знать</b>	Контрольная работа
основные составляющие здорового образа жизни и их влияние на безопасность жизнедеятельности личности; репродуктивное здоровье и факторы, влияющие на него;	Контрольная работа
потенциальные опасности природного, техногенного и социального происхождения, характерные для региона проживания	Контрольная работа
основные задачи государственных служб по защите населения и территорий от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера;	Контрольная работа
основы российского законодательства об обороне государства и воинской обязанности граждан;	Контрольная работа
порядок первоначальной постановки на воинский учет, медицинского освидетельствования, призыва на военную службу;	Контрольная работа
состав и предназначение Вооруженных Сил Российской Федерации	Контрольная работа
основные права и обязанности граждан до призыва на военную службу, во время прохождения военной службы и пребывания в запасе;	Контрольная работа
основные виды военно-профессиональной деятельности; особенности прохождения военной службы по призыву и контракту, альтернативной гражданской службы;	Контрольная работа
Требования, предъявляемые военной службой к уровню подготовленности призывника;	Контрольная работа
предназначение, структуру и задачи РСЧС	Контрольная работа
предназначение, структуру и задачи гражданской обороны;	Контрольная работа

**«Апастовский аграрный колледж»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОУД.08 «Обществознание»**

**43.01.09 Повар, кондитер**

**2023**

## СОДЕРЖАНИЕ

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

## ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 1.1. Область применения рабочей программы

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

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: учебная дисциплина «Обществознание» изучается в общеобразовательном цикле учебного плана ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (ППКРС).

### 1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Освоение содержания учебной дисциплины «Обществознание» обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

#### **личностных:**

– сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития общественной науки и практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире;

– российская гражданская идентичность, патриотизм, уважение к своему народу, чувство ответственности перед Родиной, уважение государственных символов (герба, флага, гимна);

– гражданская позиция в качестве активного и ответственного члена российского общества, осознающего свои конституционные права и обязанности, уважающего закон и правопорядок, обладающего чувством собственного достоинства, осознанно принимающего традиционные национальные и общечеловеческие, гуманистические и демократические ценности;

– толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, учитывая позиции всех участников, находить общие цели и сотрудничать для их достижения; эффективно разрешать конфликты;

– готовность и способность к саморазвитию и самовоспитанию в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества, к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности;

– осознанное отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем;

– ответственное отношение к созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни;

#### **метапредметных:**

– умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения

поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях;

– владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности в сфере общественных наук, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;

– готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках социально-правовой и экономической информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;

– умение 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;

– умение определять назначение и функции различных социальных, экономических и правовых институтов;

– умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учетом гражданских и нравственных ценностей;

– владение языковыми средствами: умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства, понятийный аппарат обществознания;

**предметных:**

– сформированность знаний об обществе как целостной развивающейся системе в единстве и взаимодействии его основных сфер и институтов;

– владение базовым понятийным аппаратом социальных наук;

– владение умениями выявлять причинно-следственные, функциональные, иерархические и другие связи социальных объектов и процессов;

– сформированность представлений об основных тенденциях и возможных перспективах развития мирового сообщества в глобальном мире;

– сформированность представлений о методах познания социальных явлений и процессов;

– владение умениями применять полученные знания в повседневной жизни, прогнозировать последствия принимаемых решений;

– сформированность навыков оценивания социальной информации, умений поиска информации в источниках различного типа для реконструкции недостающих звеньев с целью объяснения и оценки разнообразных явлений и процессов общественного развития.

В результате освоения учебной дисциплины ОУД.08 Обществознание в соответствии с требованиями к освоению ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, создаются условия для формирования общих и профессиональных компетенций:

Код	Общие компетенции
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>72</b>
<b>Обязательные аудиторные учебные занятия (всего)</b>	<b>72</b>
в том числе:	
лабораторные занятия (если предусмотрено)	*
практические занятия (если предусмотрено)	30
контрольные работы (если предусмотрено)	*
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	*
консультация	2
<b>Промежуточная аттестация в форме дифф.зачета</b>	



## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся		Объем часов
1	2		3
1. Человек и общество	Содержание учебного материала	Уровень освоения	
1.1. Природа человека, врожденные и приобретенные качества	1. Социальные науки. Специфика объекта их изучения. Актуальность изучения обществознания при освоении профессий СПО и специальностей СПО.	2	14
	2. Природное и общественное в человеке. Философские представления о социальных качествах человека. Человек, индивид, личность. Человек – существо духовное.	2	
	3. Деятельность и мышление. Виды деятельности. Человек в учебной и трудовой деятельности. Основные виды профессиональной деятельности. Профессиональное самоопределение. Процесс мышления. Особенности научного мышления	2	
	4. Формирование характера, учет особенностей характера в общении и профессиональной деятельности. Потребности, способности и интересы. Роль потребностей, интересов и способностей в человеческой деятельности.	2	
	5. Социализация личности. Самосознание и социальное поведение. Ценности и нормы. Цель и смысл человеческой жизни.	2	
	6. Проблема познаваемости мира. Понятие истины, ее критерии.	2	
	7. Виды человеческих знаний. Мирозрение. Типы мирозрения.	2	
	8. Свобода как условие самореализации личности. Свобода человека и ее ограничители (внутренние – со стороны самого человека и внешние – со стороны общества). Выбор и ответственность за его последствия. Гражданские качества личности.	2	
	9. Человек в группе. Многообразие мира общения. Межличностное общение и взаимодействие. Особенности самоидентификации личности в малой группе на примере молодежной среды. Умение общаться. Толерантность. Поиск взаимопонимания.	2	

	10.Проблемы межличностного общения в молодежной среде. Межличностные конфликты. Истоки конфликтов в среде молодежи. Причины и истоки агрессивного поведения.	2	
	Тематика учебных занятий		
	1 Урок «Обществознание как учебный курс».		1
	2 Урок «Человек, индивид, личность».		1
	3 Урок «Деятельность и мышление».		1
	4 Урок «Потребности, способности и интересы».		1
	5 Урок «Социализация личности».		1
	6 Урок «Понятие истины, ее критерии».		1
	7 Урок «Виды человеческих знаний»		1
	8 Урок «Свобода как условие самореализации личности».		1
	9 Урок «Многообразие мира общения».		1
	10 Урок «Межличностные конфликты».		1
Общество как система	Содержание учебного материала	Уровень освоения	
	1.Представление об обществе как сложной динамичной системе. Современное российское общество. Функции общества.	2	
	2.Подсистемы и элементы общества. Специфика общественных отношений.	2	
	3.Основные институты общества, их функции, структура и значение.	2	
	4.Общество и природа. Значение техногенных революций: аграрной, индустриальной, информационной. Противоречивость воздействия людей на природную среду.	2	
	5.Многовариантность общественного развития. Эволюция и революция как формы социального изменения. Понятие общественного прогресса. Смысл и цель истории. Цивилизация и формация. Общество: традиционное, индустриальное, постиндустриальное (информационное).	2	
	6.Особенности современного мира. Процессы глобализации. Антиглобализм, его причины и проявления.	2	
			11

	7.Современные войны, их опасность для человечества. Терроризм как важнейшая угроза современной цивилизации. Социальные и гуманитарные аспекты глобальных проблем.	2	
	8.Контроль знаний по разделу 1	3	
	Тематика учебных занятий		
	1.Урок «Представление об обществе как сложной динамичной системе».		1
	2Урок «Подсистемы и элементы общества».		1
	3 Урок «Основные институты общества, их функции».		1
	4 Урок «Общество и природа».		1
	5 Урок «Многовариантность общественного развития».		1
	6 Урок «Процессы глобализации».		1
	7 Урок «Социальные и гуманитарные аспекты глобальных проблем».		1
	8 Урок контрольной работы 1		1
	Самостоятельная работа обучающихся Общество как сложная система		3
2. Духовная культура человека и общества	Содержание учебного материала	Уровень освоения	
2.1. Духовная культура личности и общества	1.Понятие «культура» в широком и узком смысле. Учреждения культуры. Государственные гарантии свободы доступа к культурным ценностям. Этикет.	2	5
	2.Культура народная, массовая и элитарная Культурное мировоззрение. Экранная культура – продукт информационного общества. Особенности молодежной субкультуры. Взаимодействие и взаимосвязь различных культур. Культура общения, труда, учебы, поведения в обществе.	2	
	3.Особенности молодежной субкультуры. Проблемы духовного кризиса и духовного поиска в молодежной среде. Формирование ценностных установок, идеалов, нравственных ориентиров.	2	
	Тематика учебных занятий		
	1.Урок «Понятие о культуре»		1
	2.Урок «Виды культур».		1
	3.Урок «Особенности молодежной субкультуры».		1
	Содержание учебного материала	Уровень освоения	

2.2. Наука и образование в современном мире	1.Наука. Естественные и социально-гуманитарные науки. Значимость труда ученого, его особенности. Свобода научного поиска. Ответственность ученого перед обществом.	2	5	
	2.Образование как способ передачи знаний и опыта. Государственные гарантии в получении образования.	2		
	3.Звенья российского образования. Роль образования в жизни современного человека и общества. Профессиональное образование.	2		
	Тематика учебных занятий			
	1 Урок «Наука. Естественные и социально-гуманитарные науки».			1
	2.Урок «Роль образования в жизни современного человека и общества».			1
	3 Урок «Система образования в РФ».			1
2.3. Мораль, искусство и религия как элементы духовной культуры	Содержание учебного материала	Уровень освоения		
	1.Духовная культура личности и общества, ее значение в общественной жизни. Формирование ценностных установок, идеалов, нравственных ориентиров.	2	12	
	2.Понятие цивилизаций, классификация.	2		
	3.Мораль. Основные принципы и нормы морали. Моральный выбор. Моральный самоконтроль личности. Моральный идеал.	2		
	4.Религия как феномен культуры. Свобода совести. Религиозные объединения Российской Федерации.	2		
	5.Мировые религии. Религия и церковь в современном мире.	2		
	6.Искусство и его роль в жизни людей.	2		
	7.Виды искусств. Творчество, его проявления.	2		
	8.Контроль знаний по разделу 2	3		
	Тематика учебных занятий			
	1 Урок «Духовная жизнь человека и общества».			1
	2 Урок «Цивилизация»			1
3 Урок «Основные принципы и нормы морали».			1	
4 Урок «Религия как феномен культуры».			1	
5 Урок «Мировые религии»			1	

	6 Урок «Искусство и его роль в жизни людей».		1
	7 Урок «Виды искусств».		1
	8 Урок контрольной работы 2		1
3 Экономика	Содержание учебного материала	Уровень освоения	
3.1. Экономика и экономическая наука. Экономические системы	1. Экономика как наука и хозяйство. Главные вопросы экономики.	2	8
	2. Потребности. Выбор и альтернативная стоимость. Ограниченность ресурсов.	2	
	3. Разделение труда, специализация и обмен.	2	
	4. Факторы производства	2	
	5. Типы экономических систем: традиционная, централизованная (командная) и рыночная экономика.	2	
	Тематика учебных занятий		
	1 Урок «Экономика как наука и хозяйство»		1
	2. Урок «Потребности»		1
	3. Урок «Разделение труда»		1
	4. Урок «Факторы производства»		1
5. Урок «Типы экономических систем»		1	
3.2. Рынок. Фирма. Роль государства в экономике	Содержание учебного материала	Уровень освоения	
	1. Рынок одного товара. Спрос. Факторы спроса. Предложение. Факторы предложения. Рыночное равновесие.	2	21
	2. Основные рыночные структуры: совершенная и несовершенная конкуренция.	2	
	3. Роль фирм в экономике. Издержки, выручка, прибыль. Производительность труда. Основные организационные формы бизнеса в России.	2	
	4. Основные источники финансирования бизнеса. Основы денежной политики государства.	2	
	5. Акции и облигации. Фондовый рынок.		
	6. Основы менеджмента и маркетинга. Деньги. Процент.	2	
	7. Банковская система. Роль Центрального банка. Основные операции коммерческих банков.	2	

8.Инфляция. Виды, причины и последствия инфляции. Антиинфляционные меры.	2	
9.Частные и общественные блага.	2	
10. Понятие собственности. Виды собственности. Правовая защита собственности.	2	
11.Функции государства в экономике. Государственные расходы. Государственный бюджет. Государственный долг.	2	
12.Понятие ВВП и его структура.	2	
13.Экономический рост и развитие.	2	
14 Экономические циклы.	2	
15. Понятие налогов. Основы налоговой политики государства.	2	
16.Виды налогов.	2	
Тематика учебных занятий		1
1Урок «Рынок одного товара»		1
2Урок «Основные рыночные структуры».		1
3 Урок «Роль фирм в экономике»		1
4 Урок «Основные источники финансирования бизнеса».		1
5.Урок «Ценные бумаги»		1
6 Урок «Деньги»		1
7Урок «Банковская система».		1
8Урок «Инфляция».		1
9Урок «Частные и общественные блага»		1
10Урок «Собственность»		1
11Урок «Роль государства в экономике»		1
12 Урок «Понятие ВВП и его структура».		1
13.Урок «Экономический рост и развитие».		1
14 Урок «»Экономические циклы»		1
15 Урок «Налоги»		1

	16 Урок «Виды налогов»		1
3.3. Рынок труда и безработица	Содержание учебного материала	Уровень освоения	14
	1.Спрос на труд и его факторы. Предложение труда. Факторы предложения труда.	2	
	2.Роль профсоюзов и государства на рынках труда.	2	
	3.Человеческий капитал	2	
	4.Понятие заработной платы. Виды зарплаты. Среднемесячный уровень зарплаты в РФ.	2	
	5.Понятие безработицы, ее причины и виды	2	
	6.Экономические последствия безработицы.	2	
	7.Защита прав потребителя.	2	
	8.Рациональный потребитель. Основные доходы и расходы семьи. Реальный и номинальный доход. Сбережения.	2	
	Тематика учебных занятий		
	1 Урок «Рынок труда»		1
	2Урок «Профсоюз»		1
	3 Урок «Человеческий капитал»		1
	4 Урок «Заработная плата»		1
5 Урок «Безработица»		1	
6 Урок «Экономические последствия безработицы»		1	
7 Урок «Защита прав потребителя».		1	
8Урок «Доходы семьи»		1	
3.4. Основные проблемы экономики России. Элементы международной экономики	Содержание учебного материала	Уровень освоения	17
	1.Становление современной рыночной экономики России. Особенности современной экономики России.	2	
	2.Экономические институты современной России.		
	3.Основные проблемы экономики России и ее регионов.	2	
	4.Экономическая политика Российской Федерации.	2	
	5.Экономические ресурсы современной России.	2	
6.Россия в мировой экономике.	2		

	7.Организация международной торговли.	2	
	8.Государственная политика в области международной торговли.	2	
	9. Международное разделение труда	2	
	10.Глобальные экономические проблемы.	2	
	11.Контроль знаний по разделу 3	3	
	Тематика учебных занятий		
	1 Урок «Рыночная система современной России»		1
	2 Урок «Экономические институты современной России».		1
	3 Урок «Экономические проблемы России		1
	4.Урок «Экономическая политика Российской Федерации».		1
	5.Урок «Экономические ресурсы современной России»		1
	6.Урок «Россия в мировой экономике».		1
	7.Урок «Организация международной торговли».		1
	8.Урок «Государственная политика в области международной торговли».		1
	9. Урок «Международное разделение труда»		1
	10.Урок «Глобальные экономические проблемы».		1
	11 Урок контрольной работы 3		1
	Самостоятельная работа обучающихся Основные проблемы экономики России. Элементы международной экономики		3 3
4.Социальные отношения	Содержание учебного материала	Уровень освоения	
4.1. Социальная роль и стратификация	1.Понятие о социальных отношениях. Общественные отношения	2	10
	2.Понятие о социальных общностях и группах. Виды	2	
	3.Социальная стратификация: понятие и особенности	2	
	4.Социальная мобильность: понятие, виды	2	
	5.Социальная роль – понятие. Многообразие социальных ролей в юношеском возрасте. Социальные роли человека в семье и трудовом коллективе.	2	
	6.Социальный статус и престиж. Престижность профессиональной деятельности.	2	



	Тематика учебных занятий		1
	1 Урок «Социальные отношения».		1
	2 Урок «Социальные общности и группы»		1
	3 Урок «Социальная стратификация».		1
	4 Урок «Социальная мобильность»		1
	5 Урок «Социальная роль».		1
	6 Урок «Социальный статус и престиж».		1
4.2. Социальные нормы и конфликты	Содержание учебного материала	Уровень освоения	12
	1. Социальный контроль – понятие. Дозволение, предписание, запрет. Экцессы.	2	
	2. Социальные нормы понятие и виды	2	
	3. Социальные санкции: понятие и виды.	2	
	4 Понятие самоконтроля и его формы.	2	
	5 Девиантное поведение, его формы, проявления. Профилактика негативных форм девиантного поведения среди молодежи.	2	
	6 Социальная и личностная значимость здорового образа жизни. Опасность наркомании, алкоголизма.	2	
	7 Социальный конфликт: понятие. Причины и истоки возникновения социальных конфликтов	2	
	8 Пути разрешения социальных конфликтов.	2	
		Тематика учебных занятий	
	1 Урок «Социальный контроль».		1
	2 Урок «Социальные нормы»		1
	3 Урок «Социальные санкции»		1
	4 Урок «Самоконтроль».		1
	5 Урок «Девиантное поведение»		1
	6 Урок «Социальная и личностная значимость здорового образа жизни».		1
	7 Урок «Социальный конфликт».		1
	8 Урок «Пути разрешения социальных конфликтов».		1
4.3. Важнейшие социальные общности и группы	Содержание учебного материала	Уровень освоения	
	1. Особенности социальной стратификации в современной России.	2	23

2. Демографические, профессиональные, поселенческие и иные группы.	2	
3. Люмпены и маргиналы Понятие и социальная помощь	2	
4. Молодежь как социальная группа. Проблемы современной молодежи.	2	
5. Особенности молодежной политики в Российской Федерации.	2	
6. Профилактика негативных форм девиантного поведения среди молодежи.	2	
7. Этнические общности – понятие и виды	2	
8. Межнациональные отношения, их виды	2	
9. Этносоциальные конфликты, пути их разрешения.	2	
10. Конституционные принципы национальной политики в Российской Федерации.	2	
11. Семья как малая социальная группа. Виды семей. Проблемы неполных семей	2	
12. Семья и брак. Институт брака. Брачный договор.	2	
13. Понятие семейных правоотношений. Порядок, условия заключения и расторжения брака. Права и обязанности супругов. Брачный договор.	2	
14. Правовые отношения родителей и детей. Опекa и попечительство.	2	
15. Современная демографическая ситуация в Российской Федерации	2	
16. Контроль знаний по разделу 4	3	
Тематика учебных занятий		
1 Урок «Особенности социальной стратификации в современной России».		1
2 Урок «Социальные группы»		1
3 Урок «Люмпены и маргиналы»		1
4 Урок «Молодежь как социальная группа».		1
5 Урок «Особенности молодежной политики в Российской Федерации».		1
6 Урок «Профилактика негативных форм девиантного поведения среди молодежи».		1
7 Урок «Этнические общности»		1
8 Урок «Межнациональные отношения»		1
9 Урок «Этносоциальные конфликты»		1
10 Урок «Конституционные принципы национальной политики в РФ».		1
11 Урок «Семья как малая социальная группа».		1
12 Урок «Семья и брак».		1
13 Урок «Семейное право и семейные правоотношения».		1

	14 Урок «Правовые отношения родителей и детей».		1	
	15 Урок «Современная демографическая ситуация в Российской Федерации»		1	
	16 Урок контрольной работы 4		1	
	Содержание учебного материала	Уровень освоения		
	1.Понятие власти. Типы общественной власти. Власть и общество.	2		
	2.Политика как общественное явление. Политика и общество.	2		
	3.Политическая система, ее внутренняя структура.	2		
	4.Политические институты. Их классификация, функции и задачи.	2		
	5.Государство как политический институт. Признаки государства. Государственный суверенитет.	2		
	6.Внутренние и внешние функции государства.	2		
	7.Межгосударственная интеграция, формирование надгосударственных институтов — основные особенности развития современной политической системы.	2		
5. Политика	8.Формы правления, территориально-государственное устройство, политический режим.	2	22	
5.1. Политика и власть. Государство в политической системе	9.Типология политических режимов. Авторитаризм, тоталитаризм и пр.	2		
	10.Демократия, ее основные ценности и признаки.	2		
	11.Условия формирования демократических институтов и традиций.	2		
	12.Понятие анархизма, его черты и свойства, методы проявления и последствия для общества и государства.	2		
	13.Понятие нацизма, его черты и свойства, методы проявления и последствия для общества и государства	2		
	14.Правовое государство, понятие и признаки.	2		
	15.Определение Конституции. Значение и роль Конституции РФ. Преамбула и перечень категорий статей Конституции РФ	2		
	Тематика учебных занятий			1
	1 Урок «Понятие власти».			1
	2 Урок «Политика как общественное явление»		1	
	3 Урок «Политическая система»		1	

	4 Урок «Политические институты».		1
	5 Урок «Государство»		1
	6 Урок «Функции государства»		1
	7 Урок «Особенности функционального назначения современных государств».		1
	8 Урок «Формы государства»		1
	9 Урок «Типология политических режимов».		1
	10 Урок «Демократия»		1
	11 Урок «Демократические институты и традиции»		1
	12 Урок «Анархизм».		1
	13 Урок «Нацизм».		1
	14 Урок «Правовое государство»		1
	15 Урок «Конституция РФ 1993 г»		1
5.2.Участники политического процесса	Содержание учебного материала	Уровень освоения	
	1.Личность и государство.	2	27
	2.Политический статус личности.	2	
	3.Политическое участие и его типы.	2	
	4.Причины и особенности экстремистских форм политического участия.	2	
	5.Политическое лидерство. Лидеры и ведомые.	2	
	6.Политическая элита, особенности ее формирования в современной России.	2	
	7.Гражданское общество и государство.	2	
	8.Гражданские инициативы.	2	
	9.Отличительные черты выборов в демократическом обществе.	2	
	10.Абсентеизм, его причины и опасность.	2	
	11.Избирательная кампания в Российской Федерации: стадии и процедура	2	
	12.Понятие политического плюрализма, диапазон российских политических партий и общественных движений.	2	
	13.Политические партии и движения	2	
	14.Классификация политических партий и движений	2	
15.Современные идейно-политические системы: консерватизм, либерализм, социал-демократия, коммунизм.	2		

	16.Законодательное регулирование деятельности партий в Российской Федерации.	2	
	17.Политическое сознание	2	
	18.Роль средств массовой информации в политической жизни общества.	2	
	19.Урок контроля знаний по разделу 5	3	
	Тематика учебных занятий		
	1 Урок «Личность и государство».		1
	2 Урок «Политический статус личности».		1
	3 Урок «Политическое участие»		1
	4 Урок «Экстремизм»		1
	5 Урок «Политическое лидерство».		1
	6 Урок «Политическая элита»		1
	7 Урок «Гражданское общество и государство».		1
	8 Урок «Гражданские инициативы».		1
	9 Урок «Выборы в демократическом государстве»		1
	10 Урок «Абсентеизм»		1
	11 Урок «Избирательная кампания в Российской Федерации».		1
	12 Урок «Политический плюрализм».		1
	13 Урок «Политические партии и движения»		1
	14 Урок «Классификация политических партий и движений»		1
	15 Урок «Современные идейно-политические системы»		1
	16 Урок «Законодательное регулирование деятельности партий в Российской Федерации».		1
	17 Урок «Политическое сознание»		1
	18 Урок «Роль средств массовой информации в политической жизни общества».		1
	19 Урок контрольной работы 5		1
6. Право	Содержание учебного материала	Уровень освоения	
6.1.Правовое регулирование общественных отношений	1.Юриспруденция как общественная наука.	2	17
	2 Право в системе социальных норм.	2	
	3 Правовые и моральные нормы, виды	2	
	4 Система права: основные институты, отрасли права.	2	
	5 Частное и публичное право: понятия и структура	2	

	6 Основные формы права: виды и характерные черты	2	
	7 Нормативные правовые акты и их характеристика.	2	
	8 Порядок принятия и вступления в силу законов в РФ. Действие нормативных правовых актов во времени, в пространстве и по кругу лиц.	2	
	9 Правовые отношения и их структура.	2	
	10 Правомерное и противоправное поведение.	2	
	11 Юридическая ответственность и ее задачи.	2	
	Тематика учебных занятий		
	1 Урок «Юриспруденция как общественная наука».		1
	2 Урок «Право в системе социальных норм».		1
	3 Урок «Правовые и моральные нормы».		1
	4 Урок «Система права»		1
	5 Урок «Частное и публичное право».		1
	6 Урок «Основные формы права».		1
	7 Урок «Нормативные правовые акты и их характеристика».		1
	8 Урок «Порядок принятия и вступления в силу законов в РФ».		1
	9 Урок «Правовые отношения».		1
	10 Урок «Правомерное и противоправное поведение. Виды противоправных поступков».		1
	11 Урок «Юридическая ответственность».		1
	Самостоятельная работа обучающихся Правовое регулирование общественных отношений		6
6.2. Основы конституционного права Российской Федерации	Содержание учебного материала	Уровень освоения	
	1 Конституционное право, как отрасль российского права. Основы конституционного строя Российской Федерации.	2	18
	2 Система государственных органов Российской Федерации.	2	
	3 Законодательная власть – представители и полномочия	2	
	4 Исполнительная власть – представители и полномочия	2	
	5 Институт президентства. Президент РФ: сроки пребывания у власти. Полномочия. Импичмент	2	
	6 Местное самоуправление. Представители и полномочия	2	

	7 Правоохранительные органы Российской Федерации. Наименования и функции	2	
	8 Судебная система Российской Федерации. Адвокатура. Нотариат.	2	
	9 Понятие гражданства Понятие гражданства. Порядок приобретения и прекращения гражданства в РФ.	2	
	10 Основные конституционные права и обязанности граждан в России Право граждан РФ участвовать в управлении делами государства. Право на благоприятную окружающую среду.	2	
	11 Обязанность защиты Отечества. Основания отсрочки от военной службы.	2	
	12 Международная защита прав человека в условиях мирного и военного времени.	2	
	Тематика учебных занятий		1
	1 Урок «Конституционное право как отрасль российского права»		1
	2 Урок «Система государственных органов Российской Федерации».		1
	3 Урок «Законодательная власть».		1
	4 Урок «Исполнительная власть».		1
	5 Урок «Институт президентства».		1
	6 Урок «Местное самоуправление».		1
	7 Урок «Правоохранительные органы Российской Федерации».		1
	8 Урок «Судебная система Российской Федерации».		1
	9 Урок «Понятие гражданства»		1
	10 Урок «Основные конституционные права и обязанности граждан в России».		1
	11 Урок «Обязанность защиты Отечества».		1
	12 Урок «Международная защита прав человека в условиях мирного и военного времени».		1
6.3. Отрасли российского права	Содержание учебного материала	Уровень освоения	
	1.Гражданское право и гражданские правоотношения.	2	26
	2.Физические лица. Юридические лица.	2	
	3 Гражданско-правовые договоры	2	
	4 Правовое регулирование предпринимательской деятельности.	2	

5	Право собственности на движимые и недвижимые вещи, деньги, ценные бумаги. Основания приобретения права собственности: купля-продажа, мена, наследование, дарение	2	
6	Право на интеллектуальную собственность.	2	
7	Личные неимущественные права граждан: честь, достоинство, имя. Способы защиты имущественных и неимущественных прав.	2	
8	Трудовое право и трудовые правоотношения. Понятие трудовых правоотношений.	2	
9	Органы трудоустройства. Порядок приема на работу.	2	
10	Трудовой договор: понятие и виды, порядок заключения и расторжения. Коллективный договор. Роль профсоюзов в трудовых правоотношениях.	2	
11	Правовое регулирование трудовой деятельности несовершеннолетних.	2	
12	Трудовые споры и порядок их разрешения	2	
13	Заработная плата: понятие и виды	2	
14	Правовые основы социальной защиты и социального обеспечения.	2	
15	Административное право и административные правоотношения.	2	
16	Административные проступки. Административная ответственность.	2	
17	Преступление как наиболее опасное противоправное деяние. Состав преступления.	2	
18	Уголовная ответственность. Особенности уголовной ответственности несовершеннолетних. Обстоятельства, исключающие уголовную ответственность.	2	
19	Контроль знаний	3	
	Тематика учебных занятий		1
	1 Урок «Гражданское право»		1
	2 Урок «Физические лица. Юридические лица»		1
	3 Урок «Гражданско-правовые договоры»		1
	4 Урок «Предпринимательская деятельность»		1
	5 Урок «Имущественные права»		1
	6 Урок «Право на интеллектуальную собственность».		1
	7 Урок «Личные неимущественные права»		1
	8 Урок «Трудовое право»		1
	9 Урок «Занятость и трудоустройство».		1



	10 Урок «Трудовой договор»	1
	11 Урок «Правовое регулирование трудовой деятельности несовершеннолетних».	1
	12 Урок «Трудовые споры»	1
	13 Урок «Заработная плата».	1
	14 Урок «Правовые основы социальной защиты и социального обеспечения».	1
	15 Урок «Административное право»	1
	16 Урок «Административные проступки. Административная ответственность».	1
	17 Урок «Уголовное право».	1
	18 Урок Уголовная ответственность»	1
	19 Урок дифференцированного зачета (контрольная работа)	1
Всего:		72

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

- 1 – ознакомительный (воспроизведение информации, узнавание (распознавание), объяснение ранее изученных объектов, свойств и т.п.);
- 2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
- 3 – продуктивный (самостоятельное планирование и выполнение деятельности, решение проблемных задач)

### 3. ПРИМЕРНЫЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы предполагает наличия учебного кабинета ОБЩЕСТВОЗНАНИЕ.

Оборудование учебного кабинета:

рабочие места на 25 обучающихся;

рабочее место преподавателя;

учебники по учебной дисциплине «история»;

рабочие тетради по учебной дисциплине «история»;

исторические карты и атласы;

информационные стенды по учебной дисциплине «история»;

портреты исторических личностей: Татищев В. Н., Карамзин Н. М., Соловьева С. М., Ключевский В. О.;

документальные материалы, архив исторических идей М. Я. Геллер «Машина и винтики», «История формирования советского человека»; В. И. Пантин «Второй социально-экологический кризис в России: причины и последствия».

**Технические средства обучения:**

- компьютер с лицензионным программным обеспечением, устройством для вывода информации на экран;

- телевизор,

- DVD – проигрыватель.

- аудиовизуальные средства обучения

#### 3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

Обществознание для профессий и специальностей технического, естественно-научного и гуманитарного профилей: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования/А.Г. Важенин. – 10-е изд. перераб. – М.: Издательский центр «Академия», 2021г.

**Дополнительные источники:**

Методика преподавания обществоведения: учебник для студентов педвузов / под ред. Л. Н. Боголюбова. – М., 2002.

Кишенкова О.В., Иоффе А.Н. Основы обществознания. 9 кл. – М., 2005.

Певцова Е.А. Основы правовых знаний. – М., 2003.

Певцова Е.А. Право. Основы правовой культуры. 10–11 кл.: в 4 ч. – М., 2007.

Яковлев А.И. Основы правоведения. – М., 2006.

Учебно-тренировочные материалы для сдачи ЕГЭ. – М., 2007

Нормативные правовые акты

Конституция Российской Федерации. Принята на референдуме 12 декабря 1993 г. – М., 2005.

Гражданский кодекс Российской Федерации (часть вторая) от 26 января 1996 г. № 14 (в ред. от 24.07.2007 № 218-ФЗ) // СЗ РФ. – 1996. – № 5. – Ст. 410.

Уголовный кодекс Российской Федерации от 13 июня 1996 г. № 63-ФЗ (в ред. ФЗ от 24.07.2007 № 214-ФЗ) // СЗ РФ. – 1996. – № 25. – Ст. 2954.

Кодекс РФ об административных правонарушениях от 30 декабря 2001 № 195 (в ред. от 24.07.2007 № 218-ФЗ) // СЗ РФ. – 2002. – № 1. – Ст. 1.

Трудовой кодекс Российской Федерации от 30 декабря 2001. № 197-ФЗ // СЗ РФ. – 2002.

Закон Российской Федерации «Об образовании» 10 июля 1992 . № 3266-1 (в ред. ФЗ от 21.07.2007 № 194-ФЗ) / СЗ РФ. – 1996. – № 3. – Ст. Федеральный закон «О высшем и послевузовском профессиональном образовании» от 22 августа 1996 г. № 125-Ф (в ред. ФЗ от 13.07.2007 № 131-ФЗ) // СЗ РФ РФ. – 1996. – № 35. – Ст. 4135.

Федеральный закон от 24 июля 1998 г. № 124-ФЗ «Об основных гарантиях прав ребенка в Российской Федерации» (в ред. ФЗ от 30.06.2007 № 120-ФЗ)) // СЗ РФ. – 1998. – № 31. – Ст. 3802.

Закон Российской Федерации «О защите прав потребителей» от 9 января 1996 г. № 2 –ФЗ (в ред. от 25.11.2006 № 193-ФЗ) // СЗ РФ. – 1996. – № 3. – Ст. 140.

## ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНЫХ ВИДОВ УЧЕБНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СТУДЕНТОВ

Содержание обучения	Характеристика основных видов деятельности студентов (на уровне учебных действий)
Введение	Знание особенностей социальных наук, специфики объекта их изучения
<b>1. ЧЕЛОВЕК И ОБЩЕСТВО</b>	
1.1. Природа человека, врожденные и приобретенные качества	<p>Умение давать характеристику понятий: «человек», «индивид», «личность», «деятельность», «мышление».</p> <p>Знание о том, что такое характер, социализация личности, самосознание и социальное поведение.</p> <p>Знание о том, что такое понятие истины, ее критерии; общение и взаимодействие, конфликты</p>
1.2. Общество как сложная система	<p>Представление об обществе как сложной динамичной системе, взаимодействии общества и природы. Умение давать определение понятий: «эволюция», «революция», «общественный прогресс»</p>
<b>2. ДУХОВНАЯ КУЛЬТУРА ЧЕЛОВЕКА И ОБЩЕСТВА</b>	
2.1. Духовная культура личности и общества	<p>Умение разъяснять понятия: «культура», «духовная культура личности и общества»; демонстрация ее значения в общественной жизни.</p> <p>Умение различать культуру народную, массовую, элитарную. Показ особенностей молодежной субкультуры. Освещение проблем духовного кризиса и духовного поиска в молодежной среде; взаимодействия и взаимосвязи различных культур. Характеристика культуры общения, труда, учебы, поведения в обществе, этикета.</p> <p>Умение называть учреждения культуры, рассказывать о государственных гарантиях свободы доступа к культурным ценностям</p>
2.2. Наука и образование в современном мире	<p>Различение естественных и социально-гуманитарных наук. Знание особенностей труда ученого, ответственности ученого перед обществом</p>
2.3. Мораль, искусство и религия как элементы духовной культуры	<p>Раскрытие смысла понятий: «мораль», «религия», «искусство» и их роли в жизни людей</p>

Содержание обучения	Характеристика основных видов деятельности студентов (на уровне учебных действий)
<b>3. ЭКОНОМИКА</b>	
3.1. Экономика и экономическая наука. Экономические системы	Умение давать характеристику понятий: «экономика»; «типы экономических систем»; традиционной, централизованной (командной) и рыночной экономики
3.2. Рынок. Фирма. Роль государства в экономике	Умение давать определение понятий: «спрос и предложение»; «издержки», «выручка», «прибыль», «деньги», «процент», «экономический рост и развитие», «налоги», «государственный бюджет»
3.3. Рынок труда и безработица	Знание понятий «спрос на труд» и «предложение труда»; понятия безработицы, ее причины и экономических последствий
3.4. Основные проблемы экономики России. Элементы международной экономики	Характеристика становления современной рыночной экономики России, ее особенностей; организации международной торговли
<b>4. СОЦИАЛЬНЫЕ ОТНОШЕНИЯ</b>	
4.1. Социальная роль и стратификация	Знание понятий «социальные отношения» и «социальная стратификация». Определение социальных ролей человека в обществе
4.2. Социальные нормы и конфликты	Характеристика видов социальных норм и санкций, девиантного поведения, его форм проявления, социальных конфликтов, причин и истоков их возникновения
4.3. Важнейшие социальные общности и группы	Объяснение особенностей социальной стратификации в современной России, видов социальных групп (молодежи, этнических общностей, семьи)
<b>5. ПОЛИТИКА</b>	

<p>5.1. Политика и власть. Государство в политической системе</p>	<p>Умение давать определение понятий: «власть», «политическая система», «внутренняя структура политической системы». Характеристика внутренних и внешних функций государства, форм государства: форм правления, территориально-государственного устройства, политического режима.</p> <p>Характеристика типологии политических режимов. Знание понятий правового государства и умение называть его признаки</p>
<p>5.2. Участники политического процесса</p>	<p>Характеристика взаимоотношений личности и государства. Знание понятий «гражданское общество» и «правовое государство».</p> <p>Характеристика избирательной кампании в Российской Федерации</p>
<p><b>6. ПРАВО</b></p>	
<p>6.1. Правовое регулирование общественных отношений</p>	<p>Выделение роли права в системе социальных норм. Умение давать характеристику системе права</p>
<p>6.2. Основы конституционного права Российской Федерации</p>	<p>Умение давать характеристику основам конституционного строя Российской Федерации, системам государственной власти РФ, правам и свободам граждан</p>
<p>6.3. Отрасли российского права</p>	<p>Умение давать характеристику и знать содержание основных отраслей российского права</p>

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>В результате изучения учебной дисциплины «Обществознание» студенты должны:</p> <p>знать/понимать биосоциальную сущность человека, основные этапы и факторы социализации личности, место и роль человека в системе общественных отношений;</p>	<p>Тестирования.</p>
<p>тенденции развития общества в целом как сложной динамичной системы, а также важнейших социальных институтов;</p>	<p>Индивидуальные задания.</p>
<p>необходимость регулирования общественных отношений, сущность социальных норм, механизмы правового регулирования; особенности социально-гуманитарного познания;</p>	<p>Творческие работы по социальным вопросам дисциплины.</p>
<p>уметь характеризовать основные социальные объекты, выделяя их существенные признаки, закономерности развития;</p>	<p>Контрольные работы</p>
<p>анализировать актуальную информацию о социальных объектах, выявляя их общие черты и различия; устанавливать соответствия между существенными чертами и признаками изученных социальных явлений и обществоведческими терминами и понятиями;</p>	<p>Индивидуальные задания.</p>
<p>объяснять причинно-следственные и функциональные связи изученных социальных объектов (включая взаимодействия человека и общества, важнейших социальных институтов, общества и природной среды, общества и культуры, взаимосвязи подсистем и элементов общества);</p>	<p>Исследовательские проекты.</p>
<p>раскрывать на примерах изученные теоретические положения и понятия социально-экономических и гуманитарных наук;</p>	<p>Выполнение практических заданий</p>
<p>осуществлять поиск социальной информации, представленной в различных знаковых системах (текст, схема, таблица, диаграмма, аудиовизуальный ряд); извлекать из неадаптированных оригинальных текстов (правовых, научно-популярных, публицистических и др.) знания по заданным темам; систематизировать, анализировать и обобщать неупорядоченную социальную информацию; различать в ней факты и мнения, аргументы и выводы;</p>	<p>Исследовательские проекты.</p>

оценивать действия субъектов социальной жизни, включая личность, группы, организации, с точки зрения социальных норм, экономической рациональности;	Исследовательские проекты
подготавливать устное выступление, творческую работу по социальной проблематике;	Творческие работы по социальным вопросам дисциплины
применять социально-экономические и гуманитарные знания в процессе решения познавательных задач по актуальным социальным проблемам;	Творческие работы по социальным вопросам дисциплины



**«Апастовский аграрный колледж»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОУД.09 «Информатика»**

**43.01.09 Повар, кондитер**

**2023**

## Содержание

Пояснительная записка  
Общая характеристика учебной дисциплины «Информатика»  
Место учебной дисциплины в учебном плане  
Результаты освоения учебной дисциплины  
Содержание учебной дисциплины  
Тематическое планирование  
Характеристика основных видов учебной деятельности студентов  
Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины  
Учебно-методическое и материально-техническое обеспечение программы  
учебной дисциплины «Информатика»  
Рекомендуемая литература

## ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ИНФОРМАТИКА»

Программа общеобразовательной учебной дисциплины ОУД.09 «Информатика» предназначена для изучения информатики и информационно-коммуникационных технологий в ГАПОУ «Апастовский аграрный колледж», реализует образовательную программу основного общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО (ОПОП СПО) на базе основного общего образования при подготовке квалифицированных служащих, рабочих (ППКРС) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Рабочая программа учебной дисциплины «Информатика» осуществляется в соответствии со следующими нормативными документами:

Федеральный закон Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» ст.68, п.3 (в ред.от 03.07.2016, с изм. от 19.12.2016);

Приказ Министерства образования и науки РФ от 31 декабря 2015г. №1578 «О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012г. №413»

Приказ Минобрнауки России от 29.06. 2017 №613 «О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012г. №413» (Зарегистрировано в Минюсте России 26.07.2017 №47532)

Приказ Минобрнауки России от 29 января 2016 г. №50 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 13.01.10 "Электромонтер по ремонту и обслуживанию электрооборудования (по отраслям)»

Примерная программа общеобразовательной учебной дисциплины «Информатика» для профессиональных образовательных организаций (рекомендовано Федеральным государственным автономным учреждением «Федеральный институт развития образования» (ФГАУ «ФИРО»)) Протокол № 3 от 21 июля 2015 г. (Регистрационный номер рецензии 381 от 23 июля 2015 г. ФГАУ «ФИРО»)

Учебники:

- Цветкова М.С., Хлобыстова И.Ю.. Информатика : Учебник. – М.: 2021
- Цветкова М.С., Хлобыстова И.Ю. Информатика: Практикум для профессий и специальностей естественно-научного и гуманитарного профилей. – М.: 2021
- Цветкова М.С., Хлобыстова И.Ю. и др. Информатика: электронный учебно-методический комплекс .– М., 2020

Календарно-тематическое планирование учебной дисциплины «Информатика» составлено по учебникам:

- Цветкова М.С., Хлобыстова И.Ю.. Информатика : Учебник. – М.: 2021
- Цветкова М.С., Хлобыстова И.Ю. Информатика: Практикум для профессий и специальностей естественно-научного и гуманитарного профилей. – М.: 2021
- Цветкова М.С., Хлобыстова И.Ю. и др. Информатика: электронный учебно-методический комплекс .– М., 2020

Рабочая программа разработана на основе требований ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины «Информатика»; в соответствии с Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (письмо

Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259); с учетом Примерной основной образовательной программы среднего общего образования, одобренной решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 28 июня 2016 г. №2/16-з).

Содержание программы «Информатика» направлено на достижение следующих целей:

формирование у обучающихся представлений о роли информатики и информационно-коммуникационных технологий (ИКТ) в современном обществе, понимание основ правовых аспектов использования компьютерных программ и работы в Интернете;

формирование у обучающихся умений осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;

формирование у обучающихся умений применять, анализировать, преобразовывать информационные модели реальных объектов и процессов, средствами информатики, в том числе при изучении других дисциплин;

развитие у обучающихся познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей путем освоения и использования методов информатики и средств ИКТ при изучении различных учебных предметов;

приобретение обучающимися опыта использования информационных технологий в индивидуальной и коллективной учебной и познавательной, в том числе проектной, деятельности;

приобретение обучающимися знаний этических аспектов информационной деятельности и глобальных информационных коммуникаций в глобальных сетях; осознание ответственности людей, вовлеченных в создание и использование информационных систем, распространение и использование информации;

владение информационной культурой, способностью анализировать и оценивать информацию с использованием ИКТ, средств образовательных и социальных коммуникаций.

В программу включено содержание, направленное на формирование у студентов компетенций, необходимых для качественного освоения основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования, программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС) 43.01.09 Повар, кондитер.

## **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ИНФОРМАТИКА»**

Одной из характеристик современного общества является использование информационных технологий, средств ИКТ и информационных ресурсов во всех сферах жизнедеятельности человека. Поэтому перед образованием, в том числе профессиональным, стоит проблема формирования информационной компетентности специалиста (способности индивида решать учебные, бытовые, профессиональные задачи с использованием информационных и коммуникационных технологий), обеспечивающей его конкурентоспособность на рынке труда.

В колледже реализуется образовательная программа среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования, изучение информатики имеет свои особенности в зависимости от профиля профессионального образования.

Учебная дисциплина «Информатика» включает следующие разделы:

- «Информационная деятельность человека»;
- «Информация и информационные процессы»;
- «Средства информационных и коммуникационных технологий (ИКТ)»;
- «Технологии создания и преобразования информационных объектов»;
- «Телекоммуникационные технологии».

Содержание учебной дисциплины позволяет реализовать разноуровневое изучение информатики для различных профилей профессионального образования и обеспечить связь с другими образовательными областями, учесть возрастные особенности обучающихся, выбрать различные пути изучения материала.

Изучение информатики на базовом уровне предусматривает освоение учебного материала всеми обучающимися, когда в основной школе обобщается и систематизируется учебный материал по информатике в целях комплексного продвижения студентов в дальнейшей учебной деятельности. Особое внимание при этом уделяется изучению практико-ориентированного учебного материала, способствующего формированию у студентов общей информационной компетентности, готовности к комплексному использованию инструментов информационной деятельности.

Освоение учебной дисциплины «Информатика», учитывающей специфику осваиваемой профессии СПО, предполагает углубленное изучение отдельных тем, активное использование различных методов информатики и средств ИКТ, увеличение практических занятий, различных видов самостоятельной работы, направленных на подготовку обучающихся к профессиональной деятельности с использованием ИКТ. При организации практических занятий и внеаудиторной самостоятельной работы необходимо акцентировать внимание обучающихся на поиске информации в средствах массовой информации, Интернете, в учебной и специальной литературе с соответствующим оформлением и представлением результатов. Это способствует формированию у студентов умений самостоятельно и избирательно применять различные программные средства ИКТ, а также дополнительное цифровое оборудование (принтеры, графические планшеты, цифровые камеры, сканеры и др.), пользоваться комплексными способами обработки и предоставления информации.

## МЕСТО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ В УЧЕБНОМ ПЛАНЕ

Учебная дисциплина «Информатика» изучается в общеобразовательном цикле учебного плана ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

В учебном плане ППКРС 43.01.09 Повар, кондитер учебная дисциплина «Информатика» входит в состав общих общеобразовательных учебных дисциплин, формируемых из обязательных предметных областей ФГОС среднего общего образования, для профессий СПО естественно-научного профиля профессионального образования.

### РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Освоение содержания учебной дисциплины «Информатика» обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

#### **личностных:**

чувство гордости и уважения к истории развития и достижениям отечественной информатики в мировой индустрии информационных технологий;

осознание своего места в информационном обществе;

готовность и способность к самостоятельной и ответственной творческой деятельности с использованием информационно-коммуникационных технологий;

умение использовать достижения современной информатики для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности, самостоятельно формировать новые для себя знания в профессиональной области, используя для этого доступные источники информации;

умение выстраивать конструктивные взаимоотношения в командной работе по решению общих задач, в том числе с использованием современных средств сетевых коммуникаций;

умение управлять своей познавательной деятельностью, проводить самооценку уровня собственного интеллектуального развития, в том числе с использованием современных электронных образовательных ресурсов;

умение выбирать грамотное поведение при использовании разнообразных средств информационно-коммуникационных технологий как в профессиональной деятельности, так и в быту;

готовность к продолжению образования и повышению квалификации в избранной профессиональной деятельности на основе развития личных информационно-коммуникационных компетенций;

#### **метапредметных:**

умение определять цели, составлять планы деятельности и определять средства, необходимые для их реализации;

использование различных видов познавательной деятельности для решения информационных задач, применение основных методов познания

(наблюдения, описания, измерения, эксперимента) для организации учебно-исследовательской и проектной деятельности с использованием информационно-коммуникационных технологий;

использование различных информационных объектов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере в изучении явлений и процессов;

использование различных источников информации, в том числе электронных библиотек, умение критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников, в том числе из сети Интернет;

умение анализировать и представлять информацию, данную в электронных форматах на компьютере в различных видах;

умение использовать средства информационно-коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением

требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;

умение публично представлять результаты собственного исследования, вести дискуссии, доступно и гармонично сочетая содержание и формы представляемой информации средствами информационных и коммуникационных технологий;

**предметных:**

сформированность представлений о роли информации и информационных процессов в окружающем мире;

владение навыками алгоритмического мышления и понимание методов формального описания алгоритмов, владение знанием основных алгоритмических конструкций, умение анализировать алгоритмы;

использование готовых прикладных компьютерных программ по профилю подготовки;

владение способами представления, хранения и обработки данных на компьютере;

владение компьютерными средствами представления и анализа данных в электронных таблицах;

сформированность представлений о базах данных и простейших средствах управления ими;

сформированность представлений о компьютерно-математических моделях и необходимости анализа соответствия модели и моделируемого объекта (процесса);

владение типовыми приемами написания программы на алгоритмическом языке для решения стандартной задачи с использованием основных конструкций языка программирования;

сформированность базовых навыков и умений по соблюдению требований техники безопасности, гигиены и ресурсосбережения при работе со средствами информатизации;

понимание основ правовых аспектов использования компьютерных программ и прав доступа к глобальным информационным сервисам;

применение на практике средств защиты информации от вредоносных программ, соблюдение правил личной безопасности и этики в работе с информацией и средствами коммуникаций в Интернете.

## СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Введение

Роль информационной деятельности в современном обществе, его экономической, социальной, культурной, образовательной сферах.

Информационная деятельность человека

Практические занятия

ПР1 Основные этапы развития информационного общества.

ПР2 Виды профессиональной информационной деятельности человека с использованием технических средств и информационных ресурсов.

ПР3 Информационные ресурсы общества. Образовательные информационные ресурсы.

ПР4 Установка программного обеспечения, использование ПО и обновление.

ПР5 Лицензионные и свободно распространяемые программные продукты.

ПР6 Организация обновления программного обеспечения с использованием сети Интернет.

Информация и информационные процессы

Практические занятия

ПР7 Подходы к понятию и измерению информации. Информационные объекты различных видов.

ПР8 Основные информационные процессы и их реализация с помощью компьютера.

ПР9 Компьютер как исполнитель команд.

ПР10 Компьютерные модели различных процессов.

ПР11 Хранение информационных объектов различных видов на разных цифровых носителях.

ПР12 Дискретное (цифровое) представление текстовой информации.

ПР13 Дискретное (цифровое) представление графической информации.

ПР14 Дискретное (цифровое) представление звуковой информации.

ПР15 Дискретное (цифровое) представление видеоинформации.

ПР16 Представление информации в различных системах счисления.

ПР17 Обработка информации.

ПР18 Принципы обработки информации при помощи компьютера.

ПР19 Арифметические и логические основы работы компьютера.

ПР20 Элементная база компьютера.

ПР21 Алгоритмы и способы их описания.

ПР22 Этапы решения задач с использованием компьютера: формализация, программирование и тестирование.

ПР23 Примеры построения алгоритмов и их реализации на компьютере.

ПР24 Основные алгоритмические конструкции и их описание средствами языков программирования.

ПР25 Использование логических высказываний и операций в алгоритмических конструкциях.

ПР26 Примеры построения алгоритмов с использованием конструкций проверки условий, циклов.

ПР27 Разработка несложного алгоритма решения задачи.

ПР28 Программный принцип работы компьютера.

ПР29 Среда программирования.

ПР30 Тестирование программы.

ПР31 Программная реализация несложного алгоритма.

ПР32 Проведение исследования на основе использования готовой компьютерной модели.

ПР33 Конструирование программ на основе разработки алгоритмов процессов различной природы.

ПР34 Основные информационные процессы и их реализация с помощью компьютеров: хранение, поиск и передача информации.



- ПР35 Создание архива данных и извлечение из архива.
- ПР36 Запись информации на внешние носители различных видов.  
Средства информационных и коммуникационных технологий
- ПР37 Архитектура компьютеров. Основные характеристики компьютеров.
- ПР 38 Многообразие внешних устройств, подключаемых к компьютеру. Виды программного обеспечения компьютеров.
- ПР39 Операционная система.
- ПР40 Графический интерфейс пользователя.
- ПР41 Примеры использования внешних устройств, подключаемых к компьютеру, в учебных целях.
- ПР42 Программное обеспечение внешних устройств.
- ПР43 Подключение внешних устройств к компьютеру и их настройка.
- ПР44 Организация работы пользователей в локальных компьютерных сетях.
- ПР45 Программное и аппаратное обеспечение компьютерных сетей.
- ПР46 Сервер.
- ПР47 Понятие о системном администрировании.
- ПР48 Разграничение прав доступа в сети.
- ПР49 Подключение компьютера к сети.
- ПР50 Администрирование локальной компьютерной сети.
- ПР51 Защита информации.
- ПР52 Антивирусная защита.
- ПР53 Эксплуатационные требования к компьютерному рабочему месту.
- ПР54 Комплекс профилактических мероприятий для компьютерного рабочего места в соответствии с его комплектацией для профессиональной деятельности.
- ПР55 Технологии создания и преобразования информационных объектов
- ПР56 Представление о программных средах компьютерной графики и черчения, мультимедийных средах.
- ПР57 Демонстрация систем автоматизированного проектирования и конструирования.
- ПР58 Понятие об информационных системах и автоматизации информационных процессов.
- ПР59,60 Возможности настольных издательских систем: создание, организация и основные способы преобразования (верстки) текста.
- ПР61 Использование систем проверки орфографии и грамматики.
- ПР62,63 Создание компьютерных публикаций на основе использования готовых шаблонов.
- ПР64 Возможности динамических (электронных) таблиц. Математическая обработка числовых данных.
- ПР65,66 Использование различных возможностей динамических (электронных) таблиц.
- ПР67 Представление об организации баз данных и системах управления ими.
- ПР68 Структура данных и система запросов на примерах баз данных различного назначения.
- ПР69 Использование системы управления базами данных.
- ПР70 Формирование запросов для работы с электронными каталогами библиотек, музеев, книгоиздания, СМИ.
- ПР71 Представление о программных средах компьютерной графики и черчения, мультимедийных средах.
- ПР72 Многообразие специализированного программного обеспечения и цифрового оборудования для создания графических и мультимедийных объектов.
- ПР73 Создание и редактирование графических и мультимедийных объектов средствами компьютерных презентаций.
- ПР74 Использование презентационного оборудования.

ПР75 Аудио- и видеомонтаж с использованием специализированного программного обеспечения.

ПР76 Демонстрация систем автоматизированного проектирования и конструирования.

ПР77,78 Компьютерное черчение.

Телекоммуникационные технологии

ПР79 Интернет-технологии, способы и скоростные характеристики подключения, провайдер.

ПР80 Браузер.

ПР81 Примеры работы с интернет-магазином, интернет-СМИ.

ПР82 Примеры работы с интернет-турагентством, интернет-библиотекой.

ПР83 Поиск информации с использованием компьютера.

ПР84 Программные поисковые сервисы.

ПР85 Использование ключевых слов, фраз для поиска информации. Комбинации условия поиска.

ПР86 Поисковые системы.

ПР87 Пример поиска информации на государственных образовательных порталах.

ПР88 Передача информации между компьютерами. Проводная и беспроводная связь.

ПР89 Модем. Единицы измерения скорости передачи данных.

ПР90 Подключение модема.

ПР91 Создание ящика электронной почты и настройка его параметров.

ПР92 Формирование адресной книги.

ПР93 Средства создания и сопровождения сайта.

ПР94 Организация форумов, общие ресурсы в сети Интернет.

ПР95 Использование тестирующих систем в учебной деятельности в локальной сети образовательного учреждения.

ПР96 Настройка видео веб-сессий.

ПР97 Управление процессами. Представление системах управления.

ПР98 АСУ различного назначения, примеры их использования.

ПР99 Примеры оборудования с программным управлением.

ПР100 Демонстрация использования различных видов АСУ на практике.

## Темы рефератов, докладов, индивидуальных проектов

- Умный дом.
  - Коллекция ссылок на электронно-образовательные ресурсы на сайте образовательной организации по профильным направлениям подготовки.
  - Сортировка массива.
  - Создание структуры базы данных библиотеки.
  - Простейшая информационно-поисковая система.
  - Конструирование программ.
  - Профилактика ПК.
  - Инструкция по безопасности труда и санитарным нормам.
  - Автоматизированное рабочее место (АРМ) специалиста.
- Тест по предметам.
- Мой рабочий стол на компьютере
  - Администратор ПК, работа с программным обеспечением.
  - Ярмарка профессий.
  - Звуковая запись.
  - Музыкальная открытка.
  - Плакат-схема.
  - Эскиз и чертеж (САПР).
  - Реферат.
  - Резюме: ищу работу.
  - Защита информации.
  - Личное информационное пространство.

## ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

При реализации содержания общеобразовательной учебной дисциплины «Информатика» в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования 43.01.09 Повар, кондитер, учебная нагрузка обучающихся составляет:

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Количество часов (базовый уровень)</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>144</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>144</b>
В т.ч. практические занятия	82
консультация	4
промежуточная аттестация	6
<b>Промежуточная аттестация в форме экзамена</b>	

## ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНЫХ ВИДОВ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СТУДЕНТОВ

Содержание обучения	Характеристика основных видов учебной деятельности студентов (на уровне учебных действий)
Введение	<p>Находить сходства и различия протекания информационных процессов у человека, в биологических, технических и социальных системах;</p> <p>Классифицировать информационные процессы по принятому основанию;</p> <p>Выделять основные информационные процессы в реальных системах;</p>
<b>1. Информационная деятельность человека</b>	
	<p>Владеть системой базовых знаний, отражающих вклад информатики в формирование современной научной картины мира;</p> <p>Исследовать с помощью информационных моделей структуру и поведение объекта в соответствие с поставленной задачей;</p> <p>Выявлять проблемы жизнедеятельности человека в условиях информационной цивилизации и оценивать предлагаемые пути их разрешения;</p> <p>Использовать ссылки и цитирование источников информации;</p> <p>Использовать на практике базовые принципы организации и функционирования компьютерных сетей,</p> <p>Владеть нормами информационной этики и права,</p> <p>Соблюдать принципы обеспечения информационной безопасности, способы и средств обеспечения надёжного функционирования средств ИКТ;</p>
<b>2. Информация и информационные процессы</b>	
2.1. Представление и обработка информации	<p>Оценивать информацию с позиций ее свойств (достоверность, объективность, полнота, актуальность и т.п.);</p> <p>Знать о дискретной форме представления информации;</p> <p>Знать способы кодирования и декодирования информации;</p> <p>Иметь представление о роли информации и связанных с ней процессов в окружающем мире;</p> <p>Владеть компьютерными средствами представления и анализа данных;</p> <p>Отличать представление информации в различных системах счисления;</p> <p>Знать математические объекты информатики;</p> <p>Применять знания в логических формулах;</p>

<p>2.2. Алгоритмизация и программирование</p>	<p>Владеть навыками алгоритмического мышления и понимать необходимость формального описания алгоритмов;          Уметь понимать программы, написанные на выбранном для изучения универсальном алгоритмическом языке высокого уровня;          Уметь анализировать алгоритмы с использованием таблиц;          Реализовывать технологию решения конкретной задачи с помощью конкретного программного средства выбирать метод решения задачи,          Разбивать процесс решения задачи на этапы.          Определять по выбранному методу решения задачи, какие алгоритмические конструкции могут войти в алгоритм;          Определять, для решения какой задачи предназначен алгоритм (интерпретация блок-схем);          Примеры задач:          – алгоритмы нахождения наибольшего (или наименьшего) из двух, трех, четырех заданных чисел без использования массивов и циклов, а также сумм (или произведений) элементов конечной числовой последовательности (или массива);          – алгоритмы анализа записей чисел в позиционной системе счисления;          – алгоритмы решения задач методом перебора;          – алгоритмы работы с элементами массива</p>
<p>2.3. Компьютерные модели</p>	<p>Иметь представление о компьютерных моделях, уметь приводить примеры;          Оценивать адекватность модели моделируемому объекту и целям моделирования;          Выделять в исследуемой ситуации: объект, субъект, модель;          Выделять среди свойств данного объекта существенные свойства с точки зрения целей моделирования;</p>
<p>2.4. Реализация основных информационных процессов с помощью компьютеров</p>	<p>Оценивать и организовывать информацию, в том числе получаемую из средств массовой информации, свидетельств очевидцев, интервью;          Анализировать и сопоставлять различные источники информации;</p>
<p>3. Средства информационных и коммуникационных технологий</p>	

3.1. Архитектура компьютеров	<p>Анализировать компьютер с точки зрения единства аппаратных и программных средств;</p> <p>Анализировать устройства компьютера с точки зрения организации процедур ввода, хранения, обработки, передачи, вывода информации;</p> <p>Определять средства, необходимые для осуществления информационных процессов при решении задач;</p> <p>Анализировать интерфейс программного средства с позиций исполнителя, его среды функционирования, системы команд и системы отказов;</p> <p>Выделять и определять назначения элементов окна программы;</p>
3.2. Компьютерные сети	<p>Иметь представление о типологии компьютерных сетей уметь приводить примеры;</p> <p>Определять программное и аппаратное обеспечение компьютерной сети;</p> <p>Знать о возможности разграничения прав доступа в сеть и применять это на практике;</p>
3.3. Безопасность, гигиена, эргономика, ресурсосбережение . Защита информации, антивирусная защита	<p>Владеть базовыми навыками и умениями по соблюдению требований техники безопасности, гигиены и ресурсосбережения при работе со средствами информатизации;</p> <p>Понимать основы правовых аспектов использования компьютерных программ и работы в Интернете применять их на практике;</p> <p>Реализовывать антивирусную защиту компьютера;</p>
4. Технологии создания и преобразования информационных объектов	
<p>4.1. Понятие об информационных системах и автоматизации информационных процессов.</p> <p>4.2. Возможности динамических (электронных) таблиц. Математическая обработка числовых данных. Системы статистического учета (бухгалтерский учет, планирование и финансы, статистические исследования).</p> <p>4.3. Представление об</p>	<p>Иметь представление о способах хранения и простейшей обработке данных;</p> <p>Уметь работать с библиотеками программ;</p> <p>Использовать компьютерные средства представления и анализа данных;</p> <p>Осуществлять обработку статистической информации с помощью компьютера;</p> <p>Пользоваться базами данных и справочными системами;</p> <p>Владеть основными сведениями о базах данных и средствах доступа к ним, уметь работать с ними;</p> <p>Анализировать условия и возможности применения программного средства для решения типовых задач.</p>

<p>организации баз данных и системах управления базами данных.</p> <p>4.4. Представление о программных средах компьютерной графики и черчения, мультимедийных средах.</p>	
<p>5. Телекоммуникационные технологии</p>	
<p>5.1. Представления о технических и программных средствах телекоммуникационных технологий.</p>	<p>Иметь представление о технических и программных средствах телекоммуникационных технологий применять на практике;  Знать способы подключения к сети Интернет и использовать их в своей работе;  Определять ключевые слова, фразы для поиска информации;  Уметь использовать почтовые сервисы для передачи информации;  Иметь представление о способах создания и сопровождения сайта, уметь приводить примеры;</p>
<p>5.2. Возможности сетевого программного обеспечения для организации коллективной деятельности в глобальных и локальных компьютерных</p>	<p>Иметь представление о возможностях сетевого программного обеспечения, уметь приводить примеры;  Планировать индивидуальную и коллективную деятельность с использованием программных инструментов поддержки управления проектом;</p>
<p>5.3. Примеры сетевых информационных систем для различных направлений профессиональной деятельности</p>	<p>Определять общие принципы разработки и функционирования интернет-приложений;</p>



## Контроль и оценка результатов освоения дисциплины

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, контрольных работ, тестирования, домашней работы, самостоятельных и творческих работ.

<b>Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
<p>Раздел 1 Информационная деятельность человека Уметь оценивать достоверность информации, сопоставляя различные источники</p> <p>Раздел 2 Информация и информационные процессы Уметь распознавать информационные процессы в различных системах</p> <p>Раздел 3 Средства ИКТ Уметь соблюдать правила техники безопасности и гигиенические рекомендации при использовании средств ИКТ</p> <p>Раздел 4 Технологии создания и преобразования информационных объектов Уметь использовать готовые информационные модели, оценивать их соответствие реальному объекту и целям моделирования Уметь иллюстрировать учебные работы с использованием средств информационных технологий Уметь создавать информационные объекты сложной структуры, в том числе гипертекстовые Уметь просматривать, создавать, редактировать, сохранять записи в базах данных Уметь осуществлять поиск информации в базах данных, компьютерных сетях и пр. представлять числовую информацию различными способами (таблица, массив, график, диаграмма и пр.)</p> <p>Раздел 5 Телекоммуникационные технологии Уметь идентифицировать информацию, необходимую для выполнения определенного задания или решения проблемы; Уметь рационально вести поиск информации; Уметь анализировать и критически оценивать найденные источники информации с точки зрения ее точности и надежности; Уметь творчески и эффективно использовать найденную информацию в соответствии с поставленными целями; Уметь понимать экономические, правовые и социальные аспекты использования информации, соблюдать этические и правовые нормы при осуществлении доступа и использования информации; Уметь владеть современными информационными технологиями, активно их применять.</p>	<p>Текущий контроль в форме: контрольных работ; проверочных тестов разных видов; проектов-презентаций; фронтального опроса; самостоятельной работы; индивидуальный опрос</p>

<p>Должен знать:</p> <p>Раздел 1 Информационная деятельность человека  Правовые нормы информационной деятельности;  Виды информационной деятельности человека</p> <p>Раздел 2 Информация и информационные процессы  Знать единицы измерения информации  Знать различные подходы к определению понятия «информация»  Знать методы измерения количества информации: вероятностный и алфавитный.  Использовать алгоритм как способ автоматизации деятельности</p> <p>Раздел 3 Средства ИКТ  Знать назначение и функции операционных систем  Использование алгоритма как способа автоматизации деятельности  Знать назначение и виды информационных моделей, описывающих реальные объекты или процессы</p> <p>Раздел 4 Технологии создания и преобразования  Знать назначение наиболее распространенных средств автоматизации информационной деятельности (текстовых редакторов, текстовых процессоров, графических редакторов, электронных таблиц, баз данных, компьютерных сетей)</p> <p>Раздел 5 Телекоммуникационные технологии  Уметь использовать средства ИКТ в своей профессиональной деятельности  Уметь использовать телекоммуникационные технологии в образовательных целях.</p>	
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

## УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

### ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ИНФОРМАТИКА»

Освоение программы учебной дисциплины «Информатика» проходит в учебном кабинете, в котором имеется возможность обеспечить свободный доступ в Интернет во время учебного занятия и в период внеучебной деятельности обучающихся.

Помещение кабинета удовлетворяет требованиям Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов (СанПиН 2.4.2 № 178-02) и оснащено типовым оборудованием, в том числе специализированной учебной мебелью и средствами обучения, достаточными для выполнения требований к уровню подготовки обучающихся для профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

В библиотечный фонд входят учебники, электронные учебники, учебно-методические комплекты (УМК), обеспечивающие освоение учебной дисциплины «Информатика», рекомендованные или допущенные для использования в профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования.

Библиотечный фонд может быть дополнен электронными образовательными ресурсами: электронными энциклопедиями, словарями, справочниками по информатике, электронными книгами научной и научно-популярной тематики и др.

В процессе освоения программы учебной дисциплины «Информатика» студенты должны иметь возможность доступа к электронным учебным материалам по информатике, имеющимся в свободном доступе в сети Интернет (электронным книгам, практикумам, тестам, материалам ЕГЭ и др.)

№ корпуса, кабинета	Наименование кабинета	Учебные дисциплины	Основное оборудование, компьютерная техника, программное обеспечение, учебно-методические пособия / кол-во
Кабинет № 22 Рабочее место преподавателя – 1 Рабочее место студента - 25	Кабинет информатики	Информатика	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Компьютер преподавателя в комплекте с лицензионным программным обеспечением – 1</li> <li>- Ноутбук преподавателя в комплекте с лицензионным программным обеспечением – 1</li> <li>- Рабочая программа для профессии 43.01.09 Повар, кондитер;</li> <li>- Календарно-тематическое планирование для профессии 43.01.09 Повар, кондитер;</li> <li>- Аннотация к рабочей программе для профессии 43.01.09 Повар, кондитер;</li> <li>- Методические указания по проведению практических занятий для профессии 43.01.09 Повар, кондитер;</li> <li>- Контрольно-измерительные материалы для профессии 43.01.09 повар, кондитер;</li> </ul>

			<p>- Методические указания по проведению самостоятельной работы студентов для профессии 43.01.09 Повар. кондитер;</p> <p>- Цветкова М. С., Великович Л. С. Информатика и ИКТ: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. — М., 2021</p> <p>- Презентации :</p> <p>«Организация рабочего места и техника безопасности»; «Архитектура компьютера»; «Архитектура компьютерных сетей»;</p> <p>«Виды профессиональной информационной деятельности человека» ;</p> <p>«Технические средства и информационные ресурсы»;</p> <p>«Раскладка клавиатуры, используемая при клавиатурном письме»;</p> <p>«История информатики»;</p> <p>«Моделирование, формализация, алгоритмизация»;</p> <p>«Основные этапы разработки программ»;</p> <p>«Системы счисления»;</p> <p>«Логические операции»;</p> <p>«Блок-схемы»;</p> <p>- Технические средства обучения (средства ИКТ): Компьютеры на рабочих местах с системным программным обеспечением – 10;</p> <p>- Локальная сеть кабинета</p> <p>- Интернет</p> <p>- Плакаты:</p> <p>«Позиционные системы счисления»;</p> <p>«Операции, функции и операторы языка программирования BASIC»;</p>
--	--	--	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

## **Перечень рекомендуемых учебных изданий, дополнительной литературы, Интернет-ресурсов**

### **Для студентов**

Малясова С. В., Демьяненко С. В., Цветкова М.С. Информатика: Пособие для подготовки к ЕГЭ /Под ред. М.С. Цветковой. – М.: 2020

Цветкова М.С., Хлобыстова И.Ю.. Информатика : Учебник. – М.: 2020

Цветкова М.С., Хлобыстова И.Ю. Информатика: Практикум для профессий и специальностей естественно-научного и гуманитарного профилей. – М.: 2020

Цветкова М.С., Хлобыстова И.Ю. и др. Информатика: электронный учебно-методический комплекс .– М., 2020

### **интернет-ресурсы**

[www.fcior.edu.ru](http://www.fcior.edu.ru) (Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов — ФЦИОР). [www.school-collection.edu.ru](http://www.school-collection.edu.ru) (Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов).

[www.intuit.ru/studies/courses](http://www.intuit.ru/studies/courses) (Открытые интернет-курсы «Интуит» по курсу «Информатика»).

[www.lms.iite.unesco.org](http://www.lms.iite.unesco.org) (Открытые электронные курсы «ИИТО ЮНЕСКО» по информационным технологиям).

[iite.unesco.org/publications](http://iite.unesco.org/publications) (Открытая электронная библиотека «ИИТО ЮНЕСКО» по ИКТ в образовании).

[www.megabook.ru](http://www.megabook.ru) (Мегаэнциклопедия Кирилла и Мефодия, разделы «Наука / Математика.

Кибернетика» и «Техника / Компьютеры и Интернет»).

[www.ict.edu.ru](http://www.ict.edu.ru) (портал «Информационно-коммуникационные технологии в образовании»).

[www.digital-edu.ru](http://www.digital-edu.ru) (Справочник образовательных ресурсов «Портал цифрового образования»).

[www.window.edu.ru](http://www.window.edu.ru) (Единое окно доступа к образовательным ресурсам Российской Федерации).

[www.freeschool.altlinux.ru](http://www.freeschool.altlinux.ru) (портал Свободного программного обеспечения).

[www.hear.altlinux.org/issues/textbooks](http://www.hear.altlinux.org/issues/textbooks) (учебники и пособия по Linux).

[www.books.altlinux.ru/altlibrary/openoffice](http://www.books.altlinux.ru/altlibrary/openoffice) (электронная книга «OpenOffice. org: Теория и практика»)

**«Апастовский аграрный колледж»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОУД.10 «Физика»**

**43.01.09 Повар, кондитер**

**2023**

## **СОДЕРЖАНИЕ**

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

## ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### **Область применения рабочей программы.**

Рабочая программа учебной дисциплины составлена на основе примерной программы по дисциплине «Физика».

Рабочая программа учебной дисциплины «Физика» является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер.

Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих: дисциплина входит в общеобразовательный цикл и относится к профильным дисциплинам.

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен достичь следующих результатов:

#### **личностных:**

чувство гордости и уважения к истории и достижениям отечественной физической науки; физически грамотное поведение в профессиональной деятельности и быту при обращении с приборами и устройствами;

готовность к продолжению образования и повышению квалификации в избранной профессиональной деятельности и объективное осознание роли физических компетенций в этом; умение использовать достижения современной физической науки и физических технологий для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности;

умение самостоятельно добывать новые для себя физические знания, используя для этого доступные источники информации;

умение выстраивать конструктивные взаимоотношения в команде по решению общих задач;

умение управлять своей познавательной деятельностью, проводить самооценку уровня собственного интеллектуального развития;

#### **метапредметных:**

использование различных видов познавательной деятельности для решения физических задач, применение основных методов познания (наблюдения, описания, измерения, эксперимента) для изучения различных сторон окружающей действительности;

использование основных интеллектуальных операций: постановки задачи, формулирования гипотез, анализа и синтеза, сравнения, обобщения, систематизации, выявления причинно-следственных связей, поиска аналогов, формулирования выводов для изучения различных сторон физических объектов, явлений и процессов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере;

умение генерировать идеи и определять средства, необходимые для их реализации;

умение использовать различные источники для получения физической информации, оценивать ее достоверность;

умение анализировать и представлять информацию в различных видах; умение публично представлять результаты собственного исследования, вести дискуссии, доступно и гармонично сочетая содержание и формы представляемой информации;

#### **предметных:**

сформированность представлений о роли и месте физики в современной научной картине мира; понимание физической сущности наблюдаемых во Вселенной явлений, роли физики в формировании кругозора и функциональной грамотности человека для решения практических задач;



владение основополагающими физическими понятиями, закономерностями, законами и теориями; уверенное использование физической терминологии и символики;

владение основными методами научного познания, используемыми в физике: наблюдением, описанием, измерением, экспериментом;

умения обрабатывать результаты измерений, обнаруживать зависимость между физическими величинами, объяснять полученные результаты и делать выводы;

сформированность умения решать физические задачи;

сформированность умения применять полученные знания для объяснения условий протекания физических явлений в природе, профессиональной сфере и для принятия практических решений в повседневной жизни;

сформированность собственной позиции по отношению к физической информации, получаемой из разных источников.

**1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:**  
учебной нагрузки обучающегося - 108 часов, в том числе:  
во взаимодействии с преподавателем - 108 часов;

## СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>108</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>108</b>
в том числе:	
лабораторные занятия	-
практические занятия	54
контрольные работы	-
консультация	4
<b>Итоговая аттестация в форме дифф.зачета</b>	

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Введение	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. Погрешности измерений физических величин. Физические законы. Границы применимости физических законов. Понятие о физической картине мира. Значение физики при освоении профессий СПО и специальностей СПО.	2	
Раздел 1.	Механика	54	
Тема 1.1 Кинематика	Содержание учебного материала Механическое движение. Перемещение. Путь. Скорость. Равномерное прямолинейное движение. Скорость. Равномерное прямолинейное движение. Ускорение. Равнопеременное прямолинейное движение. Свободное падение. Баллистическое движение. Движение по окружности.	8	2
	Практическая работа № 1 Решение задач и примеров на РПД и РУД	2	
	Практическая работа № 2 Решение задач на свободное падение тел, на движение тел, брошенных под углом к горизонту, движение по окружности.	2	
Тема 1.2. Законы механики Ньютона.	Содержание учебного материала Первый закон Ньютона. Сила. Масса. Второй закон Ньютона. Основной закон классической динамики. Третий закон Ньютона	8	2

	4. Закон всемирного тяготения. Гравитационное поле Сила тяжести. Вес. Способы измерения массы тел.		
	Практическая работа № 3 Решение задач и примеров, вычисление: сил трения, тяжести, ускорения свободного падения	2	
	Практическая работа № 4 Решение задач на применение законов Ньютона	2	
Тема 1.3. Законы сохранения в механике	Содержание учебного материала Импульс. Закон сохранения импульса. Реактивное движение Работа и мощность. Механическая энергия и ее виды Закон сохранения энергии. Применение законов сохранения	6	2
	Практическая работа № 5 Решение задач и примеров, вычисление: вычисление импульса тела, работы силы	2	
	Практическая работа № 6 Решение задач на определение энергии тела.	2	
	Практическая работа № 7 Применение законов сохранения, вычисление КПД.	2	
Раздел 2. Основы молекулярной физики и термодинамики.		66	
Тема 2.1 Основы молекулярно-кинетической теории Идеальный газ	Содержание учебного материала Основные положения молекулярно-кинетической теории и их опытное обоснование. Масса и размеры молекул. Броуновское движение. Диффузия. Идеальный газ. Давление газа, основное уравнение м.к.т Температура. Уравнение состояния идеального газа. Изопроцессы Изопроцессы в газах	8	2
	Лабораторная работа № 1 Экспериментальное подтверждение закона Бойля-Мариотта;	2	
	Практическая работа № 8	2	
	Решение задач на основное уравнение мкт, уравнение состояния идеального газа		
	Практическая работа № 9 Решение задач на применение законов изопроцессов.	2	

Тема 2.2 Основы термодинамики	Содержание учебного материала Основные понятия и определения. Внутренняя энергия. Изменение внутренней энергии газа в процессе теплообмена и совершения работы. Первое начало термодинамики. Адиабатный процесс. Второе начало термодинамики, тепловые машины, КПД теплового двигателя, охрана природы	6	2
	Практическая работа № 10 Решение задач на 1 закон термодинамики	2	
	Практическая работа № 11 Решение задач на вычисление КПД тепловых двигателей на 2-ой закон термодинамики	2	
Тема 2.3. Свойства паров, жидкостей, твердых тел	Содержание учебного материала Испарение и конденсация. Насыщенный пар и его свойства Абсолютная и относительная влажность воздуха. Точка росы Кипение. Зависимость температуры кипения от давления. Перегретый пар и его использование в технике Характеристика жидкого состояния вещества. Поверхностный слой жидкости. Энергия поверхностного слоя. Явления на границе жидкости с твердым телом. Капиллярные явления Характеристика твердого состояния вещества. Упругие свойства твердых тел. Закон Гука. Механические свойства твердых тел. Тепловое расширение твердых тел и жидкостей. Плавление и кристаллизация.		2
		2	
		2	
		2	
		2	
		2	
		2	
		2	
	Лабораторная работа № 2 Определение влажности воздуха.	2	
	Лабораторная работа № 3 Определение модуля упругости материала.	2	
	Практическая работа № 12 Решение задач и примеров на: влажность воздуха, закон Гука, виды деформации	2	
Раздел 3. Электродинамика			
Тема 3. 1. Электрическое поле	Содержание учебного материала		
		2	

		Электрический заряд, закон сохранения заряда, взаимодействие точечных зарядов, закон Кулона.	4	2
		Электрическое поле и его напряженность;	4	
		Принцип суперпозиции полей, графическое изображение полей точечных зарядов.	4	
		Работа по перемещению заряда. Потенциал и разность потенциалов, связь между напряженностью и разностью потенциалов.		
		Проводники и диэлектрики в электрическом поле. Емкость, конденсаторы и их соединения Энергия электрического поля.		
		Практическая работа № 13 Законы сохранения заряда, Кулона, соединения конденсаторов	2	
Тема 3.2. Законы тока	постоянного	Содержание учебного материала		2
		Условия, необходимые для возникновения и поддержания электрического тока. Сила тока и плотность тока. Закон Ома для участка цепи	2	
		Зависимость электрического сопротивления от материала, длины и площади поперечного сечения проводника. Зависимость электрического сопротивления проводников от температуры.	2	
		Электродвижущая сила источника тока. Закон Ома для полной цепи.	2	
		Соединение проводников. Соединение источников электрической энергии в батарею	2	
		Работа и мощность постоянного тока. Закон Джоуля-Ленца.	2	
		Лабораторная работа № 4 Определение ЭДС и внутреннего сопротивления источника тока. Определение удельного сопротивления проводника	2	
		Практическая работа № 14 применение законов Ома, параллельное и последовательное соединение проводников	2	

Тема 3.3. Электрический ток в различных средах	Содержание учебного материала		2
	Электрический ток в металлах. Электронный газ. Работа выхода.	2	
	Электрический ток в электролитах. Электролиз. Законы Фарадея. Применение электролиза в технике	2	
	Электрический ток в газах и вакууме. Ионизация газа. Виды газовых разрядов. Понятие о плазме. Свойства и применение электрических пучков.	2	
	Электрический ток в полупроводниках Собственная проводимость полупроводников. Полупроводниковые приборы	2	
	Практическая работа № 15 Решение задач на законы электролиза, проводимость полупроводников и газов	2	
Тема 3.4. Магнитное поле	Содержание учебного материала		2
	Вектор индукции магнитного поля. Действие магнитного поля на проводник с током. Закон Ампера, Магнитный поток. Магнитные свойства веществ Магнитный поток.	2	
	Работа по перемещению проводника с током в магнитном поле. Действие магнитного поля на движущийся заряд. Сила Лоренца. Определение удельного заряда. Ускорители заряженных частиц.	2	
	Практическая работа № 16 Решение задач, составление графиков.	2	
Тема 3.5. Электромагнитная индукция	Содержание учебного материала		2
	Электромагнитная индукция, опыт Фарадея. Практические применения электромагнитной индукции.	2	
	Закон электромагнитной индукции. Правило Ленца.	2	
	Индуктивность. Самоиндукция. Энергия магнитного поля. Переменный электрический ток, активное, индуктивное, емкостные сопротивления.	2	
	Закон Ома для переменного тока.	2	
	Практическая работа № 17 решение задач, составление графиков.	2	

	Практическая работа № 18 Решение задач на законы Ома для переменного тока	2	
	Лабораторная работа № 5 Изучение явления электромагнитной индукции.	2	
Раздел 4. Колебания и волны			
Тема 4.1. Механические колебания и волны	Содержание учебного материала Колебательное движение. Гармонические колебания. Свободные и вынужденные колебания. Превращение энергии при колебательном движении. Математический и физический маятники. Резонанс. Поперечные и продольные волны. Характеристики волны. Интерференция волн. Понятие о дифракции волн. Звуковые волны, ультразвук.	10	2
	Практическая работа № 19 Решение задач на определение периода и частоты колебаний.	2	
Тема 4.2. Электромагнитные колебания и волны	Содержание учебного материала Электромагнитное поле как особый вид материи. Электромагнитные волны. Вибратор Герца Открытый колебательный контур. Открытие электромагнитных волн. Излучение электромагнитных волн, свойства. Изобретение радио А. С. Поповым. Понятие о радиосвязи. Применение электромагнитных волн.	6	2
	Лабораторная работа № 6 Сборка простейшего детекторного радиоприемника	2	
	Практическая работа № 20 Решение задач и примеров на применение формулы Томсона	2	



Раздел 5 Оптика		27	
Тема 5.1 Природа света. Волновые свойства света	Содержание учебного материала Скорость распространения света, законы отражения и преломления света, полное отражение. Ход лучей через призму. Линзы, построение изображений в линзах. формула линзы, оптические приборы. Интерференция света. Когерентность световых лучей. Интерференция в тонких пленках. Полосы равной толщины. Кольца Ньютона. Использование интерференции в науке и технике. Дифракция света. Дифракция на щели в параллельных лучах. Дифракционная решетка. Понятие о голографии. Поляризация поперечных волн. Поляризация света. Двойное лучепреломление. Поляриды. Дисперсия света. Виды спектров. Спектры испускания. Спектры поглощения. Ультрафиолетовое и инфракрасное излучения. Рентгеновские лучи. Их природа и свойства	12	2
	Практическая работа № 21 Решение задач, построение хода лучей через призму, построение хода лучей через линзы.	2	
	Лабораторная работа № 7 Определение показателя преломления стекла.	2	
	Лабораторная работа № 8 Определение фокусного расстояния собирающей линзы.	2	
Раздел 6 Основы специальной теории относительности		9	
Тема 6.1. Постулаты теории относительности	Содержание учебного материала Инвариантность модуля скорости света в вакууме. Постулаты Эйнштейна. Пространство и время специальной теории относительности. Связь массы и энергии свободной частицы. Энергия покоя.	6	2
Раздел 7. Элементы квантовой физики		30	
Тема 7.1.	Содержание учебного материала	6	2

Квантовая оптика	Тепловое излучение. Распределение энергии в спектре абсолютно черного тела. Квантовая гипотеза Планка. Фотоны Внешний фотоэлектрический эффект. Внутренний фотоэффект Типы фотоэлементов Давление света. Понятие о корпускулярно-волновой природе света		
	Практическая работа № 22 Решение задач на массы, импульса фотона.	2	
	Практическая работа № 23 Решение задач на уравнение фотоэффекта, на определение красной границы фотоэффекта	2	
Тема 7. 2. Физика атома	Содержание учебного материала Развитие взглядов на строение вещества. Закономерности в атомных спектрах водорода. Ядерная модель атома. Опыты Э. Резерфорда. Модель атома водорода по Н. Бору. Гипотеза де Бройля. Соотношение неопределенностей Гейзенберга. Квантовые генераторы. Радиоактивность, закон радиоактивного распада. Цепная ядерная реакция. Ядерный реактор. Влияние радиоактивности на живые организмы	8	2
	Практическая работа № 24 построение планетарной модели атома, вычисление энергии связи ядра, определение нуклонного состава ядра	2	
	Самостоятельная работа: Рефераты по темам: «Ядерная энергетика и безопасность», презентации	5	
<b>ИТОГО</b>		<b>108</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Требования к минимальному материально-техническому обеспечению  
Для реализации учебной дисциплины имеется в наличии учебный кабинет физики, оснащенный оборудованием:

посадочные места по количеству обучающихся;  
рабочее место преподавателя;  
комплект учебно-наглядных пособий;  
образцы оформления лабораторных работ;  
раздаточный материал: карточки, тесты;  
приборы  
портреты ученых-физиков.

Информационное обеспечение обучения. Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

Мякишев Г.Я. Физика. 10 класс: учеб. для общеобразоват. организаций: базовый уровень / Г. Я. Мякишев, Б. Б. Буховцев, Н.Н. Сотский; под ред. Н.А. Парфентьевой. - 3-е изд. - М.: Просвещение, 2020. - 416 с.

Мякишев Г.Я. Физика. 11 класс: учеб. для общеобразоват. организаций: базовый уровень / Г. Я. Мякишев, Б. Б. Буховцев, В. М. Чаругин; под ред. Н.А. Парфентьевой. - 4-е изд. - М.: Просвещение, 2020. - 432 с. - (Классический курс).

Пинский, А. А. Физика: учебник / А.А. Пинский, Г.Ю. Граковский; под общ. ред. Ю.И. Дика, Н.С. Пурышевой. — 4-е изд., испр. — Москва: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2020. — 560 с.: ил. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-102411-9. - Текст: электронный. - URL: <https://new.znaniium.com/catalog/product/559355>

**Дополнительные источники:**

1. Тарасов, О. М. Физика: учебное пособие / О. М. Тарасов. — Москва: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2019. — 432 с. — (Профессиональное образование). - ISBN 978-5-91134-777-2. - Текст: электронный. - URL: <https://znaniium.com/catalog/product/1012153> (– Режим доступа: по подписке)

Интернет-ресурсы:

[www.fcior.edu.ru](http://www.fcior.edu.ru) (Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов).  
[www.dic.academic.ru](http://www.dic.academic.ru) (Академик. Словари энциклопедии).

[www.booksgid.com](http://www.booksgid.com) (Books Gid. Электронная библиотека). [www.globalteka.ru](http://www.globalteka.ru) (Глобалтека. Глобальная библиотека научных ресурсов). [www.window.edu.ru](http://www.window.edu.ru) (Единое окно доступа к образовательным ресурсам). [www.st-books.ru](http://www.st-books.ru) (Лучшая учебная литература).

[www.school.edu.ru](http://www.school.edu.ru) (Российский образовательный портал. Доступность, качество, эффективность).

[www.ru/book](http://www.ru/book) (Электронная библиотечная система). [www.alleng.ru/edu/phys.htm](http://www.alleng.ru/edu/phys.htm) (Образовательные ресурсы Интернета — Физика).

[www.school-collection.edu.ru](http://www.school-collection.edu.ru) (Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов).  
<https://fiz.1september.ru> (учебно-методическая газета «Физика»).

[www.n-t.ru/nl/fz](http://www.n-t.ru/nl/fz) (Нобелевские лауреаты по физике).

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты (личностные, метапредметные, предметные результаты)	Элементы компетенций	Формы и методы контроля и оценки
Личностные:		
<p>Чувство гордости и уважения к истории и достижениям отечественной физической науки; физически грамотное поведение в профессиональной деятельности и быту при обращении с приборами и устройствами.</p>	<p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. Знать актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; знать основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем. соблюдать правила безопасности и охраны труда при работе с учебным и лабораторным оборудованием; понимать смысл основных физических терминов: физическое тело, физическое явление, физическая величина, единицы измерения;</p>	<p>Выполнение практических работ. Проведение устного опроса. Защита индивидуальных проектов. Защита творческих заданий. Оценка выполнения лабораторных работ.</p>

<p>Готовность к продолжению образования и повышения квалификации в избранной профессиональной деятельности и объективное осознание роли физических компетенций в этом.</p>	<p>ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.  ОК5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.  знать номенклатуру, информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности;  знать формат оформления результатов поиска информации;  уметь определять задачи для поиска информации;  уметь определять необходимые</p>	<p>Выполнение практических работ.  Защита индивидуальных проектов.  Защита творческих заданий.</p>
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------

<p>Умение использовать достижения современной физической науки и физических технологий для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности.</p>	<p>источники информации; уметь планировать процесс поиска; уметь структурировать получаемую информацию; уметь оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска. ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем: проводить наблюдения, планировать и выполнять эксперименты, выдвигать гипотезы и строить модели, применять полученные знания по физике для объяснения разнообразных физических явлений и свойств веществ; оценивать достоверность естественнонаучной</p>	<p>Проведение тематических зачетов. Защита индивидуальных проектов. Защита рефератов.</p>
<p>Умение самостоятельно добывать новые для себя физические знания, используя для этого доступные источники информации.</p>	<p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. - самостоятельно осуществлять поиск информации в различных информационных ресурсах (сети Интернет, базах данных на электронных носителях и т.д.).</p>	<p>Выполнение лабораторных работ. Защита индивидуальных проектов. Защита творческих заданий. Выполнение практических работ.</p>
<p>Умение выстраивать конструктивные взаимоотношения в команде по решению общих задач.</p>	<p>ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами: осознавать особенности своего темпа работы и темпа работы других обучающихся; проявлять стремление к сотрудничеству в групповой деятельности</p>	<p>Выполнение практических работ. Выполнение лабораторных работ.</p>

<p>Умение управлять своей познавательной деятельностью, проводить самооценку уровня собственного интеллектуального развития.</p>	<p>ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы. критически высказываться о результатах собственной учебной деятельности; целенаправленно анализировать различные точки зрения с тем, чтобы вынести собственное суждение; осознать свои способности, понимать свои возможности и ограничения в учебной деятельности.</p>	<p>Выполнение практических работ. Защита индивидуальных проектов. Защита творческих заданий.</p>
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------

Метапредметные:		
Использование различных видов познавательной деятельности для решения физических задач, применение основных методов познания (наблюдения, описания, измерения, эксперимента) для изучения различных сторон окружающей действительности.	ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами: делать доклад, взаимодействовать в различных организационных формах диалога и полилога. ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач. ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. находить необходимую книгу или статью, пользуясь библиографическими списками, каталогами, открытым доступом к книжным полкам;	Выполнение практических работ. Проведение устного опроса. Выполнение практических работ. Защита индивидуальных проектов. Защита творческих заданий.
Использование основных интеллектуальных операций: постановки задачи, формулирования гипотез, анализа и синтеза, сравнения, обобщения, систематизации, выявления причинно-следственных связей, поиска аналогов, формулирования выводов для изучения различных сторон физических объектов, явлений и процессов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере.	осуществлять поиск информации в сети Интернет; проводить обработку и интерпретацию полученной информации, в том числе с использованием компьютерных программ.	
Умение генерировать идеи и определять средства, необходимые для их реализации.		
Умение использовать различные источники для получения физической информации, оценивать ее достоверность.	ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем. - владеть умением представлять тексты в виде тезисов, конспектов, рефератов и др.	Выполнение практических работ. Защита проектной работы.



Умение анализировать и представлять информацию в различных видах.		
-------------------------------------------------------------------	--	--

<p>Умение публично представлять результаты собственного исследования, вести дискуссии, доступно и гармонично сочетая содержание и формы представляемой информации.</p>	<p>ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами:  уметь регулировать свое эмоциональное состояние;  уметь работать с любым партнером;  осознавать особенности своего темпа работы и темпа работы других обучающихся;  проявлять стремление к сотрудничеству в групповой деятельности;  организовать деятельность других обучающихся при выполнении практического задания;  проявлять готовность помочь другим обучающимся в решении учебных и производственных задач.</p>	<p>Выполнение практических работ.  Защита реферата.  Защита индивидуальных проектов.</p>
<p>Предметные:</p>		
<p>Сформированность представлений о роли и месте физики в современной научной картине мира; понимание физической сущности наблюдаемых во Вселенной явлений, роли физики в формировании кругозора и функциональной грамотности человека для решения практических задач.</p>	<p>ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач  работать с основными компонентами текста учебника или учебного пособия: оглавлением, учебным текстом, вопросами и заданиями, иллюстрациями, схемами, таблицами;  составлять план учебного текста, конспект текста;  выделять значимое в блоке учебной информации.  владеть умением представлять тексты в виде тезисов, конспектов, рефератов и др.</p>	<p>Выполнение практических работ.  Проведение устного опроса.  Проведение тематических зачетов.</p>
<p>Владение основополагающими физическими понятиями, закономерностями, законами и теориями;  уверенное использование физической терминологии и символики.</p>		

<p>Владение основными методами научного познания, используемыми в физике: наблюдением, описанием, измерением, экспериментом.</p>	<p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач. находить необходимую книгу или статью, пользуясь библиографическими списками, каталогами, открытым доступом к книжным полкам; осуществлять поиск информации в сети Интернет; проводить обработку и интерпретацию полученной информации, в том числе с использованием компьютерных программ</p>	<p>Выполнение практических работ. Выполнение лабораторных работ. Защита индивидуальных проектов. Защита творческих заданий.</p>
<p>Умения обрабатывать результаты измерений, обнаруживать зависимость между физическими величинами, объяснять полученные результаты и делать выводы.</p>	<p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем. ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. - самостоятельно осуществлять поиск информации в различных информационных ресурсах (сети Интернет, базах данных на электронных носителях и т.д.).</p>	<p>Выполнение практических работ.</p>
<p>Сформированность умения решать физические задачи.</p>	<p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем. ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. - самостоятельно осуществлять поиск информации в различных информационных ресурсах (сети Интернет, базах данных на электронных носителях и т.д.).</p>	<p>Выполнение практических работ.</p>
<p>Сформированность умения применять полученные знания для объяснения условий протекания физических явлений в природе, профессиональной сфере и для принятия практических решений в повседневной жизни.</p>	<p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем. ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы. соблюдать правила охраны труда и техники безопасности при выполнении практических и производственных работ. ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявляет к ней устойчивый интерес. уметь применять полученные знания в области безопасности на практике, проектировать модели личного безопасного поведения в повседневной жизни и производственной деятельности.</p>	<p>Выполнение практических работ. Защита индивидуальных проектов. Защита творческих заданий. Выполнение лабораторных работ. Подготовка к экзамену и его сдача.</p>

**«Апастовский аграрный колледж»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОУД.11 «Химия»**

**43.01.09 Повар, кондитер**

**2023**

## Содержание

- 1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**
- 2. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

## ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Программа общеобразовательной учебной дисциплины «Химия» предназначена для изучения химии в профессиональных образовательных организациях СПО, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования при подготовке специалистов среднего звена.

Программа разработана на основе требований ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины «Химия», в соответствии с Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259).

Содержание программы «Химия» направлено на достижение следующих **целей**:

- формирование у обучающихся умения оценивать значимость химического знания для каждого человека;
- формирование у обучающихся целостного представления о мире и роли химии в создании современной естественно-научной картины мира; умения объяснять объекты и процессы окружающей действительности: природной, социальной, культурной, технической среды, — используя для этого химические знания;
- развитие у обучающихся умений различать факты и оценки, сравнивать оценочные выводы, видеть их связь с критериями оценок и связь критериев с определенной системой ценностей, формулировать и обосновывать собственную позицию;
- приобретение обучающимися опыта разнообразной деятельности, познания и самопознания; ключевых навыков, имеющих универсальное значение для различных видов деятельности (навыков решения проблем, принятия решений, поиска, анализа и обработки информации, коммуникативных навыков, навыков измерений, сотрудничества, безопасного обращения с веществами в повседневной жизни).

### **Общая характеристика учебной дисциплины «Химия»**

Химия — это наука о веществах, их составе и строении, свойствах и превращениях, значении химических веществ, материалов и процессов в практической деятельности человека.

Содержание общеобразовательной учебной дисциплины «Химия» направлено на усвоение обучающимися основных понятий, законов и теорий химии; овладение умениями наблюдать химические явления, проводить химический эксперимент, производить расчеты на основе химических формул веществ и уравнений химических реакций.

В процессе изучения химии у обучающихся развиваются познавательные интересы и интеллектуальные способности, потребности в самостоятельном приобретении знаний по химии в соответствии с возникающими жизненными проблемами, воспитывается бережное отношение к природе, понимание здорового образа жизни, необходимости предупреждения явлений, наносящих вред здоровью и окружающей среде.

Они осваивают приемы грамотного, безопасного использования химических веществ и материалов, применяемых в быту, сельском хозяйстве и на производстве. При структурировании содержания общеобразовательной учебной дисциплины для профессиональных образовательных организаций, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования.

Специфика изучения химии при овладении профессиями и специальностями технического профиля отражена в каждой теме раздела «Содержание учебной дисциплины» в процессе учебной деятельности под руководством преподавателя (выполнении химического эксперимента —

лабораторных опытов и практических работ, решении практикоориентированных расчетных задач и т. д.).

В процессе изучения химии важно формировать информационную компетентность обучающихся. Поэтому при организации самостоятельной работы необходимо акцентировать внимание обучающихся на поиске информации в средствах массовой информации, Интернете, учебной и специальной литературе с соответствующим оформлением и представлением результатов.

Изучение общеобразовательной учебной дисциплины «Химия» завершается подведением итогов в форме экзамена.

## 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### «Химия»

Область применения программы

Программа учебной дисциплины «Химия» является частью основной образовательной программы среднего (полного) общего образования.

1.2. **Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** учебная дисциплина принадлежит учебным дисциплинам общеобразовательного учебного цикла. Учебная дисциплина «Химия» является учебным предметом по выбору из обязательной предметной области «Естественные науки» ФГОС среднего общего образования.

1.3. **Цели и задачи дисциплины** – требования к результатам освоения дисциплины: Освоение содержания учебной дисциплины «Химия», обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

#### • личностных:

- чувство гордости и уважения к истории и достижениям отечественной химической науки; химически грамотное поведение в профессиональной деятельности и в быту при обращении с химическими веществами, материалами и процессами;
- готовность к продолжению образования и повышения квалификации в избранной профессиональной деятельности и объективное осознание роли химических компетенций в этом;
- умение использовать достижения современной химической науки и химических технологий для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности;

#### • метапредметных:

- использование различных видов познавательной деятельности и основных интеллектуальных операций (постановки задачи, формулирования гипотез, анализа и синтеза, сравнения, обобщения, систематизации, выявления причинно-следственных связей, поиска аналогов, формулирования выводов) для решения поставленной задачи, применение основных методов познания (наблюдения, научного эксперимента) для изучения различных сторон химических объектов и процессов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере;
- использование различных источников для получения химической информации, умение оценить ее достоверность для достижения хороших результатов в профессиональной сфере;

#### • предметных:

- сформированность представлений о месте химии в современной научной картине мира; понимание роли химии в формировании кругозора и функциональной грамотности человека для решения практических задач;
- владение основополагающими химическими понятиями, теориями, законами и закономерностями; уверенное пользование химической терминологией и символикой;
- владение основными методами научного познания, используемыми в химии: наблюдением, описанием, измерением, экспериментом; умение обрабатывать, объяснять результаты проведенных опытов и делать выводы; готовность и способность применять методы познания при решении практических задач;
- сформированность умения давать количественные оценки и производить расчеты по химическим формулам и уравнениям;

— владение правилами техники безопасности при использовании химических веществ;  
 — сформированность собственной позиции по отношению к химической информации, получаемой из разных источников.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Объем образовательной программы</b>	<b>104</b>
<b>Самостоятельная работа</b>	<b>-</b>
<b>Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем</b>	<b>104</b>
в том числе:	
теоретическое обучение	48
практические занятия (если предусмотрено)	46
консультации	2
промежуточная аттестация	6
Промежуточная аттестация в форме экзамена	



## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Химия»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов
1	2	3
<b>Раздел 1</b> Общая неорганическая химия		<b>52</b>
<b>Тема 1.1.</b> Основные химические понятия и законы	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>
	Представления о строении вещества. Валентность. Химические формулы, закон постоянства состава. Относительная и молекулярная масса. Количество вещества. Моль. Молярная масса. Расчеты по химическим формулам. Закон сохранения массы вещества при химических реакциях. Расчеты по химическим формулам. Состав, названия и характерные свойства: оксидов, оснований, кислот, солей. Генетическая связь между классами, неорганических соединений	2
<b>Тема 1.2.</b> Периодический закон и периодическая система Д. И. Менделеева в свете учения о строении атома	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>
	Периодический закон Д. И. Менделеева. Периодическая система химических элементов Д. И. Менделеева	2
	Строение атома. Состав атомных ядер. Изотопы. Строение электронных оболочек атомов элементов первых трех периодов.	2
<b>Тема 1.3.</b> Химическая связь. Строение вещества	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>
	Условия образования химической связи. Ионная, полярная и неполярная ковалентные связи. Заряд ионов. Понятие степени окисления. Кристаллические решетки с различным типом химической связи, Междисциплинарные связи: физика, технология конструкционных материалов.	2
<b>Тема 1.4.</b> Электролитическая диссоциация. Гидролиз солей. Концентрация растворов	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>14</b>
	Электролиты и неэлектролиты. Электролитическая диссоциация веществ с полярной ковалентной и ионной связью. Степень электролитической диссоциации. Сильные и слабые электролиты	2
	Реакции ионного обмена. Условия протекания реакции ионного обмена до конца. Химические свойства кислот, оснований, солей в свете представлений об электролитической диссоциации и окислительно-восстановительных процессах.	4

	Гидролиз солей. Электролиз. Ряд напряжений. Процессы, протекающие на катоде и аноде. Растворы с определенной массовой долей растворенного вещества.	2
	<b>Практическая работа № 1</b> Решение уравнений в молярном и ионном виде, О.В.Р., решение задач	2
	<b>Лабораторная работа №1.</b> «Реакционного обмена»	2
	<b>Лабораторная работа №2.</b> «Гидролиз солей»	
<b>Тема 1.5 Химия неметаллов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>12</b>
	Общие сведения о неметаллах. Особенности электронного строения их атомов. Характеристика соединений неметаллов: оксидов, гидроксидов, водородных соединений. Кислородосодержащие кислоты	2
	Подгруппа азота характеристика элементов подгруппы азота Оксиды азота, их свойства Азотная кислота, её свойства Соли азотной кислоты, их применение.	2
	Фосфор и его свойства. Оксиды фосфора. Фосфорные кислоты и их применение.	2
	Подгруппа углерода. Характеристика элементов подгруппы углерода. Аллотропия углерода. Свойства простых веществ, оксидов и гидроксидов углерода. Соединения углерода в природе. Кремний, соединения кремния в природе. Оксиды и гидроксиды кремния. Области применения.	2
	<b>Лабораторная работа №3.</b> «Получение аммиака и изучение его свойств»	2
	<b>Лабораторная работа №4.</b> «Получение оксида углерода 4 и изучение его свойств»	2
<b>Тема 1.6 Химия металлов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>18</b>
	Положение металлов в периодической системе и особенности электронного строения их атомов. Физические и химические свойства металлов. Оксиды и гидроксиды металлов, химическая и электрохимическая коррозия металлов. Защита от коррозии	2

	<p>Общая характеристика металлов 1,2 группы главной подгруппы периодической системы химических элементов Д. И Менделеева. Характеристика простых веществ и их соединений: натрий, калий.</p> <p>Природные соединения металлов кальция и магния.</p>	2
	Общая характеристика металлов 3,4 группы главной подгруппы. Алюминий. Олово, свинец.	2
	Общая характеристика металлов 6,7 группы побочной группы. Хром, марганец. Химические свойства элементов хрома, марганца. Применение.	2
	<p><b>Практическая работа №2</b> Решение задач, окислительно-восстановительных реакций</p> <p><b>Лабораторная работа №5.</b> «Свойства щелочно-земельных металлов»</p> <p><b>Лабораторная работа №6.</b> «Свойства алюминия и его соединений»</p> <p><b>Лабораторная работа №7.</b> «Свойства соединений марганца и хрома. Окислительные свойства перманганата калия»</p> <p><b>Лабораторная работа №8.</b> «Получение и свойства гидроксидов железа II и III»</p>	2 2 2 2 2
<b>Раздел 2 Органическая химия</b>		<b>16</b>
<b>Тема1.1Основные положения теории Химических соединений А. М. Бутлерова</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>
	Органическая химия - химия соединений углерода. Теория химического строения А.М. Бутлерова. Ее основные положения. Зависимость свойств органических веществ от химического строения. Понятие углеводородов. Структурные формулы Изометрия. Особенность электронного строения атома углерода. Причины многообразия органических соединений. Классификация органических соединений.	2
<b>Тема1.2Предельные углеводороды (алканы)</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>

	<p>Предельные углеводороды, общая формула состава, гомологическая разность, химическое строение. Ковалентные связи в молекулах, <math>sp^3</math>-гибридизация. Изометрия углеводородного скелета. Систематическая номенклатура. Химические свойства.</p> <p>Метан, свойства, применение.</p>	2
<b>Тема 1.3</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>
<b>Непредельные углеводороды</b>	<p>Алкены. Общая формула алкенов. Этилен. Его структурная формула. Электронное строение. Виды связи и <math>sp^2</math> гибридизация атомов углерода. Гомологический ряд этиленов. Систематическая номенклатура. Получение алкенов. Химические свойства алкенов</p> <p>. Диеновые углеводороды (углеводороды с двумя двойными связями). Понятие о диеновых углеводородах; их общая формула, систематическая номенклатура, виды изомерии.</p> <p>Полимеризация. Понятия: мономер, полимер, степень полимеризации. Свойства полиэтилена. Применение этиленовых углеводородов.</p> <p>Алкины. Ацетилен, Его структурная и электронная формулы; <math>sp</math>-гибридизация электронного атома. Гомологический ряд ацетилена. Общая формула алкинов. Химические свойства</p>	2
<b>Тема 1.4 Природные источники углеводородов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>
	<p>Природные и попутные нефтяные газы. Их состав. Использование нефтяных газов. Нефть. Состав и свойства нефти. Фракционная перегонка нефти и применение ее продуктов. Уголь, его химическая переработка Коксование угля. Проблема получения жидкого топлива из угля. Токсичные отходы угольной и нефтехимической промышленности.</p>	2
<b>Тема 1.5 Спирты. Фенолы. Альдегиды</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8</b>
	<p>Спирты. Строение предельных одноатомных спиртов. Функциональная группа спиртов: гидроксогруппа, ее электронное строение.</p> <p>Метанол и этанол. Их применение и промышленный синтез. Ядовитость спиртов, губительное действие на организм человека</p> <p>Многоатомные спирты, их строение. Особенности свойств многоатомных спиртов.</p>	2
	<b>Лабораторная работа № 9.</b> Свойства спиртов, фенолов	2
	<b>Лабораторная работа № 10.</b> Свойства альдегидов.	2
	<b>Практическая работа № 3</b> Решение задач по органической химии	2
<b>Консультации</b>		<b>4</b>

<b>Экзамен</b>	<b>6</b>
<b>Всего</b>	<b>104</b>

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

#### **3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Аудиторные занятия по дисциплине проходят в учебном кабинете общеобразовательных дисциплин и аудиториях, в том числе, оборудованных мультимедийными средствами обучения, в компьютерных классах, обеспечивающих доступ к сетям типа Интернет.

Оборудование учебного кабинета общеобразовательных дисциплин:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий. Технические средства обучения:
- компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор.

#### **3.2. Информационное обеспечение обучения.**

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

##### **3.2.1. Печатные издания:**

1. И.В. Анфиногенова, А.В. Бабков, В.А. Попков. Химия. Учебник и практикум для СПО. М.: Юрайт, 2021.
2. Ю.М. Ерохин. В.И. Фролов. Сборник задач и упражнений по химии (с дидактическим материалом). М.: Академия, 2020.

##### **3.2.2. Электронные издания (электронные ресурсы)**

1. [http://7ww.v.mirrabort.com/work/work\\_39398.htm](http://7ww.v.mirrabort.com/work/work_39398.htm)
2. <http://dist.imit.ru/iins/course/categov.php?id^Z1>
3. <http://www.ed.gov.ru/prof-edu/sred/rub/ooop/spoo.doc>
4. <http://59428sQ16.cdusitc.m/p1baa1.html>
5. <http://www.akvt.ru/srudent/rnoup/obscheobrazovatelnye-discipliny>
6. [http://www.2.imiyar.ac.m/projects/bio/SUBJECTS/subiccts\\_main.htm](http://www.2.imiyar.ac.m/projects/bio/SUBJECTS/subiccts_main.htm)
7. <http://yuspet.narod.ru/disMeh.htm>
8. <http://phillist.narod.ru/articles/orlova.htm>

##### **3.2.3. Дополнительные источники**

1. Габриелян О.С. и др. Химия. Практикум: учеб. пособие для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО. –М., 2017
2. Химия. Кирилл и Мефодий. Учебное пособие 10-11 класс (электронный ресурс). М. Кирилл и Мефодий, 2005.

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических и лабораторных занятий, письменных проверочных работ, а также при выполнении обучающимися студентами индивидуальных заданий, в рамках текущего контроля и промежуточной аттестации индивидуальных образовательных достижений – демонстрируемых обучающимися знаний, умений и компетенций.

Формы и методы контроля, применяемые преподавателем для оценивания усвоенных знаний и освоенных умений, представлены в таблице №1.

Обучение дисциплины завершается промежуточной аттестацией в форме дифференцированного зачета.

Для текущего контроля и промежуточной аттестации преподавателем разрабатываются фонды оценочных средств (ФОС), которые включают в себя педагогические контрольно-измерительные материалы, предназначенные для определения соответствия (или несоответствия) индивидуальных образовательных достижений основным показателям результатов подготовки (таблицы).

Таблица № 1

Контроль и оценивание предметных результатов

Предметные результаты отражают	Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Основные показатели оценки результатов	Формы и методы контроля и оценки
4) сформированность умения давать количественные оценки и проводить расчёты по химическим формулам и уравнениям;	У1 характеризовать общие свойства металлов, неметаллов и органических соединений;	Правильность и точность при определении общих свойств органических и неорганических соединений	Выполнение лабораторных, практических и контрольных работ
5) владение правилами техники безопасности при использовании химических веществ;	У2 выполнять химические опыты, подтверждающие свойства изученных классов веществ;	Рациональность и правильность выполнения опытов	Выполнение лабораторных работ
4) сформированность количественные оценки и проводить расчёты по химическим формулам и уравнениям;	У3 записывать уравнения реакции в молекулярном и полном ионном виде;	Выполнение требований при решении уравнений	Выполнение лабораторных, практических и контрольных работ
	У.4 производить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакций;	Рациональность и правильность решения уравнений и задач различными методами	Выполнение практических работ
	У.5 определять элемент по его электронной формуле и	Выполнение требований при составлении	Выполнение практических работ

	на оборот;	электронных формул	
	У.6 составлять генетические ряды, образованные классами органических и неорганических соединений;	Рациональность и правильность решения генетических уравнений	Выполнение контрольной работы
	У.7 составлять молекулярные и структурные формулы органических соединений и давать название по систематической номенклатуре	Правильность и точность при определении общих свойств органических соединений	Выполнение лабораторных и практических работ
1) сформированность представлений о месте химии в современной научной картине мира; понимание роли химии в формировании кругозора и функциональной грамотности человека для решения практических задач;	3.1 роль химии в современном мире и место химии в будущей профессии;	Правильность интерпретации и рациональность использования.	Выполнение индивидуальных заданий.
2) владение основополагающими химическими понятиями, теориями, законами и закономерностями; уверенное пользование химической терминологией и символикой;	3.2 состав, название и характерные свойства основных классов органических и неорганических соединений;	Полнота воспроизведения основных терминов и определений.	Выполнение лабораторных работ
	3.3 строение периодической системы химических элементов, строение атома в свете квантовых представлений;	Правильность и точность основных терминов.	Выполнение практических работ
	3.4 виды химических связей;	Полнота и точность воспроизведения терминов	Выполнение практических работ
3) владение основными методами научного познания, используемыми в химии: наблюдение,	3.5 основные положения теории химического строения органических веществ;	Полнота распознавания сущности, значения и понятий.	Выполнение контрольной работы



описание, измерение, эксперимент; умение обрабатывать, объяснять результаты проведённых опытов и делать выводы;	3.6 роль химии в охране окружающей природы;	Правильность интерпретации и рациональность использования.	Выполнение индивидуальных заданий.
	3.7 роль металлов, не	Полнота	Выполнение

готовность и способность применять методы познания при решении практических задач;	металлов и органических соединений в современном мире;	распознавания сущности, значения и понятий	практических работ
б) сформированность собственной позиции по отношению к химической информации, получаемой из разных источников.	3.8 правила систематической номенклатуры (ИЮПАК)	Полнота и точность воспроизведения терминов	Выполнение лабораторных, практических и контрольных работ

**«Апастовский аграрный колледж»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОУД.12 «Биология»**

**43.01.09 Повар, кондитер**

**2023**

298

## **СОДЕРЖАНИЕ**

1. ПАСПОРТ 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 ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «БИОЛОГИЯ»**

## 1.1. Место дисциплины в структуре образовательной программы СПО

Общеобразовательная дисциплина «Биология» изучается на базовом уровне в общеобразовательном цикле учебного плана основной профессиональной образовательной программы всех укрупненных групп специальностей/профессий за исключением, следующих: 19.00.00, 31.00.00, 32.00.00, 33.00.00, 34.00.00, 35.00.00, 36.00.00, 49.00.00, 54.00.00 (54.02.07). Перечисленным укрупненным группам специальностей/профессий рекомендуется изучать общеобразовательную дисциплину «Биология» в объеме 144 часа.

Трудоемкость дисциплины «Биология» на базовом уровне составляет 72 часа, из которых 12 часов включает профессионально-ориентированное содержание, усиливающее профессиональную составляющую по конкретной профессии или специальности в зависимости от ФГОС СПО профессии/специальности.

Профессионально-ориентированное содержание реализуется в прикладном модуле (раздел 5 “Биология в жизни”) для всех профессий/специальностей на материале кейсов, связанных с анализом информации о развитии и применении биотехнологий по отраслям будущей профессиональной деятельности обучающихся. Кроме того, профессионально-ориентированное содержание учитывается в разделе 4 “Экология” при выполнении лабораторных и практических работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью обучающихся.

Период обучения и распределение по семестрам определяет образовательная организация самостоятельно, с учетом логики формирования предметных результатов, общих и профессиональных компетенций, межпредметных связей с другими дисциплинами общеобразовательного и общепрофессионального циклов учебного плана.

### **1.3. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:**

**Цель:** формирование у студентов представления о структурно-функциональной организации живых систем разного ранга как основы принятия решений в отношении объектов живой природы и в производственных ситуациях.

**Задачи:**

1) сформировать понимание строения, многообразия и особенностей живых систем разного уровня организации, закономерностей протекания биологических процессов и явлений в окружающей среде, целостной научной картины мира, взаимосвязи и взаимозависимости естественных наук;

2) развить умения определять живые объекты в природе; проводить наблюдения за экосистемами для выявления естественных и антропогенных изменений, интерпретировать результаты наблюдений,

3) сформировать навыки проведения простейших биологических экспериментальных исследований с соблюдением правил безопасного обращения с объектами и оборудованием;

4) развить умения использовать информацию биологического характера из различных источников;

5) сформировать умения прогнозировать последствия своей деятельности по отношению к окружающей среде, собственному здоровью; обосновывать и соблюдать меры профилактики заболеваний.

6) сформировать понимание значимости достижений биологической науки и технологий в практической деятельности человека, развитии современных медицинских технологий и агробιοтехнологий.

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

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие <sup>1</sup>	Дисциплинарные <sup>2</sup>
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	<p><b>В части трудового воспитания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие;</li> <li>- готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность;</li> <li>- интерес к различным сферам профессиональной деятельности,</li> </ul> <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p><b>а) базовые логические действия:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне;</li> <li>- устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения;</li> <li>- определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения;</li> </ul>	<p>сформированность знаний о месте и роли биологии в системе научного знания; функциональной грамотности человека для решения жизненных проблем;</p> <p>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;</p> <p>сформированность умения раскрывать содержание основополагающих биологических теорий и гипотез: клеточной, хромосомной, мутационной, эволюционной, происхождения жизни и человека;</p>

<sup>1</sup> Указываются личностные и метапредметные результаты из ФГОС СОО (в последней редакции от 12.08.2022), формируемые общеобразовательной дисциплиной

<sup>2</sup> Дисциплинарные (предметные) результаты указываются в соответствии с ФГОС СОО (в последней редакции от 12.08.2022)

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях;</li> <li>- вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности;</li> <li>- развивать креативное мышление при решении жизненных проблем</li> </ul> <p><b>б) базовые исследовательские действия:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;</li> <li>- выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения;</li> <li>- анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях;</li> <li>- уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности;</li> <li>- уметь интегрировать знания из разных предметных областей;</li> <li>- выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения;</li> <li>- способность их использования в познавательной и социальной практике</li> </ul>	<p>сформированность умения раскрывать основополагающие биологические законы и закономерности (Г. Менделя, Т. Моргана, Н.И. Вавилова, Э. Геккеля, Ф. Мюллера, К. Бэра), границы их применимости к живым системам;</p> <p>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;</p> <p>сформированность умения выделять существенные признаки вирусов, клеток прокариот и эукариот; одноклеточных и многоклеточных организмов, видов, биогеоценозов и экосистем; особенности процессов обмена веществ и превращения энергии в клетке, фотосинтеза, пластического и энергетического обмена, хемосинтеза, митоза, мейоза, оплодотворения, развития и размножения, индивидуального развития организма (онтогенеза), борьбы за существование, естественного отбора, видообразования, приспособленности организмов к среде обитания, влияния компонентов экосистем, антропогенных изменений в экосистемах своей местности, круговорота веществ и превращение энергии в биосфере;</p> <p>сформированность умения решать биологические задачи, составлять генотипические схемы скрещивания для разных типов наследования признаков у организмов, составлять</p>
--	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		схемы переноса веществ и энергии в экосистемах (цепи питания, пищевые сети)
<p>ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p><b>В области ценности научного познания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире;</li> <li>- совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира;</li> <li>- осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе;</li> </ul> <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p><b>в) работа с информацией:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления;</li> <li>- создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации;</li> <li>- оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам;</li> <li>- использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с</li> </ul>	<p>сформированность умений критически оценивать информацию биологического содержания, включающую псевдонаучные знания из различных источников (средства массовой информации, научно-популярные материалы); интерпретировать этические аспекты современных исследований в биологии, медицине, биотехнологии; рассматривать глобальные экологические проблемы современности, формировать по отношению к ним собственную позицию;</p> <p>сформированность умений создавать собственные письменные и устные сообщения на основе биологической информации из нескольких источников, грамотно использовать понятийный аппарат биологии</p>



	<p>соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;</p> <p>- владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности</p>	
<p>ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p>	<p>- готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению;</p> <p>- овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности;</p> <p><b>Овладение универсальными коммуникативными действиями:</b></p> <p>б) <b>совместная деятельность:</b></p> <p>- понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы;</p> <p>- принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы;</p> <p>- координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия;</p> <p>- осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным</p> <p><b>Овладение универсальными регулятивными действиями:</b></p> <p>г) <b>принятие себя и других людей:</b></p>	<p>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</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности;</li> <li>- признавать свое право и право других людей на ошибки;</li> <li>- развивать способность понимать мир с позиции другого человека</li> </ul>	
<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p><b>В области экологического воспитания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем;</li> <li>- планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества;</li> <li>активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде;</li> <li>- умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их;</li> <li>- расширение опыта деятельности экологической направленности;</li> <li>- овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности</li> </ul>	<p>сформированность умения применять полученные знания для объяснения биологических процессов и явлений, для принятия практических решений в повседневной жизни с целью обеспечения безопасности своего здоровья и здоровья окружающих людей, соблюдения здорового образа жизни, норм грамотного поведения в окружающей природной среде; понимание необходимости использования достижений современной биологии и биотехнологий для рационального природопользования</p>

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем в часах</b>
<b>Объем образовательной программы дисциплины</b>	72
<b>в т.ч.</b>	
<b>Основное содержание</b>	72
<b>в т. ч.:</b>	
теоретическое обучение	<b>34</b>
практические занятия	<b>28</b>
консультация	<b>4</b>
промежуточная аттестация	<b>6</b>
<b>Промежуточная аттестация (экзамен)</b>	

## 2.2. Тематический план и содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции
1	2	3	4
<b>Раздел 1. Клетка – структурно-функциональная единица живого</b>		<b>18</b>	
<b>Тема 1.1. Биология как наука. Общая характеристика жизни</b>	<b>Основное содержание</b>	<b>2</b>	ОК 2
	<b>Теоретическое обучение:</b> Современные отрасли биологических знаний. Связь биологии с другими науками: биохимия, биофизика, бионика, геногеография и др. Роль и место биологии в формировании современной научной картины мира. Уровни организации живой материи. Общая характеристика жизни, свойства живых систем. Химический состав клеток	2	
<b>Тема 1.2. Структурно-функциональная организация клеток</b>	<b>Основное содержание</b>	<b>6</b>	ОК - 1 ОК - 2 ОК - 4
	<b>Теоретическое обучение:</b> Клеточная теория (Т. Шванн, М. Шлейден, Р. Вирхов). Основные положения современной клеточной теории. Типы клеточной организации: прокариотический и эукариотический. Одноклеточные и многоклеточные организмы. Строение прокариотической клетки. Строение эукариотической клетки. Неклеточные формы жизни (вирусы, бактериофаги)	2	
	<b>Лабораторные занятия:</b> Приобретение опыта применения техники микроскопирования при выполнении лабораторных работ: Лабораторная 1. Лабораторная работа «Строение клетки (растения, животные, грибы) и клеточные включения (крахмал, каротиноиды, хлоропласты, хромопласты)» Подготовка микропрепаратов, наблюдение с помощью микроскопа, выявление различий между изучаемыми объектами, формулирование выводов	2	
	<b>Практические занятия:</b> Вирусные и бактериальные заболевания. Общие принципы использования лекарственных веществ. Особенности применения антибиотиков. Представление устных сообщений с презентацией, подготовленных по перечню источников, рекомендованных преподавателем	2	
		2	
		2	
		2	
	<b>Основное содержание</b>	<b>4</b>	ОК - 1

<b>Тема 1.3. Структурно-функциональные факторы наследственности</b>	<b>Теоретическое обучение:</b>	2	ОК - 2
	Хромосомная теория Т. Моргана. Строение хромосом. Хромосомный набор клеток, гомологичные и негомологичные хромосомы, гаплоидный и диплоидный набор. Нуклеиновые кислоты: ДНК, РНК нахождение в клетке, их строение и функции. Матричные процессы в клетке: репликация, биосинтез белка, репарация. Генетический код и его свойства		
	<b>Практические занятия:</b>	2	
	Решение задач на определение последовательности нуклеотидов, аминокислот в норме и в случае изменения последовательности нуклеотидов ДНК		
<b>Тема 1.4. Обмен веществ и превращение энергии в клетке</b>	<b>Основное содержание</b>	2	ОК - 2
	<b>Теоретическое обучение:</b>	2	
	Понятие метаболизм. Ассимиляция и диссимиляция – две стороны метаболизма. Типы обмена веществ: автотрофный и гетеротрофный, аэробный и анаэробный. Пластический обмен. Фотосинтез. Хемосинтез		
<b>Тема 1.5. Жизненный цикл клетки. Митоз. Мейоз</b>	<b>Основное содержание</b>	2	ОК - 2 ОК - 4
	<b>Теоретическое обучение:</b>	2	
	Клеточный цикл, его периоды. Митоз, его стадии и происходящие процессы. Биологическое значение митоза. Мейоз и его стадии. Поведение хромосом в мейозе. Кроссинговер. Биологический смысл мейоза		
<b>Контрольная работа</b>	Молекулярный уровень организации живого	2	
<b>Раздел 2. Строение и функции организма</b>		<b>20</b>	
<b>Тема 2.1. Строение организма</b>	<b>Основное содержание</b>	2	ОК - 2 ОК - 4
	<b>Теоретическое обучение:</b>	2	
	Многоклеточные организмы. Взаимосвязь органов и системы органов в многоклеточном организме. Гомеостаз организма и его поддержание в процессе жизнедеятельности		
<b>Тема 2.2. Формы размножения организмов</b>	<b>Основное содержание</b>	2	ОК - 2
	<b>Теоретическое обучение:</b>	2	
	Формы размножения организмов. Бесполое и половое размножение. Виды бесполого размножения. Половое размножение. Гаметогенез у животных. Сперматогенез и оогенез. Строение половых клеток. Оплодотворение		
<b>Тема 2.3.</b>	<b>Основное содержание</b>	2	ОК - 2

<b>Онтогенез растений, животных и человека</b>	<b>Теоретическое обучение:</b>	2	ОК - 4
	Индивидуальное развитие организмов. Эмбриогенез и его стадии. Постэмбриональный период. Стадии постэмбрионального развития у животных и человека. Прямое и непрямое развитие. Биологическое старение и смерть. Онтогенез растений		
<b>Тема 2.4. Закономерность и наследования</b>	<b>Основное содержание</b>	<b>4</b>	ОК - 2 ОК - 4
	<b>Теоретическое обучение:</b>	2	
	Основные понятия генетики. Закономерности образования гамет. Законы Г. Менделя (моногибридное и полигибридное скрещивание). Взаимодействие генов		
	<b>Практические занятия:</b>	2	
	Решение задач на определение вероятности возникновения наследственных признаков при моно-, ди-, полигибридном и анализирующем скрещивании, составление генотипических схем скрещивания		
<b>Тема 2.5. Сцепленное наследование признаков</b>	<b>Основное содержание</b>	<b>4</b>	ОК - 1 ОК - 2
	<b>Теоретическое обучение:</b>	2	
	Законы Т. Моргана. Сцепленное наследование генов, нарушение сцепления. Наследование признаков, сцепленных с полом		
	<b>Практические занятия:</b>	2	
	Решение задач на определение вероятности возникновения наследственных признаков при сцепленном наследовании, составление генотипических схем скрещивания		
<b>Тема 2.6. Закономерность и изменчивости</b>	<b>Основное содержание</b>	<b>4</b>	ОК - 1 ОК - 2 ОК - 4
	<b>Теоретическое обучение:</b>	2	
	Изменчивость признаков. Виды изменчивости: наследственная и ненаследственная. Закон гомологических рядов в наследственной изменчивости (Н.И. Вавилов). Мутационная теория изменчивости. Виды мутаций и причины их возникновения. Кариотип человека. Наследственные заболевания человека. Генные и хромосомные болезни человека. Болезни с наследственной предрасположенностью. Значение медицинской генетики в предотвращении и лечении генетических заболеваний человека		
	<b>Практические занятия:</b>	2	
	Решение задач на определение типа мутации при передаче наследственных признаков, составление генотипических схем скрещивания		
<b>Контрольная работа</b>	Строение и функции организма	<b>2</b>	

<b>Раздел 3. Теория эволюции</b>		<b>6</b>	
<b>Тема 3.1. История эволюционного учения. Микроэволюция</b>	<b>Основное содержание</b>	<b>2</b>	ОК - 2
	<b>Теоретическое обучение:</b>	2	ОК - 4
	Первые эволюционные концепции (Ж.Б. Ламарк, Ж.Л. Бюффон). Эволюционная теория Ч. Дарвина. Синтетическая теория эволюции и ее основные положения. Микроэволюция. Популяция как элементарная единица эволюции. Генетические основы эволюции. Элементарные факторы эволюции. Естественный отбор – направляющий фактор эволюции. Видообразование как результат микроэволюции		
<b>Тема 3.2. Макроэволюция. Возникновение и развитие жизни на Земле</b>	<b>Основное содержание</b>	<b>2</b>	ОК - 2
	<b>Теоретическое обучение:</b>	2	ОК - 4
	Макроэволюция. Формы и основные направления макроэволюции (А.Н. Северцов). Пути достижения биологического прогресса. Сохранение биоразнообразия на Земле. Гипотезы и теории возникновения жизни на Земле. Появление первых клеток и их эволюция. Прокариоты и эукариоты. Происхождение многоклеточных организмов. Возникновение основных царств эукариот		
<b>Тема 3.3. Происхождение человека – антропогенез</b>	<b>Основное содержание</b>	<b>2</b>	ОК - 2
	<b>Теоретическое обучение:</b>	2	ОК - 4
	Антропология – наука о человеке. Систематическое положение человека. Сходство и отличия человека с животными. Основные стадии антропогенеза. Эволюция современного человека. Человеческие расы и их единство. Время и пути расселения человека по планете. Приспособленность человека к разным условиям среды		
<b>Раздел 4. Экология</b>		<b>18</b>	
<b>Тема 4.1. Экологические факторы и среды жизни</b>	<b>Основное содержание</b>	<b>2</b>	ОК - 1
	<b>Теоретическое обучение:</b>	2	ОК - 2
	Среды обитания организмов: водная, наземно-воздушная, почвенная, внутриорганизменная. Физико-химические особенности сред обитания организмов. Приспособления организмов к жизни в разных средах. Понятие экологического фактора. Классификация экологических факторов. Правило минимума Ю. Либиха. Закон толерантности В. Шелфорда		ОК - 7
<b>Тема 4.2. Популяция,</b>	<b>Основное содержание</b>	<b>4</b>	ОК - 1
	<b>Теоретическое обучение:</b>	2	ОК - 2

<b>сообщества, экосистемы</b>	Экологическая характеристика вида и популяции. Экологическая ниша вида. Экологические характеристики популяции. Сообщества и экосистемы. Биоценоз и его структура. Связи между организмами в биоценозе. Структурные компоненты экосистемы: продуценты, консументы, редуценты. Круговорот веществ и поток энергии в экосистеме. Трофические уровни		ОК - 7
	<b>Практические занятия:</b>	2	
	Трофические цепи и сети. Основные показатели экосистемы. Биомасса и продукция. Экологические пирамиды чисел, биомассы и энергии. Правило пирамиды энергии. Решение практико-ориентированных расчетных заданий по переносу вещества и энергии в экосистемах с составление трофических цепей и пирамид биомассы и энергии		
<b>Тема 4.3. Биосфера - глобальная экологическая система</b>	<b>Основное содержание</b>	2	ОК - 1
	<b>Теоретическое обучение:</b>	2	ОК - 2
	Биосфера – живая оболочка Земли. Развитие представлений о биосфере в трудах В.И. Вернадского. Области биосферы и ее компоненты. Живое вещество биосферы и его функции. Закономерности существования биосферы. Особенности биосферы как глобальной экосистемы. Динамическое равновесие в биосфере. Круговороты веществ и биогеохимические циклы. Глобальные экологические проблемы современности		ОК - 7
<b>Тема 4.4. Влияние антропогенных факторов на биосферу</b>	<b>Основное содержание</b>	4	ОК - 1
	<b>Теоретическое обучение:</b>	2	ОК - 2
	Антропогенные воздействия на биосферу. Загрязнения как вид антропогенного воздействия. Антропогенные воздействия на атмосферу. Воздействия на гидросферу. Воздействия на литосферу. Антропогенные воздействия на биотические сообщества. Углубленно изучаются отходы, связанные с определенной профессией/специальностью		ОК - 4 ОК - 7 ПК ...
	<b>Практические занятия:</b>	2	
	Практическое занятие «Отходы производства»		
	<b>*В том числе профессионально-ориентированное содержание практического занятия</b>	2	
	Практическое занятие «Отходы производства». На основе федерального классификационного каталога отходов определять класс опасности отходов; агрегатное состояние и физическую форму отходов, образующихся на рабочем месте / на этапах производства, связанные с определенной профессией/специальностью		
<b>Тема 4.5. Влияние</b>	<b>Основное содержание</b>	4	ОК - 2
	<b>Теоретическое обучение:</b>	2	ОК - 4



<b>социально-экологических факторов на здоровье человека</b>	Здоровье и его составляющие. Факторы, положительно и отрицательно влияющие на организм человека. Проблема техногенных воздействий на здоровье человека (электромагнитные поля, бытовая химия, избыточные шумы, радиация и т.п.). Адаптация организма человека к факторам окружающей среды. Принципы формирования здоровьесберегающего поведения. Физическая активность и здоровье. Биохимические аспекты рационального питания	2	ОК - 7 ПК ...
	<b>Лабораторные занятия:</b>	<b>2</b>	
	Лабораторная работа на выбор: 1. Лабораторная работа «Умственная работоспособность» Овладение методами определения показателей умственной работоспособности, объяснение полученных результатов и формулирование выводов (письменно) с использованием научных понятий, теорий и законов 2. Лабораторная работа «Влияние абиотических факторов на человека (низкие и высокие температуры)» Изучение механизмов адаптации организма человека к низким и высоким температурам и объяснение полученных результатов и формулирование выводов (письменно) с использованием научных понятий, теорий и законов		
	<b>*В том числе профессионально-ориентированное содержание лабораторного занятия</b>	<b>2</b>	
	В качестве триггеров снижающих работоспособность использовать условия осуществления профессиональной деятельности: шум, температура, физическая нагрузка и т.д.		
<b>Контрольная работа</b>	Теоретические аспекты экологии	<b>2</b>	
<b>Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)</b>			
<b>Раздел 5. Биология в жизни</b>		<b>8</b>	ОК - 1 ОК - 2 ОК - 4 ПК ...
<b>Тема 5.1. Биотехнологии в жизни каждого</b>	<b>Основное содержание</b>	<b>4</b>	
	<b>Теоретическое содержание:</b>	<b>2</b>	
	Биотехнология как наука и производство. Основные направления современной биотехнологии. Методы биотехнологии. Объекты биотехнологии. Этика биотехнологических и генетических экспериментов. Правила поиска и анализа биоэкологической информации из различных источников (научная и учебно-научная литература, средства массовой информации, сеть Интернет и другие)	2	
	<b>Практические занятия:</b>	2	

	Кейсы на анализ информации о научных достижениях в области генетических технологий, клеточной инженерии, пищевых биотехнологий. Защита кейса: представление результатов решения кейсов (выступление с презентацией)	2	
	<b>*В том числе профессионально-ориентированное содержание практического занятия</b>	2	
	Тема 5.1 обязательна для изучения студентами всех профессий/специальностей		
<b>Тема 5.2.1. Биотехнологии в промышленности (для укрупненных групп профессий/специальностей 07.00.00, 08.00.00, 13.00.00, 14.00.00, 18.00.00, 20.00.00, 21.00.00, 22.00.00, 23.00.00, 24.00.00, 25.00.00, 26.00.00, 29.00.00, 38.00.00, 43.00.00, 46.00.00, 53.00.00, 54.00.00 (кроме 54.02.07))</b>		<b>4</b>	ОК - 1 ОК - 2 ОК - 4 ПК ...
<b>Тема 5.2.1. Биотехнологии в промышленности</b>	<b>Основное содержание</b>	<b>4</b>	
	<b>Практические занятия:</b>	<b>4</b>	
	Развитие промышленной биотехнологий и ее применение в жизни человека, поиск и анализ информации из различных источников (научная и учебно-научная литература, средства массовой информации, сеть Интернет и другие)	2	
	Кейсы на анализ информации о развитии промышленной биотехнологий (по группам)		
	Защита кейса: Представление результатов решения кейсов (выступление с презентацией)	2	
<b>Тема 5.2.2. Социально-этические аспекты биотехнологий (для укрупненных групп профессий/специальностей 38.00.00, 39.00.00, 40.00.00, 42.00.00, 50.00.00, 51.00.00, 52.00.00, 53.00.00, 55.00.00, 57.00.00)</b>		<b>4</b>	
<b>Тема 5.2.2. Социально-этические аспекты биотехнологий</b>	<b>Основное содержание</b>	<b>4</b>	ОК - 1
	<b>Практические занятия:</b>	<b>4</b>	ОК - 2
	Этические аспекты развития биотехнологий и применение их в жизни человека, поиск и анализ информации из различных источников (научная и учебно-научная литература, средства массовой информации, сеть Интернет и другие)	2	ОК - 4 ПК ...
	Кейсы на анализ информации об этических аспектах развития биотехнологий (по группам)		
	Защита кейса: Представление результатов решения кейсов (выступление с презентацией)	2	
<b>Тема 5.2.3. Биотехнологии и технические системы (для укрупненных групп профессий/специальностей 05.00.00, 09.00.00, 10.00.00, 11.00.00, 12.00.00, 15.00.00, 27.00.00)</b>		<b>4</b>	
<b>Тема 5.2.3. Биотехнологии и технические системы</b>	<b>Основное содержание</b>	<b>4</b>	ОК - 1
	<b>Практические занятия:</b>	<b>4</b>	ОК - 2
	Развитие биотехнологий с применением технических систем (биоинженерия, биоинформатика, бионика) и их применение в жизни человека, поиск и анализ информации из различных источников (научная и учебно-научная литература, средства массовой информации, сеть Интернет и другие)	2	ОК - 4 ПК ...

	Кейсы на анализ информации о развитии биотехнологий с применением технических систем (по группам)		
	Защита кейса: Представление результатов решения кейсов (выступление с презентацией)	2	
<b>Промежуточная аттестация по дисциплине</b>	Экзамен		
<b>Всего:</b>		<b>72</b>	

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИН**

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

Кабинет «Биологии», оснащенный оборудованием: мебель, доска, мел, наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, плакатов), техническими средствами обучения: компьютер с устройствами воспроизведения звука, принтер, мультимедиа-проектор с экраном, указка-презентер для презентаций.

Лаборатория, оснащенная оборудованием для проведения занятий: микроскопы, секундомер, тонометр, лабораторная посуда (пробирки, подставки для пробирок, пинцеты, песок, ступки с пестиками, предметные и покровные стекла, стеклянные палочки, препаровальные иглы, фильтровальная бумага (салфетки), стаканы) гипертонический раствор хлорида натрия, 3%-ный раствор пероксида водорода, раствор йода в йодистом калии, глицерин, клубни картофеля, лист элодеи канадской, плод рябины обыкновенной (рябины или томата), лук репчатый, разведенные в воде дрожжи);

#### **3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендованные для использования в образовательном процессе, не старше пяти лет с момента издания.

Рекомендуемые печатные издания по реализации общеобразовательной дисциплины представлены в методических рекомендациях по организации обучения.

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины раскрываются через дисциплинарные результаты, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций по разделам и темам содержания учебного материала.

Общая компетенция	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятий
	<b>Раздел 1. Клетка – структурно-функциональная единица живого</b>	Контрольная работа «Молекулярный уровень организации живого»
ОК 02	Биология как наука. Общая характеристика жизни	Заполнение таблицы с описанием методов микроскопирования с их достоинствами и недостатками. Заполнение таблицы «Вклад ученых в развитие биологии» Заполнение сравнительной таблицы сходства и различий живого и не живого
ОК 01 ОК 02 ОК 04	Структурно-функциональная организация клеток	Оцениваемая дискуссия по вопросам лекции Разработка ментальной карты по классификации клеток и их строению на про- и эукариотических и по царствам в мини группах Выполнение и защита лабораторных работ: «Строение клетки (растения, животные, грибы) и клеточные включения (крахмал, каротиноиды, хлоропласты, хромопласты)» Практическое занятие. Представление устных сообщений с презентацией, подготовленных по перечню источников, рекомендованных преподавателем
ОК 01 ОК 02	Структурно-функциональные факторы наследственности	Фронтальный опрос Разработка глоссария Решение задач на определение последовательности нуклеотидов, аминокислот в норме и в случае изменения последовательности нуклеотидов ДНК
ОК 02	Обмен веществ и превращение энергии в клетке	Фронтальный опрос Заполнение сравнительной таблицы характеристик типов обмена

		веществ
OK 02 OK 04	Жизненный цикл клетки. Митоз. Мейоз	Обсуждение по вопросам лекции Разработка ленты времени жизненного цикла
	<b>Раздел 2. Строение и функции организма</b>	Контрольная работа “Строение и функции организма”
OK 02 OK 04	Строение организма	Оцениваемая дискуссия Разработка ментальной карты тканей, органов и систем органов организмов (растения, животные, человек) с краткой характеристикой их функций
OK 02	Формы размножения организмов	Фронтальный опрос Заполнение таблицы с краткой характеристикой и примерами форм размножения организмов
OK 02 OK 04	Онтогенез растений, животных и человека	Разработка ленты времени с характеристикой этапов онтогенеза отдельной группой животных и человека по микрогруппам Тест/опрос Составление жизненных циклов растений по отделам (моховидные, хвощевидные, папоротниковидные, голосеменные, покрытосеменные)
OK 02 OK 04	Закономерности наследования	Разработка глоссария Фронтальный опрос Тест по вопросам лекции Решение задач на определение вероятности возникновения наследственных признаков при моно-, ди-, полигибридном и анализирующем скрещивании, составление генотипических схем скрещивания
OK 01 OK 02	Сцепленное наследование признаков	Тест Разработка глоссария Решение задач на определение вероятности возникновения наследственных признаков при сцепленном наследовании, составление генотипических схем скрещивания
OK 01 OK 02 OK 04	Закономерности изменчивости	Тест. Решение задач на определение типа мутации при передаче наследственных признаков,

		составление генотипических схем скрещивания
	<b>Раздел 3. Теория эволюции</b>	Контрольная работа “Теоретические аспекты эволюции жизни на Земле”
ОК 02 ОК 04	История эволюционного учения. Микроэволюция	Фронтальный опрос Разработка глоссария терминов Разработка ленты времени развития эволюционного учения
ОК 02 ОК 04	Макроэволюция. Возникновение и развитие жизни на Земле	Оцениваемая дискуссия: использование аргументов, биологической терминологии и символики для доказательства родства организмов разных систематических групп Разработка ленты времени возникновения и развития жизни на Земле
ОК 02 ОК 04	Происхождение человека – антропогенез	Фронтальный опрос Разработка ленты времени происхождения человека
	<b>Раздел 4. Экология</b>	
ОК 01 ОК 02 ОК 07	Экологические факторы и среды жизни	Тест по экологическим факторам и средам жизни организмов
ОК 01 ОК 02 ОК 07	Популяция, сообщества, экосистемы	Составление схем круговорота веществ, используя материалы лекции Решение практико-ориентированных расчетных заданий по переносу вещества и энергии в экосистемах с составлением трофических цепей и пирамид биомассы и энергии
ОК 01 ОК 02 ОК 07	Биосфера - глобальная экологическая система	Оцениваемая дискуссия Тест
ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07	Влияние антропогенных факторов на биосферу	Тест Практическая работа “Отходы производства”
ОК 02 ОК 04 ОК 07	Влияние социально-экологических факторов на здоровье человека	Оцениваемая дискуссия Выполнение лабораторной работы на выбор: "Умственная работоспособность", "Влияние абиотических факторов на человека (низкие и высокие температуры)"

	<b>Раздел 5. Биология в жизни</b>	Защита кейса: представление результатов решения кейсов (выступление с презентацией)
ОК 01 ОК 02 ОК 04	Биотехнологии в жизни каждого	Выполнение кейса на анализ информации о научных достижениях в области генетических технологий, клеточной инженерии, пищевых биотехнологий (по группам), представление результатов решения кейсов
ОК 01 ОК 02 ОК 04	Промышленная биотехнология	Выполнение кейса на анализ информации о развитии промышленной биотехнологий (по группам), представление результатов решения кейсов
ОК 01 ОК 02 ОК 04	Социально-этические аспекты биотехнологий	Выполнение кейса на анализ информации об этических аспектах развития биотехнологий (по группам), представление результатов решения кейсов
ОК 01 ОК 02 ОК 04	Биотехнологии и технические системы	Выполнение кейса на анализ информации о развития биотехнологий с применением технических систем (по группам), представление результатов решения кейсов



**«Апастовский аграрный колледж»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОУД.13 «География»**

**43.01.09 Повар, кондитер**

**2023**

## **СОДЕРЖАНИЕ**

1. ПАСПОРТ 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 примерной рабочей программы общеобразовательной дисциплины «География»**

### **1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы СПО**

Общеобразовательная дисциплина «География» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

### **1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины**

#### **1.2.1 Цели дисциплины**

Содержание программы общеобразовательной дисциплины «География» направлено на достижение следующих целей: освоение системы географических знаний о целостном, многообразном и динамично изменяющемся мире, взаимосвязи природы, населения и хозяйства на всех территориальных уровнях; овладение умениями сочетать глобальный, региональный и локальный подходы для описания и анализа природных, социально-экономических, геоэкологических процессов и явлений; развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей посредством ознакомления с важнейшими географическими особенностями и проблемами мира в целом, его отдельных регионов и ведущих стран; воспитание уважения к другим народам и культурам, бережного отношения к окружающей природной среде; использование в практической деятельности и повседневной жизни разнообразных географических методов, знаний и умений, а также географической информации; нахождение и применение географической информации, включая географические карты, статистические материалы, геоинформационные системы и интернет-ресурсы, для правильной оценки важнейших социально-экономических вопросов международной жизни; понимание географической специфики крупных регионов и стран мира в условиях стремительного развития международного туризма и отдыха, деловых образовательных программ, телекоммуникаций и простого общения.

#### **1.2.2. Планируемые результаты освоения общеобразовательной дисциплины в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС СОО**

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК и ПК (*ОК указываются из нового макета ФГОС СПО 2022 года по профессии/специальности*)

Наименование и код компетенции	Планируемые результаты	
	Общие <sup>1</sup>	Дисциплинарные <sup>2</sup>
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	<p>В части трудового воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие;</li> <li>- готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность;</li> <li>- интерес к различным сферам профессиональной деятельности,</li> </ul> <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>а) базовые логические действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне;</li> <li>- устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения;</li> <li>- определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 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;</li> <li>- 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;</li> <li>- сформировать системы комплексных социально ориентированных географических знаний о закономерностях развития природы, размещения населения и хозяйства: различать географические процессы и явления и распознавать их проявления в повседневной жизни; использовать знания об основных географических закономерностях для определения и</li> </ul>

<sup>1</sup> Указываются личностные и метапредметные результаты из ФГОС СОО (в последней редакции от 12.08.2022) в отглагольной форме, формируемые общеобразовательной дисциплиной

<sup>2</sup> Дисциплинарные (предметные) результаты указываются в соответствии с их полным перечнем во ФГОС СОО (в последней редакции от 12.08.2022) для базового уровня обучения

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях;</li> <li>- вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности;</li> <li>- развивать креативное мышление при решении жизненных проблем</li> </ul> <p>б) базовые исследовательские действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;</li> <li>- выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения;</li> <li>- анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях;</li> <li>- уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности;</li> <li>- уметь интегрировать знания из разных предметных областей;</li> <li>- выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения;</li> <li>- способность их использования в познавательной и социальной практике</li> </ul>	<p>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;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть географической терминологией и системой базовых географических понятий, умение применять социально-экономические понятия для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач;</li> <li>- 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;</li> </ul>
--	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------



<p>ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>В области ценности научного познания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире;</li> <li>- совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира;</li> <li>- осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе;</li> </ul> <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>в) работа с информацией:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления;</li> <li>- создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 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;</li> <li>- 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;</li> <li>- 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 географической информации качественные и количественные</li> </ul>
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам;</li> <li>- 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;</li> <li>- владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности;</li> </ul>	<p>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;</p>
<p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях</p>	<p>В области духовно-нравственного воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сформированность нравственного сознания, этического поведения;</li> <li>- способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности;</li> <li>- осознание личного вклада в построение устойчивого будущего;</li> <li>- 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;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 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;</li> </ul>



	<p>Овладение универсальными регулятивными действиями:</p> <p>а) самоорганизация:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях;</li> <li>- самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений;</li> <li>- давать оценку новым ситуациям; способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень;</li> </ul> <p>б) самоконтроль:</p> <p>использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению;</li> </ul> <p>в) эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность:</p> <p>внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей;</p>	
--	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- эмпатии, включающей способность понимать эмоциональное состояние других, учитывать его при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию;</li> <li>- социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты;</li> </ul>	
<p>ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению;</li> <li>- овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности;</li> <li>Овладение универсальными коммуникативными действиями:</li> <li>б) совместная деятельность: <ul style="list-style-type: none"> <li>- понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы;</li> <li>- принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников</li> <li>обсуждать результаты совместной работы;</li> <li>- координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия;</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть географической терминологией и системой базовых географических понятий, умение применять социально-экономические понятия для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач;</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным</li> <li>Овладение универсальными регулятивными действиями:</li> <li>г) принятие себя и других людей: <ul style="list-style-type: none"> <li>- принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности;</li> <li>- признавать свое право и право других людей на ошибки;</li> <li>- развивать способность понимать мир с позиции другого человека;</li> </ul> </li> </ul>	
<p>ОК 05.  Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p>В области эстетического воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений;</li> <li>- способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства;</li> <li>- убежденность в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества;</li> <li>- готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 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;</li> <li>- 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</li> </ul>

	<p>Овладение универсальными коммуникативными действиями:</p> <p>а) общение:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- осуществлять коммуникации во всех сферах жизни;</li> <li>- распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты;</li> <li>- развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств;</li> </ul>	<p>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;</p>
<p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- осознание обучающимися российской гражданской идентичности;</li> <li>- 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;</li> </ul> <p>В части гражданского воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 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;</li> <li>- 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</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей;</li> <li>- готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам;</li> <li>- готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в общеобразовательной организации и детско-юношеских организациях;</li> <li>- умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением;</li> <li>- готовность к гуманитарной и волонтерской деятельности;</li> </ul> <p>патриотического воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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;</li> <li>- ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях и труде;</li> </ul>	<p>информации; критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников; использовать различные источники географической информации для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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;</li> </ul>
--	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- идейная убежденность, готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу;</li> <li>освоенные обучающимися межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные);</li> <li>- 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;</li> <li>- овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности</li> </ul>	
<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать</p>	<p>В области экологического воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем;</li> <li>- планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- сформировать систему комплексных социально ориентированных географических знаний о закономерностях развития природы, размещения населения и хозяйства: различать географические процессы и явления и распознавать их проявления в повседневной жизни; использовать знания об основных географических закономерностях для определения и сравнения свойств изученных географических объектов, явлений и процессов; проводить классификацию географических объектов, процессов и явлений; устанавливать взаимосвязи между социально-экономическими и геоэкологическими процессами и</li> </ul>

<p>в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их;</li> <li>- расширение опыта деятельности экологической направленности;</li> <li>- овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности;</li> </ul>	<p>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;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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;</li> <li>- 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</li> </ul>
---------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		<p>природы и общества для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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;</li> </ul>
<p>ОК 09.          Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<p>- наличие мотивации к обучению и личностному развитию;</p> <p>В области ценности научного познания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире;</li> <li>- совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира;</li> <li>- осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе;</li> </ul> <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>б) базовые исследовательские действия:</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 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);</li> <li>- выбирать и использовать источники географической информации для определения положения и взаиморасположения объектов в пространстве; описывать положение и взаиморасположение географических объектов в пространстве;</li> <li>- владеть географической терминологией и системой базовых географических понятий, умение применять социально-экономические понятия для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач;</li> <li>- 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</li> </ul>



	<ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;</li> <li>- способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;</li> <li>- 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;</li> <li>- формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями и методами;</li> <li>-осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду</li> </ul>	<p>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;</p> <p>- 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;</p>
ПК <sup>3</sup> ...		

<sup>3</sup> Указываются ПК, элементы которых формирует прикладной модуль (профессионально-ориентированное содержание) в соответствии с ФГОС реализуемой профессии/специальности СПО

## 2. Структура и содержание общеобразовательной дисциплины

### 2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем в часах*</b>
<b>Объем образовательной программы дисциплины</b>	<b>72</b>
в т. ч.:	
<b>Основное содержание</b>	<b>72</b>
в т. ч.:	
теоретическое обучение	40
практические занятия	32
Промежуточная аттестация (по положению колледжа в виде контрольной работы)	

## 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
<b>Основное содержание</b>			
Введение	Введение. Источники географической информации. География как наука. Ее роль и значение в системе наук. Источники географической информации и методы работы с ними. Традиционные и новые методы географических исследований. Географические карты различной тематики и их практическое использование. «Сырые» источники информации и методы работы с ними (видеоблоги, тематические группы в соцсетях, художественная литература, путеводители, карты – их критический анализ)	2	ОК 01. ОК 02.
<b>Раздел 1. Общая характеристика мира</b>		<b>38</b>	
Тема 1.1. Современная политическая карта мира	<b>Содержание учебного материала</b>	6	
	Теоретическое обучение Политическая карта мира. Исторические этапы ее формирования и современные особенности. Субъекты политической карты мира. Суверенные государства и самоуправляющиеся государственные образования. Группировка стран по площади территории и численности населения. Формы правления, типы государственного устройства и формы государственного режима Типология стран по уровню социально-экономического развития. Условия и особенности социально-экономического развития развитых и развивающихся стран и их типы. Понятие о политической географии. Влияние международных отношений на политическую карту мира. Региональные и локальные конфликты. Основные политические и военные союзы в современном мире	4	ОК 02. ОК 04. ОК 09.
	<b>Практическое занятие</b> № 1: «Ознакомление с политической картой мира»	2	
	Содержание учебного материала	6	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объём часов	Формируемые компетенции
Тема 1.2. География мировых природных ресурсов	<p>Теоретическое обучение</p> <p>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.</p> <p>Рациональное использование ресурсов и охрана окружающей среды</p> <p>№ 2: «Оценка ресурсообеспеченности отдельных стран (регионов) мира (по выбору)»</p> <p>№3: «Выявление и обозначение регионов с неблагоприятной экологической ситуацией»</p>	2  2 2	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 05. ОК 06. ОК 07.
Тема 1.3. География населения мира	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>Теоретическое обучение</p> <p>1. Современная демографическая ситуация.</p> <p>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</p> <p>Современная структура населения</p> <p>Половозрастная структура населения. Расовый, этнолингвистический и религиозный состав населения мира. Социальная структура общества</p> <p>2. Занятость населения. Размещение населения.</p> <p>Экономически активное и самодеятельное население. Качество рабочей силы в различных странах мира. Особенности размещения населения в регионах и странах мира. Миграции населения, их основные причины и направления. Урбанизация. Масштабы и темпы урбанизации в различных регионах и странах мира «Ложная» урбанизация, субурбанизация, урбанизация. Города-миллионеры, «сверхгорода» и мегалополисы</p> <p><b>Практическое занятие</b></p>	6  2  2	ОК 01. ОК 02.

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции
	№ 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	
Тема 1.4. Мировое хозяйство	<b>Содержание учебного материала</b>	20	
	Теоретическое обучение 1. Современные особенности развития мирового хозяйства. Мировая экономика, исторические этапы ее развития. Международное географическое разделение труда. Международная специализация и кооперирование. Научно-технический прогресс и его современные особенности. Современные особенности развития мирового хозяйства. Социально-экономические модели стран. Интернационализация производства и глобализация мировой экономики. Региональная интеграция. Основные показатели, характеризующие место и роль стран в мировой экономике	2	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ПК <sup>4</sup> ...
	<b>Практическое занятие</b>		
	№ 5: «Сравнительная характеристика ведущих факторов размещения производительных сил»	2	
	<i>*Профессионально-ориентированное содержание</i>	16	
	Теоретическое обучение 2. 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	

<sup>4</sup> Указываются ПК, элементы которых формирует прикладной модуль (профессионально-ориентированное содержание) в соответствии с ФГОС реализуемой профессии/специальности СПО

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объём часов	Формируемые компетенции
	Чёрная и цветная металлургия. Современное развитие чёрной металлургии мира. Металлургические базы мира. Географические особенности развития цветной металлургии мира. Факторы размещения предприятий цветной металлургии		
	Машиностроение. Отраслевая структура машиностроения. Развитие отраслей машиностроения в мире. Главные центры машиностроения		
	Транспортный комплекс Транспортный комплекс и его современная структура. Грузо- и пассажирооборот транспорта. Географические особенности развития различных видов мирового транспорта. Крупнейшие мировые морские торговые порты и аэропорты	2	
	Химическая промышленность. Лесная (лесоперерабатывающая) и лёгкая промышленность Географические особенности развития химической, лесной и лёгкой промышленности		
	Сельское хозяйство Сельское хозяйство и его экономические особенности. Интенсивное и экстенсивное сельскохозяйственное производство. «Зеленая революция» и ее основные направления. Агропромышленный комплекс. География мирового растениеводства и животноводства	2	
	География отраслей непродовольственной 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	
	Практические занятия		
	№ 6: «Определение хозяйственной специализации стран и регионов мира»	2	
	№ 7: «Размещение профильной отрасли мирового хозяйства на карте мира»	2	
	№ 8: «Составление экономико-географической характеристики профильной отрасли»	2	
		2	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объём часов	Формируемые компетенции
	№ 9: «Определение и обозначение стран-экспортеров основных видов промышленной сельскохозяйственной продукции, видов сырья, районов международного туризма и отдыха»		
<b>Основное содержание</b>			
<b>Раздел 2. Региональная характеристика мира</b>		<b>28</b>	ОК 01. ОК 02. ОК 03.
Тема 2.1. Зарубежная Европа	<b>Содержание учебного материала</b>	6	ОК 01. ОК 02. ОК 03.
	Теоретическое обучение 1. Место и роль Зарубежной Европы в мире. Особенности географического положения региона. История формирования его политической карты. Характеристика природно-ресурсного потенциала. Особенности населения Хозяйство стран Зарубежной Европы. Сельское хозяйство. Транспорт. Туризм. Особенности отраслевого состава промышленности. Особенности развития сельского хозяйства Зарубежной Европы. Уровень развития транспорта и туризма в Европе. *Развитие и размещение предприятий профильной отрасли в Европе	2	
	2. Германия и Великобритания как ведущие страны Зарубежной Европы. Условия их формирования и развития. Особенности политической системы. Природно-ресурсный потенциал, население, ведущие отрасли хозяйства и их территориальная структура	2	
	Практическое занятие № 10: «Характеристика особенностей природы, населения и хозяйства европейской страны»	2	
Тема 2.2. Зарубежная Азия	<b>Содержание учебного материала</b>	6	ОК 01. ОК 02. ОК 03.
Теоретическое обучение 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. *Развитие и размещение предприятий профильной отрасли в Азии	2		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объём часов	Формируемые компетенции
	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	2	
	<b>Практическое занятие</b>		
	№ 11: «Сравнительная характеристика особенностей природы, населения и хозяйства стран Юго-Западной и Юго-Восточной Азии»	2	
Тема 2.3. Африка	<b>Содержание учебного материала</b>	2	
	Теоретическое обучение Место и роль Африки в мире. Особенности географического положения региона. История формирования его политической карты. Характерные черты природно-ресурсного потенциала и особенности населения Африки Хозяйство стран Африки. Особенности хозяйства стран Африки. Особенности развития субрегионов Африки. Экономическая отсталость материка и пути ее преодоления. *Развитие и размещение предприятий профильной отрасли в Африке	2	ОК 01. ОК 02. ОК 03.
Тема 2.4. Америка	<b>Содержание учебного материала</b>	6	
	Теоретическое обучение 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. *Развитие и размещение предприятий профильной отрасли в Северной Америке США. Природные ресурсы, население и хозяйство США. Условия их формирования и развития. Особенности политической системы. Население США. Ведущие отрасли хозяйства и экономические районы США Канада. Природные ресурсы и хозяйство Канады. Условия их формирования и развития. Особенности политической системы. Население Канады. Ведущие отрасли хозяйства и экономические районы Канады	4	ОК 01. ОК 02. ОК 03.



Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объём часов	Формируемые компетенции
	<p>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</p>		
	Практическое занятие		
	№12: «Составление сравнительной экономико-географической характеристики двух стран Северной и Латинской Америки»	2	
Тема 2.5. Австралия и Океания	<b>Содержание учебного материала</b>	2	
	<p>Теоретическое обучение</p> <p>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</p>	2	ОК 01. ОК 02. ОК 03.
Тема 2.6. Россия в современном мире	<b>Содержание учебного материала</b>	6	
	<p>Теоретическое обучение</p> <p>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. *Развитие и размещение предприятий профильной отрасли в России</p>	2	ОК 01. ОК 02. ОК 03.
	Практические занятия		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объём часов	Формируемые компетенции
	№13: «Оценка современного геополитического и геоэкономического положения России. Определение роли России и ее отдельных регионов в международном географическом разделении труда» №14: «Определение отраслевой и территориальной структуры внешней торговли товарами России»	4	
<b>Раздел 3. Глобальные проблемы человечества</b>		<b>2</b>	
Тема 3.1. Классификация глобальных проблем. Глобальные прогнозы, гипотезы и проекты	<b>Содержание учебного материала</b> Теоретическое обучение Глобальные проблемы человечества. Глобальные процессы. 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. *Влияние предприятий профильной отрасли на глобальные проблемы. Роль географии в решении глобальных проблем человечества	2	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 06. ОК 07.
Дифференцированный зачет		2	
<b>Всего</b>		<b>72 часа</b>	

### **3. Условия реализации программы общеобразовательной дисциплины**

**3.1.** Для реализации программы дисциплины должны быть предусмотрены следующие **специальные помещения:** наличия учебного кабинета «Гуманитарных и социальных дисциплин»

**3.2. Оборудование учебного кабинета:**

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

**Технические средства обучения:**

компьютер с лицензионным программным обеспечением мультимедиа, проектор.

Оборудование мастерской и рабочих мест мастерской: Интерактивная доска,

компьютерные столы и стулья.

**Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:**

1. Комплект учебно-наглядных пособий:

- атлас мира
- контурные карты
- карта мира

2. Комплект электронных пособий:

Развивающие фильмы: «Глобальное потепление», «Транссибирский экспресс»,

«Циклопические постройки мира», «Путешествие по Австралии» и др.

### **3.3. Информационное обеспечение реализации программы**

1. Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендованные для использования в образовательном процессе, не старше пяти лет с момента издания.

2. Рекомендуемые печатные издания по реализации общеобразовательной дисциплины представлены в методических рекомендациях по организации обучения.

#### 4. Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины

Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины раскрываются через дисциплинарные результаты, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций по разделам и темам содержания учебного материала.

Общая/профессиональная компетенция	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятий
ОК 01.	Р 1, Темы 1.2, 1.3, 1.4 Р 2, Темы 2.1 - 2.6 Р 3, Тема 3.1	тестирование Кейс задания географический диктант устный опрос фронтальный письменный опрос эссе, доклады, рефераты оценка составленных презентаций по темам раздела оценка работы с картами атласа мира, заполнение контурных карт контрольная работа оценка самостоятельно выполненных заданий дифференцированный зачет проводится в форме тестирования
ОК 02.	Р 1, Темы 1.1., 1.2, 1.3, 1.4 Р 2, Темы 2.1 - 2.6 Р 3, Тема 3.1	
ОК 03.	Р 1, Тема 1.3; 1.4. Р 2, Темы 2.1 - 2.6 Р 3, Тема 3.1	
ОК 04.	Р 1, Темы 1.1., 1.4. Р 3, Тема 3.1	
ОК 05.	Р 1, Темы 2.1, 2.2 Р 3, Темы 3.1	
ОК 06.	Р 1, Темы 1.2. Р 3, Тема 3.1	
ОК 07.	Р 1, Темы 1.2. Р 3, Тема 3.1	
ОК 09.	Р 1, Тема 1.1.	
ПК <sup>2</sup> ...	Профессионально-ориентированное содержание	

**«Апастовский аграрный колледж»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОУД.14 «Родная литература»**

**43.01.09 Повар, кондитер**

**2023**

## Содержание

<b>1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА</b>	<b>стр. 4</b>
<b>2. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>5</b>
<b>3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>6</b>
<b>4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>12</b>
<b>5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>13</b>

# 1. УКУ ДИСЦИПЛИНАСЫННАН ЭШ ПРОГРАММАСЫ ПАСПОРТЫ

## ОУД.14 Татар эдэбияты

### 1.1. Эш программасының кулланылу элкэсе

Эш программасы төп профессиональ уку программасының бер өлеше һәм ул түбәндәге һөнәрләрне үзләштергәндә кулланыла:

### 43.01.09 Повар. кондитер

1.2. Уку дисциплинасының төп һөнәри белем биру программасында тоткан урыны: ОУД.14.

### 1.3. Уку дисциплинасының максаты - уку дисциплинасын үзләштеруче таләпләр:

-Татар теле һәм эдэбияты|| уку дисциплинасының этәлеген өйрәнүдә студентларның түбәндәге нәтижеләргә ирешүе һәм гомумһөнәри компетенцияләрне формалаштыруына ирешү:

#### Шәхси компетенцияләр:

- укучыларның интеллектуаль һәм ижади сәләтләрен үстерү; УК 1, УК 3, УК 8
- белем алуға сәләт һәм әзерлек, өзлексез белем алуға аңлы карашһөнәри һәм жәмгыять эшчәнлегенә уңышлы шартлар тудыру; УК 1, УК 4, УК 5
- мөстәкыйль ижади һәм жаваплы эшчәнлеккә әзерлек һәм сәләт; УК 2, УК 5, Ук 7, УК8
- коллектив эшчәнлеккә әзерлек, яшьтәшләре белән уку, жәмгыяти-файдалы проектлы һәм башка төр эшчәнлеккә омтылыш УК 6,УК 7, Ук 8
- шәхси, жәмгыяти, дәүләт, гомуммилләт проблемаларын чишүдә гомумһөнәри эшчәнлеккә мөнәсәбәт; УК 1, УК 2, УК 3, УК 6, УК 7, УК 8
- бер-береңә, укутучыга, ижади эшләүче авторга, уку нәтижеләренә аңлы мөнәсәбәт формалаштыру.УК 6, УК 7, УК 8

#### Предметара:

- яңа белемнәрне мөстәкыйль үзләштерү, уку эшчәнлеген оештыру, планлаштыру, максат кую, үзконтроль һәм үз эшчәнлегенә бәяләү, эшенең нәтижеләрен күрә белү; УК 1, УК 2,УК 4, УК 7, УК 8
- Информациәне мөстәкыйль эзләү, үзләштерү, анализлау, төрле чыганаклардан, яңа технологияләрдән файдалану; УК 2, УК 4, УК 5, УК 7, УК 8
- Монологик һәм диалогик сөйләмне үстерү, үз фикереңне әйтә белү һәм сөйләүчене тыңлый белү, аның фикерен аңлау; УК 6, УК 7, УК 8
- Группаларда эшләү сәләтен формалаштыру, үзеңнең фикереңне әйтү, аны дәлилләү.УК 6, УК 7

#### Предмет буенча:

- татаралфавитын, татар теленең сингормонизм законнын, элезия, редукция күренешләрен үзләштерү; УК 4, УК 2
- сүз һәм жөмлә басымы, сүз ясалу юллары,сүзтезмә һәм тезмә сүзләрне аера белү; УК7, УК 6
- сүз төркемнәре һәм аларның үзенчәлекләре, жөмләнең баш һәм иярчен кисәкләре;УК 5, УК 6
- гади жөмлә төрләре (хикәя, сорау, боерык, тойгылы;) кушма, тезмә кушма, иярченле кушма жөмлөләр турында белешмә бирү;УК 8, УК 2
- Татарстан республикасында чыга торган татарча газета-журналлар исемнәрен белү; УК 8,УК 5
- программага кергән язучыларның тормыш һәм ижаты, әдәби әсәрләрен белү; УК 3, УК 4
- татар теленең стильләрен, жөмлэдә сүзләр бәйләнешен; УК 2, УК 6
- 20 гасыр эдэбиятын;УК 3,УК 4
- рәсми эш кәгазьләренең барлык төрләрен, гариза яза белергә; УК5, УК 2

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

#### **1.4. УКУ ДИСЦИПЛИНАСЫННАН ЭШ ПРОГРАММАСЫНА БИРЕЛГҮӨН СЭГАТЬЛЭР САНЫ:**

Максималь укыту йөкләмәсе \_\_70\_\_ сэгать, шуның;  
мәжбүри аудитор укыту йөкләмәсе \_\_70\_\_ сэгать;

## **2. УКУ ДИСЦИПЛИНАСЫНЫҢ ЭЧТӨЛЕГЕ ҺӘМ СТРУКТУРАСЫ**

### **2.1. Уку дисциплинасының күләме һәм эш төрләре**

<b>Эш төрләре</b>	<b>сэг. саны</b>
<b>Барлык сэгатьләр саны</b>	<i>70</i>
<b>Аудитор һәм практик сэгатьләр саны</b>	<i>70</i>
<b>Излектән җыренн җчен сэгатьләр саны</b>	-
<i>Аттестация нәтижәсе</i>	<i>Контроль эш</i>



**2.2. Тематик план һәм уку дисциплинасының эчтелеге Татар теле һәм әдәбияты**

Теманың исеме	Уку материалының эчтелеге.	сөг. саны	Нзләштерн дәрәжәсе
1	2		
<b>Тема №1. Югары белем.</b>	<b>Эчтелек</b> 1. Югары белем текстын уку. Сүзтезмә, фигыль сүзтезмәләр темасын аңлату. Күнегүләр эшләү. <b>Белешмә.</b> 2.-Мин яратам сине, университет!   текстын уку, диалог төзү. Исем сүзтезмәләр темасын өйрәнү, искә төшерү. 3. Татарстанның югары уку йортлары текстын уку. Сораулар бирү. Сыйфат сүзтезмәләр темасын аңлату. <b>Раслама.</b> 4. Казан финанс-экономика институты текстын уку. Сан сүзтезмәләр темасын өйрәнү. 5. Казан коммерция институты. Рәвеш сүзтезмәләр темасын өйрәнү, аңлату. Күнегүләр эшләү. <b>Гариза.</b> 6. Хәбәрлек сүзтезмәләр темасын өйрәнү. <b>Лабораторэшләр</b> <b>Практик дәрәсләр</b> Кабатлау. <b>Контроль эш.</b>	18 4 4 4 4 4 4 - - 2	2 2 2 2 2 1
<b>Тема №2. Фән казанышлары.</b>	<b>Эчтелек</b> 1. Караңгылыктан – яктылыкка. Гади жөмләнәң баш кисәкләре – ия һәм хәбәр темасын өйрәнү, искә төшерү. 2. Беренче татар профессоры – Гыйлем Камай. Гади фигыль хәбәр темасын өйрәнү, кабатлау. 3. Бай тарихлы фәнни үзәк. Шарт, теләк һәм боерык фигыльләр белән бирелгән хәбәрләр темасын өйрәнү. <b>Тәржемәи хәлем.</b> 4. Фәнгә багышланган гомер текстын уку, сорауларга җавап бирү. Тезмә фигыль хәбәрләр темасын аңлату. 5. Жир астыннан тарих таба. Кушма фигыль хәбәр темасын өйрәнү. 6. Казан – ачылмаган серләр шәһәре. Эшнең башлануын белдерүче кушма хәбәрләр темасын өйрәнү. <b>Тасвирнамә.</b> <b>Лабораторэшләр</b>	20 4 4 4 4 2 -	2 2 2 2 1
	<b>Практик дәрәсләр</b> Татар теле. Эшнең дәвам итүен белдерүче кушма хәбәрләр темасын өйрәнү. <b>Контроль эш</b> түкәрү.	- 2	
	<b>Эчтелек</b>	16	

<b>Тема №3.</b> <b><u>Һөнәр сайлау.</u></b> Эшнең тәмамлануын бел-дерүче кушма хәбәрләр.	1.Икмәкне кемнәр пешерә? Эшнең тәмамлануын белдерүче кушма хәбәрләр темасын өйрәнү, аңлау. <b>Беркетмә.</b>	3	2
	2.Диалогларны уку, тәржемә итү. Заман белдерүче кушма фигуральләр темасын өйрәнү.	2	2
	3.Күн мозаикасы. Исем хәбәр. Гади исем хәбәр темаларын өйрәнү, аңлау.	2	2
	4.Бар шундый һөнәр. Тезмә исем хәбәрләр темасын өйрәнү.	2	1
	5.Диалогларны уку, әңгәмә кору. Кушма исем хәбәрләргә төшенчә бирү.	2	2
	<b>Лабораторэшләр</b>	-	
	<b>Практик дәресләр</b>	-	
Үткәннәрне кабатлау. <b>Контроль эш.</b>	2		
<b>Тема №4.</b> <b><u>Ял итү һәм спорт.</u></b>	<b>Эчтәлек</b>	12	
	1.Диалогларны уку, тәржемә итү. Бер составлы жөмлөләр, Билгеле үтәүчеле жөмлөгә аңлатма бирү.	2	2
	2.Сәламәтлек – зур байлык. Билгесез үтәлүче, гомуми үтәлүче, үтәүчесез жөмлөләр темасын аңлату. Атау жөмлә.	2	2
	<b>Лабораторэшләр</b>	-	
	<b>Практик дәресләр</b>	-	
	Үткәннәрне кабатлау. <b>Контроль эш.</b>	2	
<b>Тема №5.</b> <b><u>Татар музыка сәнгате.</u></b>	<b>Эчтәлек</b>	13	
	1.Татарстанның композиторлар берлеге текстын уку, сорауларга җавап бирү. Жөмләнең	2	2
	иярчен кисәкләре. Аергычка төшенчә бирү.		
	2.Диалогларны уку, тәржемә итү, сорауларга җавап бирү. Тәмамлыкка билгеләмә бирү. Туры тәмамлыкка төшенчә бирү.	2	1
	3.Тестны уку, аңа исем кушу. Кыяк тәмамлык темасын өйрәнү.	2	2
	4.Опера йолдызы текстын уку, сорауларга җавап бирү. Хәлләр, Урын хәлләренә төшенчә бирү.	1	2
	<b>Лабораторэшләр</b>	-	
	<b>Практик дәресләр</b>	-	
	Барысы:	70	

### 3. УКУ ДИСЦИПЛИНАСЫНЫҢ ШАРТЛАРЫ

**3.1. Материаль- техник жиһазлауга таләпләр —Татар теле һәм әдәбияты**  
Уку дисциплинасының ителгә әчен уку кабинетының булуы шарт.

Жиһаз һәм әсбаплар:

1. Сыйныф тактасы
2. Укытучы әстәле
3. Укытучы урындыгы
4. Укучылар әчен әстәлләр (10)
5. Укучылар әчен урындыклар (20)
6. Компьютер

Кирәкле әсбаплар:

Электрон укыту ресурслары (мультимедиа материаллары, презентацияләр, яна фильмнар, татар театры турында дисклар).

Татар теленнән морфология буенча таблицалар.

Синтаксис буенча таблицалар.

### 3.3 Информацион тәэммин ителеш

Тәп дәрәслек:

1. Сафиуллина Ф.С., Фәтхуллова –Татар телә: рус телендә урта гомуми белем бирүче мәктәбенәң 10 нче сыйныфы әчен татар теленнән дәрәслек. Казан, –Мәгариф, 2020.
2. Сафиуллина Ф.С., Фәтхуллова –Татар телә: рус телендә урта гомуми белем бирүче мәктәбенәң 11 нче сыйныфы әчен татар теленнән дәрәслек. Казан, –Мәгариф, 2020.

**4. Формалаштырылган гомуми белем биргн осталыгы һәм кннекмелерене бөяләмге.**

Уку дисциплинасын үзләштерү укуыту процессында үткәрелгән практик дәресләр һәм лаборатор эшләр, тест сорауларына җаваплар нәтижәсендә, шулай ук укучыларның индивидуаль биремнәрендә, иҗади эшләрендә билгеләнә.

<p align="center"><b>Укуыту нәтижәләре (нзләштерелгән белем һәм кннекмәләр)</b></p>	<p align="center"><b>Тикшерн методлары һәм формалары, укуыту нәтижәләре буенча билгеләр</b></p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- ТАТАР алфавитын;</li> <li>- татар теленең сингормонизм законы, элезия, редуция күренешләрен;</li> <li>- сүз һәм жөмлә басымы;</li> <li>- сүз язалу юллары;</li> <li>- сүзтезмә һәм тезмә сүзләр;</li> <li>- сүз төркемнәре һәм аларның үзенчәлекләре;</li> <li>- жөмләнең баш һәм иярчен кисәкләре;</li> <li>- гади жөмлә төрләре (хикәя, сорау, боерык, тойгылы; кушма, тезмә кушма, иярченле кушма жөмләләр турында белешмә);</li> <li>- татар халык авыз иҗаты турында белешмә;</li> <li>- Татарстан республикасында чыга торган татарча газета-журналлар исемнәрен белү;</li> <li>- программага кергән язучыларның тормыш һәм иҗаты, әдәби әсәрләрен белү;</li> <li>- татар теленең стильләрен;</li> <li>- жөмләдә сүзләр бәйләнешен;</li> <li>- жөмлә кисәкләрен;</li> <li>- иярченле һәм тезмә кушма жөмлә төрләрен;</li> <li>- 20 гасыр әдәбиятын;</li> <li>- гариза яза белергә;</li> <li>- рәсми эш кәгазьләренең барлык төрләрен.</li> </ul>	<p>Дәрестә телдән сорау һәм җаваплар</p> <p>Язмача зачет эш</p> <p>Тест сорауларына җаваплар</p> <p>Үзлектән рефератлар язу, презентацияләр ясау, телдән сорауларга җаваплар, һәм аларны яклау.</p> <p>Контроль эш</p>

**«Апастовский аграрный колледж»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОУД.15 «Индивидуальный проект»**

**43.01.09 Повар, кондитер**

**2023**

Рабочая программа разработана на основании требований:

- Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 №273-ФЗ;
- Приказа Минобрнауки России от 17.05.2012 №413(в ред. от 11.12.2020 года) «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования»;
- Приказа Минобрнауки России от 17 декабря 2020 г. № 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

При разработке рабочей программы учебной дисциплины учитывались

- Примерная программа учебной дисциплины «Индивидуальный учебный проект» для профессиональных образовательных организаций, рекомендованная ФГБОУ ДПО «Институт развития профессионального образования» в качестве примерной программы для реализации основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования, протокол №14 от 30 ноября 2022г;

# 1. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА «Индивидуальный учебный проект»

## 1.1 Цели и задачи учебного предмета «Индивидуальный учебный проект» - требования к результатам освоения.

предмет «Индивидуальный учебный проект» направлен:

на достижение следующей цели:

- формирование навыков оформления студенческих исследовательских работ (рефератов, контрольных работ, курсовых работ и проектов, отчетов по практике, выпускных квалификационных работ).

на решение следующих задач:

- изучение нормативных документов по оформлению учебно-исследовательских работ;
- отработка общих требований к правилам оформления студенческих исследовательских работ (рефератов, контрольных работ, курсовых работ и проектов, отчетов по практике, выпускных письменных квалификационных работ);
- привитие навыков публичного выступления;
- создание условий для саморазвития, самореализации, самовыражения.

## 1.2. В результате изучения предмета «Индивидуальный учебный проект» студент

**должен:**

Знать:

З 1	требования нормативных документов по оформлению учебно-исследовательских работ;
З 2	основные структурные элементы исследовательских работ;
З 3	правила оформления текста исследовательских работ.

Уметь:

У 1	устанавливать основные параметры страниц;
У 2	оформлять заголовки первого, второго и третьего уровня;
У 3	оформлять сноски к тексту;
У 4	оформлять нумерованные и маркированные списки;
У 5	оформлять таблицы;
У 6	оформлять рисунки, формулы;
У 7	оформлять список научной литературы и материалов периодической печати;
У 8	создавать автособираемое оглавление.

## 1.3. Освоение содержания учебного предмета «Введение в профессию» обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

• *личностных:*

ЛП 1	развитие познавательной активности;
ЛП 2	развитие ориентированности в информационном пространстве;
ЛП 3	развитие умений самостоятельно конструировать свои знания;
ЛП 4	развитие навыков самостоятельной исследовательской работы

• *метапредметных:*

- 1) умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях;
- 2) умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты;
- 3) владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной

деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;

- 4) готовность и способность к самостоятельной информационно- познавательной деятельности, владение навыками получения необходимой информации из словарей разных типов, умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;
- 5) умение использовать средства информационных и коммуникационных технологий (далее - ИКТ) в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;
- 6) владение языковыми средствами - умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства;
- 7) владение навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований, границ своего знания и незнания, новых познавательных задач и средств их достижения.

Развитие универсальных учебных действий:

1. Регулятивные универсальные учебные действия:

- умение самостоятельно определять цели своего обучения, ставить и формулировать для себя новые задачи в учебе и познавательной деятельности, развивать мотивы и интересы своей познавательной деятельности;

2. Познавательные универсальные учебные действия:

- умение определять понятия, создавать обобщения, устанавливать аналогии, классифицировать, самостоятельно выбирать основания и критерии для классификации, устанавливать причинно-следственные связи, строить логическое рассуждение, умозаключение (индуктивное, дедуктивное и по аналогии) и делать выводы на примере материалов данного курса;

- умение создавать, применять и преобразовывать знаки и символы, модели и схемы для решения задач данного курса;

- находить и приводить критические аргументы в отношении действий и суждений другого; спокойно и разумно относиться к критическим замечаниям в отношении собственного суждения, рассматривать их как ресурс собственного развития.

3. Коммуникативные универсальные учебные действия:

- осуществлять деловую коммуникацию как со сверстниками, так и со взрослыми (как внутри образовательной организации, так и за ее пределами), подбирать партнеров для деловой коммуникации исходя из соображений результативности взаимодействия, а не личных симпатий;

- формирование и развитие компетентности в области использования информационно- коммуникационных технологий (икт-компетенции), навыков работы со статистической, фактической и аналитической финансовой информацией;

- координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия.

• **предметных:**

ПР 1	владение основными понятиями структуры исследовательских работ
ПР 2	владение основными требованиями нормативных документов к оформлению исследовательских работ
ПР 3	сформированность умения оформлять структурные элементы исследовательских работ
ПР 4	использование прикладных компьютерных программ
ПР5	владение способами представления, хранения и обработки данных на компьютере



- для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья овладение основными доступными методами научного познания;
- для слепых и слабовидящих обучающихся овладение правилами записи химических формул с использованием рельефно-точечной системы обозначений Л. Брайля.

#### 1.4. Выполнение программы воспитания

В соответствии с ФГОС СОО		Программа воспитания	
ЛР 1	Развитие познавательной активности;	ЛР 4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»
ЛР 3	Развитие умений самостоятельно конструировать свои знания;		
ЛР 2	Развитие ориентированности в информационном пространстве;	ЛР 10	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой
		ЛР 36	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ЛР 4	Развитие навыков самостоятельной исследовательской работы	ЛР 25	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

#### 1.5. Количество часов на освоение программы раздела учебного предмета

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Общий объем раздела учебного предмета</b>	32
<b>Объем работы во взаимодействии с преподавателем</b>	32
в том числе:	
теоретическое обучение (уроки, лекции, семинарские занятия)	4
практические занятия	28
Промежуточная аттестация - контрольная работа	

**2. ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ, В ТОМ ЧИСЛЕ С УЧЕТОМ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ВОСПИТАНИЯ С УКАЗАНИЕМ КОЛИЧЕСТВА ЧАСОВ, ОТВОДИМЫХ НА ОСВОЕНИЕ КАЖДОЙ ТЕМЫ**

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Планируемые результаты		
			Выполнение программы воспитания	Текущ. контроль (КОС)	
Введение	<b>Содержание учебного материала</b> Вводное занятие. Цели и задачи курса. Актуальность изучения правил оформления исследовательских работ	<b>1</b>	ЛР 4 ЛР 10 ЛР 36 ЛР 25		
	<b>Содержание учебного материала</b> Сущность исследовательской деятельности, цели исследовательской деятельности и ее задачи	<b>1</b>			
Цели и задачи исследовательской деятельности	<b>Содержание учебного материала</b> Понятие исследовательской работы, виды исследовательских работ и их характеристика	<b>1</b>			
	<b>Содержание учебного материала</b> Титульный лист, оглавление, введение, основная часть, заключение, список использованной литературы, приложения. Назначение и содержание разделов.	<b>1</b>			
Понятие и виды исследовательских работ	<b>Содержание учебного материала</b> Требования нормативных документов к оформлению исследовательских работ. ГОСТ 2.105-95 Межгосударственный стандарт Единая система конструкторской документации Общие требования к текстовым документам	<b>1</b>			
	<b>Содержание учебного материала</b> Параметры страницы, поля, номера страниц, размер и начертание шрифта, ориентация страницы	<b>1</b>			
Основные структурные элементы исследовательских работ	<b>Содержание учебного материала</b> Практические занятия Установка основных параметров	<b>1</b>			ПР
	<b>Содержание учебного материала</b> Выравнивание текста, уровень текста, отступы слева и справа, отступ первой строки, интервалы	<b>1</b>			
Требования нормативных документов к оформлению исследовательских работ	<b>Содержание учебного материала</b> Практические занятия Оформление текстовых абзацев	<b>1</b>			ПР
	<b>Содержание учебного материала</b> Оформление текстовых абзацев	<b>1</b>			

Оформление заголовков первого, второго и третьего уровня

	<b>Содержание учебного материала</b>		
	Заголовки первого уровня – правила их оформления Заголовки второго и третьего уровня – правила их оформления		
	<b>Практические занятия</b> Оформление заголовков первого, второго и третьего уровня	<b>1</b>	ПР
Оформление	<b>Содержание учебного материала</b>		

нумерованных и маркированных списков	Нумерованные и маркированные списки, случаи их использования, правила их оформления		
	<b>Практические занятия</b> Оформление нумерованных и маркированных списков	<b>1</b>	ПР
Оформление таблиц	<b>Содержание учебного материала</b>		
	Правила оформления таблиц: абзацы, отделение от текста, нумерация, перенос таблиц. <b>Практические занятия</b> Оформление таблиц	<b>1</b>	ПР
Оформление рисунков, схем, сносок к тексту	<b>Содержание учебного материала</b>		
	Правила оформления схем, графики, диаграмм, подпись рисунков, отделение от текста. Сноски, правила их оформления <b>Практические занятия</b> Оформление рисунков, схем, сносок к тексту	<b>2</b>	ПР
Оформление формул и текстов с формулами	<b>Содержание учебного материала</b>		
	Формулы, порядок их создания и правила оформления <b>Практические занятия</b> Оформление формул и текстов с формулами	<b>2</b>	ПР
Оформление списка научной литературы и материалов периодической печати	<b>Содержание учебного материала</b>		
	Последовательность расположения в списке источников информации, порядок составления списка, оформление <b>Практические занятия</b> Оформление списка научной литературы и материалов периодической печати	<b>2</b>	ПР
Создание автореферата	<b>Содержание учебного материала</b>		
	Создание оглавления, оформление и обновление <b>Практические занятия</b> Создание автореферата	<b>2</b>	ПР
Сканирование и распознавание текста, экспорт в текстовый редактор Word.	<b>Содержание учебного материала</b>		
	Сканирование и распознавание текста, экспорт в текстовый редактор. <b>Практические занятия</b> Сканирование и распознавание текста, экспорт в текстовый редактор.	<b>2</b>	ПР

Редактирование документации подготовка его к печати	<b>Содержание учебного материала</b>		
	Обновление полей или связанных данных до печати Предварительный просмотр страницы перед выводом на печать. Редактирование текста	<b>2</b>	

	<b>Практические занятия</b> Редактирование документа и подготовка его к печати	<b>2</b>		ПР
Печать документа	<b>Содержание учебного материала</b>			
	Способы вывода документа на печать, двухсторонняя печать, печать брошюр	<b>2</b>		
	<b>Практические занятия №</b> Печать документа	<b>2</b>		ПР
Оформление и форматирование документа, печать в ПДФ, сохранение	<b>Содержание учебного материала</b>			
	Способы сохранения документов, печать в пдф файл	<b>2</b>		
	<b>Практические занятия</b> Оформление и форматирование документа, печать в ПДФ, сохранение	<b>2</b>		ПР
	Промежуточная аттестация – контрольная работа			
	<b>Всего:</b>	<b>32</b>		

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ «ИНДИВИДУАЛЬНЫЙ УЧЕБНЫЙ ПРОЕКТ»

#### 3.1. Для реализации программы раздела учебного предмета предусмотрен Кабинет информатики/Лаборатория информатики

**Техническое оснащение кабинета:** Персональный компьютер, экран настенный, мультимедиа проектор, доска классная, столы ученические, стулья, столы компьютерные, рабочие места ПК УЧЕНИКА, принтер, сканер, обучающие программы, Консультант Плюс, кондиционер.

#### 3.2. Информационное обеспечение реализации программы

##### 3.2.1. Электронные издания (электронные ресурсы)

<http://www.consultant.ru/>

<http://www.edu.ru> – Федеральный портал «Российское образование».

<http://www.rambler.ru> – Русская поисковая система. <http://www.yandex.ru> – Русская поисковая система.

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

Портал «Всеобуч»- справочно-информационный образовательный сайт, единое окно доступа к образовательным ресурсам –<http://www.edu-all.ru/>

##### 3.2.2. Дополнительные источники

- ГОСТ 7.32-2001. Система стандартов по информации, библиотечному и издательскому делу. Отчет о научно-исследовательской работе. Структура и правила оформления.
  - ГОСТ 2.105-95. Единая система конструкторской документации. Общие требования к текстовым документам
  - ГОСТ 7.1-84. Система стандартов по информации, библиотечному и издательскому делу. Библиографическое описание документа. Общие требования и правила составления
  - ГОСТ 7.9-95 (ИСО 214-76). Система стандартов по информации, библиотечному и издательскому делу. Реферат и аннотация. Общие требования
  - ГОСТ 7.12-93. Система стандартов по информации, библиотечному и издательскому делу. Библиографическая запись. Сокращения слов на русском языке. Общие требования и правила
- ГОСТ 8.417-81. Государственная система обеспечения единства измерений. Единицы физических величин

6. ГОСТ 15.011-96. Система разработки и постановки продукции на производство. Порядок проведения патентных исследований
7. ГОСТ 9327-60. Бумага и изделия из бумаги. Потребительские форматы

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА «ИНДИВИДУАЛЬНЫЙ УЧЕБНЫЙ ПРОЕКТ»

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Методы оценки</i>
<p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- требования нормативных документов по оформлению учебно-исследовательских работ;</li> <li>- основные структурные элементы исследовательских работ;</li> <li>- правила оформления текста исследовательских работ.</li> </ul> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- устанавливать основные параметры страниц;</li> <li>- оформлять заголовки первого, второго и третьего уровня;</li> <li>- оформлять сноски к тексту;</li> <li>- оформлять нумерованные и маркированные списки;</li> <li>- оформлять таблицы;</li> <li>- оформлять рисунки, формулы;</li> <li>- оформлять список научной литературы и материалов периодической печати;</li> <li>- создавать автособираемое оглавление.</li> </ul>	<p>Полнота ответа</p> <p>Логическое изложение проблемных вопросов</p> <p>Соблюдение требований при написании сообщений, рефератов, актуальность найденной информации</p>	<p>1. Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы.</p> <p>2. Текущий контроль в форме защиты практических занятий</p>

**«Апастовский аграрный колледж»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ОП.01 «Основы микробиологии, физиологии питания,  
санитарии и гигиены»**

**43. 01. 09 Повар, кондитер**

**2023**

## **СОДЕРЖАНИЕ**

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## 1.1. Область применения рабочей программы

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

Учебная дисциплина «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены» обеспечивает формирование профессиональных и общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС СПО 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; ОК 10; ОК 11; ПК 1.1-

1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5

## 1.2. Место дисциплины в структуре примерной основной образовательной программы: дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

## 1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Целями изучения дисциплины являются:

- ознакомление студентов с основами микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены на предприятиях общественного питания - подготовка студентов к применению основ микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены в последующей практической деятельности в качестве повара (кондитера).

### 1.3.1 В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

У1	Соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам производства и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;
У2	Обеспечивать требования системы анализа, оценки управления опасными факторами(ХАССП) при выполнении работ;
У3	Производить санитарную обработку оборудования и инвентаря, готовить растворы дезинфицирующих, моющих средств;
У4	Проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов;
У5	Рассчитывать энергетическую ценность блюд;
У6	Составлять рационы питания для различных категорий потребителей.



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

31	Основные термины микробиологии;
32	Основные группы микроорганизмов, их морфологию и физиологию;
33	Микробиологию основных пищевых продуктов;
34	Основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
35	Возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции;
36	Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;

37	Правила личной гигиены работников организации питания;
38	Классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;
39	Пищевые вещества и их значение для организма человека;
310	Суточную норму потребностей человека в питательных веществах;
311	Основные процессы обмена веществ в организме;
312	Суточный расход энергии;
313	Состав, физиологическую и пищевую ценность различных продуктов питания;
314	Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;
315	Усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;
316	Нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;
317	Назначение диетического(лечебного) питания, характеристику диет;
318	Методики составления рационов питания.

### **1.3.2. Формируемые общие и профессиональные компетенции**

<b>Код</b>	<b>Общие компетенции</b>
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном языке.
<b>Код</b>	<b>Профессиональные компетенции</b>
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



### 1.3.3. Планируемые результаты освоения образовательной программы

Код ПК, ОК	Умения	Знания
<p>ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10 ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5</p>	<p>Соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам производства и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;</p> <p>Обеспечивать требования системы анализа, оценки управления опасными факторами(ХАССП) при выполнении работ;</p> <p>Производить санитарную обработку оборудования и инвентаря, готовить растворы дезинфицирующих, моющих средств;</p> <p>Проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов;</p> <p>Рассчитывать энергетическую ценность блюд;</p> <p>Составлять рационы питания для различных категорий потребителей.</p>	<p>Основные термины микробиологии;</p> <p>Основные группы микроорганизмов, их морфологию и физиологию;</p> <p>Микробиологию основных пищевых продуктов;</p> <p>Основные пищевые инфекции и пищевые отравления;</p> <p>Возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции;</p> <p>Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;</p> <p>Правила личной гигиены работников организации питания;</p> <p>Классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;</p> <p>Пищевые вещества и их значение для организма человека;</p> <p>Суточную норму потребностей человека в питательных веществах;</p> <p>Основные процессы обмена веществ в организме;</p> <p>Суточный расход энергии;</p> <p>Состав, физиологическую и пищевую ценность различных продуктов питания;</p> <p>Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;</p> <p>Усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;</p> <p>Нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;</p> <p>Назначение диетического(лечебного) питания, характеристику диет;</p> <p>Методики составления рационов питания.</p>

### 1.3.4. Выполнение программы воспитания ЛР 17, 25, 32, 33, 35, 37

ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.	ЛР17	Ценностное отношение обучающихся к своему Отечеству, к своей малой и большой Родине, уважительного отношения к ее истории и ответственного отношения к ее современности.
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	ЛР 21	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	ЛР25	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	ЛР32	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	ЛР 33	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках. (в ред. Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 N 747)
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	ЛР35	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	ЛР37	Проявлять доброжелательность к окружающим, деликатность, чувство такта и готовность оказать услугу каждому кто в ней нуждается.

### 1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 98 часов, в том числе:  
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 98 часов;

## 2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Общий объем дисциплины</b>	98
<b>Объем работы во взаимодействии с преподавателем</b>	98
в том числе:	
теоретическое обучение (уроки, лекции, семинарские занятия)	60
практические занятия (лабораторные и практические работы)	28
консультация	4
промежуточная аттестация	6
<b>Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена</b>	

**2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены»**

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Планируемые результаты	
			Коды компетенций, формирования которых	Выполнение программы
1	2	3	4	
<b>РАЗДЕЛ 1. ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ</b>				
<b>Тема 1.1. Морфология микроорганизмов</b>	Всего часов по теме	<b>4</b>		
	1 Введение. Понятие о микроорганизмах. Морфология микроорганизмов. Классификация микроорганизмов, их величина, форма, строение, размножение, спорообразование.	2	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06	ЛР1 7 ЛР 21
	2.1 Физиология микроорганизмов: химический состав микробной клетки питание и обмен веществ, строение			
	<b>2.2 Лабораторная работа №1:</b> Устройство микроскопа и правила работы с ним. метод исследования микроорганизмов	<b>2</b>		
<b>Тема 1.2. Микроорганизмы в природе</b>	Всего часов по теме	<b>4</b>	ОК 02 ОК 05 ОК 07	ЛР 21 ЛР25 ЛР 35
	3 Влияние внешней среды на микроорганизмы: физические факторы, химические , биологические факторы. Воздействие микроорганизмов на пищевые продукты. Влияние микроорганизмов на формирование санитарно-гигиенических условий предприятий общественного питания.	2		
	4 Распространение микробов в природе	2		
	<b>5 Практическая работа №1:</b> «Физиология микробов, влияние условий внешней среды микроорганизмы.	<b>2</b>		
	Всего часов по теме	<b>25</b>		
<b>Тема 1.3. Пищевые инфекции и пищевые</b>	6 Общее понятие об инфекционном заболевании, пути передачи и проникновения инфекции в	4	ОК 01 ОК 02 ОК 05 ОК 07	ЛР 21 ЛР2 5 ЛР 35
	7 Понятие об инкубационном периоде, иммунитете, бациллоносительстве. Пищевые инфекционные заболевания и их виды. Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве.	2		
	8 Острые кишечные инфекции, их виды, признаки. Причины возникновения и меры предупреждения острых кишечных заболеваний.	4		
	9.1 Характеристика возбудителей, источники инфекций.	1		
	<b>9.2 Практическая работа №2.</b> Характеристика возбудителей острых кишечных	<b>3</b>		



	10 Зоонозы, их виды, признаки, характеристика возбудителей зоонозов, источники инфекций.	2		
	11 Понятия о пищевых отравлениях, их классификация. Характеристика возбудителей.	2		
	12 Понятие о пищевых токсикоинфекциях и токсикозах. Причины загрязнения пищевых продуктов микробами или их токсинами. Меры предупреждения отравлений.	2		
	13 Решение ситуационных задач по определению пищевых отравлений микробного и немикробного происхождения.	2		
	14 <b>Практическая работа №3</b> Решение ситуационных задач по определению пищевых отравлений микробного и немикробного происхождения.	2		
	<b>15.1 Контрольная работа</b>	<b>1</b>		
<b>РАЗДЕЛ 2 ОСНОВЫ ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ</b>				
<b>Тема 2.1. Пищевые вещества и их значение</b>	Всего часов по теме	<b>5</b>	ОК 02 ОК 05	ЛР 21
	15.2 Понятие о физиологии питания	1		
	16 Общее понятие о пищевых веществах. Белки. Жиры. Углеводы. Витамины, вещества, вода.	2		
	<b>17 Практическая работа №4:</b> Изучение устойчивости витамина С	<b>2</b>		
<b>Тема 2.2. Пищеварение и усвояемость пищи</b>	Всего часов по теме	<b>8</b>	ОК 02 ОК 05	ЛР 21
	18 Роль пищи для организма человека. Строение пищеварительного тракта	4		
	<b>19 Практическая работа №5</b> Усвояемость пищи, строение пищеварительного тракта	<b>4</b>		
<b>Тема 2.3. Обмен веществ и энергии</b>	Всего часов по теме	<b>2</b>	ОК 02 ОК 05 ОК 07	ЛР 21 ЛР25
	20 Общее понятие об обмене веществ, основные процессы обмена веществ в организме	2		
<b>Тема 2.4. Питание различных групп взрослого населения.</b>	Всего часов по теме	<b>4</b>	ОК 01 ОК 05 ОК 02 ОК 09	ЛР 21 ЛР25 ЛР32
	21.1 Понятие об энергетической ценности пищи.	1		
	<b>21.2 Практическая работа № 6</b> Расчет энергетической ценности блюд	<b>1</b>		
	<b>22 Практическая работа № 7</b> Составление суточного рациона	<b>2</b>		
<b>Тема 2.5. Особенности питания детей и</b>	Всего часов по теме	<b>4</b>	ОК 01 ОК 02 ОК 03	ЛР 21 ЛР25
	23 Санитарно-эпидемиологические требования к кулинарной обработке блюд и режиму питания детей и подростков.	2		

	<b>24 Практическая работа № 8</b> Расчет энергетической ценности блюд однодневного меню для дошкольников	<b>2</b>	ОК 05	
<b>Тема 2.6. Лечебное питание</b>	Всего часов по теме	<b>4</b>	ОК 02 ОК 05	ЛР 21 ЛР25
	<b>25</b> Задачи и принципы построения лечебного питания, организация лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях, характеристика стандартных диет, применяемых в лечебно-профилактических учреждениях	<b>2</b>		
	<b>26 Практическая работа № 9</b> Характеристика диет номерной системы	<b>2</b>		
<b>РАЗДЕЛ 3. ОСНОВЫ ГИГИЕНЫ И САНИТАРИИ</b>				
<b>Тема 3.1. Основные сведения о гигиене и санитарии труда</b>	Всего часов по теме	<b>6</b>	ОК 02 ОК 07 ОК 10 ОК 07	ЛР 21 ЛР 33 ЛР 35
	<b>27.1</b> Влияние внешней среды на здоровье человека. Медицинский контроль: значение и сроки проведения медицинских обследований.	<b>1</b>		
	<b>27.2</b> Работа с документами. Изучение требований системы ХАССП, санитарных норм и правил СП 2.3.6.1079-01	<b>1</b>		
	<b>28</b> Влияние алкоголя на организм человека	<b>2</b>		
	<b>29</b> Характеристика инфекционных заболеваний у персонала.	<b>2</b>		
<b>Тема 3.2. Санитарно-эпидемиологические требования к устройству и содержанию п.о.п.</b>	Всего часов по теме	<b>4</b>	ОК 02 ОК 07	ЛР 35
	<b>30</b> Требования к территории п.о.п. требования к планировке и устройству помещений. Требования к водоснабжению, канализации, отоплению, микроклимату, вентиляции и освещению.	<b>2</b>		
	<b>31</b> Моющие средства для обработки помещений, оборудования, инвентаря, посуды. Борьба с грызунами и насекомыми на ПОП.	<b>2</b>		
<b>Тема 3.3. Санитарно-эпидемиологические требования к оборудованию, инвентарю, инструментам, посуде и таре.</b>	Всего часов по теме	<b>4</b>	ОК 02 ОК 04 ОК 07	ЛР 37
	<b>32</b> Требования к технологическому оборудованию, инвентарю и инструментам производства. Требования к кухонной посуде и таре, ее мытьё и содержание. Требования к столовой посуде, способы её мытья и содержания.	<b>2</b>		
	<b>33 Практическая работа №10:</b> Санитарная обработка оборудования и инвентаря учебного кулинарного цеха.	<b>2</b>		
	Всего часов по теме	<b>4</b>	ОК 02	

<b>Тема 3.4. Санитарно-эпидемиологические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов и приготовлению блюд</b>	34 Общие санитарно-эпидемиологические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов, состоянию рабочего места повара, кондитера. Санитарно-эпидемиологические требования к механической кулинарной обработке продуктов. Санитарно-эпидемиологические требования к тепловой обработке пищевых продуктов и процессу приготовления блюд	<b>2</b>	ОК 07	ЛР 37 ЛР 33
	<b>35.1 Контрольная работа</b>	<b>1</b>		
	35.2 Санитарно-эпидемиологический контроль качества готовой пищи.	<b>1</b>		
	<b>36 консультация</b>	<b>4</b>		
	<b>37 экзамен</b>	<b>6</b>		
	<b>Итого за весь курс</b>	<b>98</b>		

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации учебной дисциплины имеется учебный кабинет «Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии.»

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета располагает посадочными местами по количеству обучающихся; рабочее место преподавателя.

1. Оборудование лаборатории микробиологии, санитарии и гигиены:
  - оборудование и инвентарь для проведения лабораторно-практических занятий по темам: микроскоп, технические весы с разновесами, чашки Петри, пробирки, предметные и покровные стёкла, мерный стакан, фарфоровые чашки, фильтровальная бумага, пипетки, питательные среды;
  - коллекция образцов микроорганизмов;
  - коллекция моющих средств.
3. Технические средства обучения:
  - Компьютер, принтер, проектор;
  - Видеофильмы по темам;
  - Презентации по темам уроков;
  - Плакаты.

#### 3.2. Источники информации

##### Нормативные источники:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобрен Советом Федерации 23 дек. 1999г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. - Режим доступа: <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276]. - Режим доступа: <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
9. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
10. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 –

01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.

11. 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. - Режим доступа: [http://www.ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/46/46201/](http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/)

12. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: [http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show\\_art=2758](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758).

13. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27 - Режим доступа: [http://www.ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/46/46201/](http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/)

14. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа: [http://ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/9/9744/](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/)

15. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

16. Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.05.2015 № 281н (зарегистрировано в Минюсте России 02.06.2015 № 37510).

17. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».

#### **Основные источники:**

1. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии. Электронный учебно- методический комплекс. Безлимитный доступ на платформу «Академия»

#### **Интернет- ресурсы:**

1. Вестник индустрии питания [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.pitportal.ru/>

2. Всё о весе [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.vseovese.ru](http://www.vseovese.ru)

3. Грамотей: электронная библиотека [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.gramotey.com](http://www.gramotey.com)

4. Каталог бесплатных статей [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.rusarticles.com](http://www.rusarticles.com)

5. Каталог ГОСТов [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.gost.prototypes.ru](http://www.gost.prototypes.ru)

6. Либрусек: электронная библиотека [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.lib.rus](http://www.lib.rus)

7. Медицинский портал [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.meduniver.com](http://www.meduniver.com)

8. Открытый портал по стандартизации [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.standard.ru](http://www.standard.ru)

9. Центр ресторанного партнёрства для профессионалов HoReCa [Электронный ресурс].

#### 4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<b>Умения</b>		
Соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам производства и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.	оценка выполнения практической работы
Рассчитывать энергетическую ценность блюд;	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.	оценка выполнения практической работы
Составлять рационы питания для различных категорий потребителей.	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.	оценка выполнения практической работы
<b>Знания</b>		
Основные термины микробиологии;	полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	Тестирование, индивидуальный письменный опрос
Основные группы микроорганизмов, их морфологию и физиологию;		тестирование
Микробиологию основных пищевых продуктов;		Тестирование, индивидуальный письменный опрос
Основные пищевые инфекции и пищевые отравления;		тестирование
Возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции;		тестирование
Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;		Тестирование, индивидуальный письменный опрос
Правила личной гигиены работников организации питания;		Не менее 75% правильных ответов
Пищевые вещества и их значение для организма человека;	Не менее 75% правильных ответов	Тестирование, индивидуальный письменный опрос
Суточную норму потребностей человека в питательных веществах;	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.	письменный опрос
Основные процессы обмена веществ в организме;		письменный опрос
Суточный расход энергии	Не менее 75% правильных ответов.	письменный опрос
Состав, физиологическую и пищевую ценность различных продуктов питания;		Устный опрос
Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;	Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям,	устный опрос
Усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;		устный опрос
Нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;		устный опрос
Назначение диетического(лечебного) питания, характеристику диет;	полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения	Тестирование, письменный опрос

Методики составления рационов питания.

профессиональной  
терминологи

письменный опрос

**«Апастовский аграрный колледж»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ОП.03 «Техническое оснащение и организация рабочего  
места»**

**43.01.09 Повар, кондитер**

**2023**



## **СОДЕРЖАНИЕ**

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА

## 1.1. Область применения программы

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

Учебная дисциплина «Техническое оснащение и организация рабочего места» обеспечивает формирование профессиональных и общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС СПО 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; ОК 10; ОК 11; ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** Дисциплина в структуре основной профессиональной образовательной программы относится к общепрофессиональным дисциплинам.

## 1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В результате изучения дисциплины студент должен:

**Знать:**

З 1	классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;
З 2	принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;
З 3	правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;
З 4	способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции;
З 5	правила электробезопасности, пожарной безопасности;
З 6	правила охраны труда в организациях питания

**Уметь:**

У 1	организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;
У 2	определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты;
У 3	подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации

### 1.3.1. Формируемые общие и профессиональные компетенции

Код	Общие компетенции
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 9	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.
<b>ПК</b>	<b>Профессиональные компетенции</b>
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

### 1.3.2. Планируемые результаты освоения образовательной программы

#### 1.3.3.

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5  ОК 2-7,8,9,10	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	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

#### 1.3.4. Выполнение программы воспитания ЛР 21,23,31,34,16,32,18,20,24,37,25,15,22,17,26,30,33,35

ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	ЛР 21	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
-------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------	-------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		ЛР 23	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
		ЛР 31	Выполняющий трудовые функции в сфере <i>поварского и кондитерского дела</i>
		ЛР 34	Демонстрирующий профессиональные навыки в сфере поварского и кондитерского дела
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	ЛР 16	Уважительное отношения обучающихся к результатам собственного и чужого труда.
		ЛР 32	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	ЛР 18	Приобретение обучающимися опыта личной ответственности за развитие группы обучающихся
		ЛР 20	Получение обучающимися возможности самораскрытия и самореализация личности.

		ЛР 31	Выполняющий трудовые функции в сфере <i>поварского и кондитерского дела</i>
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	ЛР 16	Уважительные отношения обучающихся к результатам собственного и чужого труда.
		ЛР 24	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
		ЛР 37	Проявлять доброжелательность к окружающим, деликатность, чувство такта и готовность оказать услугу каждому кто в ней нуждается.
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	ЛР 25	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.	ЛР 15	Ценностное отношение обучающихся к своему Отечеству, к своей малой и большой Родине, уважительного отношения к ее истории и ответственного отношения к ее современности.
		ЛР 22	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения (в ред. Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 N 747)
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды,	ЛР 17	Ценностное отношение обучающихся к своему здоровью и здоровью

	ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях,		окужающих, ЗОЖ и здоровой окружающей среде и т.д.
		ЛР 35	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	ЛР 21	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
		ЛР 32	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и	ЛР 25	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

	иностранных языках.	ЛР 33	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранных языках. (в ред. Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 N 747)
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	ЛР 26	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере. (в ред. Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 N 747)
		ЛР 30	Осознающий значимость здорового образа жизни и законопослушного поведения собственных и общественно-значимых целей

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА

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

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Общий объем дисциплины</b>	102
<b>Объем работы во взаимодействии с преподавателем</b>	102
в том числе:	
теоретическое обучение (уроки, лекции, семинарские занятия)	50
практические занятия	48
в том числе контрольная работа	4
консультация	4
<b>Промежуточная аттестация проводится в форме дифф.зачета</b>	

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Техническое оснащение и организация рабочего места»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Планируемые результаты	
			Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы	Выполнение программы воспитания
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>
<b>Раздел 1. Организация производства общественного питания</b>				
<b>Тема 1.1. Характеристика предприятий общественного питания</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			
	Основные типы предприятий общественного питания, их характеристика, особенности организации производства и реализации кулинарной продукции.	4	ОК 1,2,3,4,5,7,8,9,10,11	ЛР 21,23,31,34,16,32,18,20,24,37,25,15,22,17,26,30,33,35
	Характеристика основных типов предприятий общественного питания	2	ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8	
Структура управления предприятием общественного питания.	2	ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5		
<b>Тема 2.2. Организация снабжения и складского хозяйства предприятий общественного питания</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			
	Источники снабжения и поставщики предприятий общественного питания.	2	ОК 2,7,8,9,10 ПК 1.1-1.5	ЛР 21,23,31,34,16,32,18,20,24,37,25,15,22,17,26,30,33,35
	Организация снабжения. Формы и способы доставки продуктов.	2	ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6	
Приемка продовольственных товаров. Организация складского хозяйства, правила хранения продуктов.		ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5		
<b>Тема 2.3. Оперативное планирование производства и технологическая документация</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			
	Оперативное планирование работы в предприятиях с полным циклом производства.	2		
	Виды меню.	2		
Нормативная документация предприятий общественного				



	питания.			
	<b>Практическое занятие</b>			
	План-меню. Порядок его составления. Виды меню, их характеристика и порядок разработки.	2		
	Расчет количества сырья продуктов для комплексного обеда	2		
<b>Тема 2.4. Организация производства</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		ОК 2,7,8,9,10	ЛП 21,23,31,34,16,32,18,20,24,37,25,15,22,17,26,30,33,35
	Общие требования к производственным помещениям и организации рабочих мест. Организация работы овощного цеха.	2	ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6	
	Организация работы мясного цеха. Организация работы рыбного цеха.	2 2	ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5	
	Организация работы горячего цеха.	2		
	Организация работы холодного цеха.	2		
	Организация работы кулинарного цеха.	2		
	Организация выпуска кондитерских изделий на предприятиях общественного питания.	2		
	Организация работы раздаточных.	2		
	<b>Практическое занятие</b>			
	Организация рабочих мест повара по отпуску готовой кулинарной продукции	2		
	Контрольная работа	2		
<b>Раздел 2. Оборудование предприятий общественного питания.</b>				
<b>Тема 2.1. Общие сведения о машинах.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		ОК 2,7,8,9,10	ЛП 21,23,31,34,16,32,18,20,24,37,25,15,22,17,26,30,33,35
	Понятие о машине, классификация, основные части и детали машин, их назначение. Сведения о передаточных механизмах. Понятия об электроприводах.	2	ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5	
			ПК 5.1-5.5	
<b>Тема 2.2. Механическое оборудование.</b>	<b>Практическое занятие</b>			
	Изучение устройства, принципы действия, техническая характеристика и правила эксплуатации приводов	2		
	Изучение устройства, принципы действия, техническая характеристика и правила эксплуатации сортировочно-	2		

	калибровочного оборудования.			
	Изучение устройства, принципы действия, техническая характеристика и правила эксплуатации очистительного оборудования.	2		
	Изучение устройства, принципы действия, техническая характеристика и правила эксплуатации измельчительного оборудования.	2		
	Изучение устройства, принципы действия, техническая характеристика и правила эксплуатации режущего оборудования.	2		
	Изучение устройства, принципы действия, техническая характеристика и правила эксплуатации месильно-перемешивающегося оборудования.	2		
	Изучение устройства, принципы действия, техническая характеристика и правила эксплуатации взбивального оборудования	2		
<b>Тема 2. 2. Тепловое оборудование</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		ОК 2,7,8,9,10 ПК 1.1-1.5	ЛР 21,23,31,34,16, 32,18,20,24,37, 25,15,22,17,26, 30,33,35
	Общие сведения о тепловом оборудовании классификация по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи. Автоматика безопасности	2	ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5	
	<b>Практические занятия</b>		ПК 5.1-5.5	
	Изучение устройства, принципы действия, техническая характеристика и правила эксплуатации варочного оборудования.	2		
	Изучение устройства, принципы действия, техническая характеристика и правила эксплуатации пароварочного оборудования.	2		
	Изучение устройства, принципы действия, техническая характеристика и правила эксплуатации жарочно-пекарного оборудования.	2		
	Изучение устройства, принципы действия, техническая характеристика и правила эксплуатации пароконвектомата и конвектомата	2		
	Изучение устройства, принципы действия, техническая	2		

	характеристика и правила эксплуатации водонагревателя, кипятильника.			
	Изучение устройства, принципы действия, техническая характеристика и правила эксплуатации плит.	2		
	Изучение устройства, принципы действия, техническая характеристика и правила эксплуатации оборудования для раздачи пищи	2		
	Контрольная работа по теме «Тепловое оборудование»	2		
<b>Тема 2.3. Холодильное оборудование</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			
			ОК 2,7,8,9,10	ЛР 21,23,31,34,16,32,18,20,24,37,25,15,22,17,26,30,33,35
	1. Общие сведения о холодильном оборудовании. Холодильные машины	2	ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6	
	2. Виды торгово-холодильного оборудования	2	ПК 4.1-4.5	
	3. Шкафы шоковой заморозки	2	ПК 5.1-5.5	
	<b>Практические занятия</b> Изучение устройства, принципы действия, техническая характеристика и правила эксплуатации холодильного оборудования	2		
<b>Дифференцированный зачет</b>				ЛР 21,23,31,34,16,32,18,20,24,37,
<b>ВСЕГО</b>		<b>102</b>		



### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА**

#### **3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета «Техническое оснащение и организация рабочего места»

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя - 1;
- комплект учебно-наглядных пособий «Организация производства ПОП»;
- комплект учебной документации учета продукции на ПОП;
- комплект плакатов по Организации рабочих мест на ПОП;
- комплект плакатов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производств;
- микрокалькуляторы.

Технические средства обучения:

- компьютер с мультимедиа, проектор, банк презентаций.

#### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

Основные источники:

1. Техническое оснащение организаций питания/Лутошкина Г. Г. Электронный учебно-методический комплекс. Безлимитный доступ на платформу «Академия»

Электронные издания:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].  
<http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].- <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
3. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа:  
[http://ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/9/9744/](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/)
4. <http://www.horeca.ru/> Главный портал индустрии гостеприимства и питания
5. <http://www.food-service.ru/catalog> Каталог пищевого оборудования
6. [www.restoracia.ru](http://www.restoracia.ru)

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p><b>Осваиваемые знания:</b>  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.</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.  Не менее 75% правильных ответов.  Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b>  - письменного/ устного опроса;  -тестирования;  -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)  <b>Промежуточная аттестация</b>  в форме дифференцированного зачета по в виде:  -письменных/ устных ответов,  -тестирования.</p>

<p><b>Осваиваемые умения:</b>  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</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>-Точность оценки</p> <p>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>-Рациональность действий и т.д.</p>	<p><b>Текущий контроль:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям;</li> <li>- оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы</li> <li>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертная оценка выполнения практических заданий на дифф.зачете.</li> </ul>
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

**«Апастовский аграрный колледж»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ОП.04 «Экономические и правовые основы ПД»**

**43.01.09 Повар, кондитер**

**2023**



## ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

### 1.1 Область применения программы

Рабочая программа дисциплины **ОП.04. ЭКОНОМИЧЕСКИЕ И ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ** является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО 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, ОК 10, ОК 11, ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительной профессиональном образовании и профессиональной подготовки работников в области общественного питания.

### 1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

### 1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины ОП 04 «Экономические и правовые основы профессиональной деятельности»:

#### 1.3.1. В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать:

3 1 - принципы рыночной экономики;

32 - организационно-правовые формы организаций;

33 - основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения;

34 - механизмы формирования заработной платы;

35 - формы оплаты труда

36 - способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов

Уметь:

У 1 - ориентироваться в общих вопросах экономики производства пищевой продукции;

У 2 - применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях;

У3 -

защищать свои трудовые права в рамках действующего законодательства.

#### 1.3.2. Формируемые общие и профессиональные компетенции

Освоение дисциплины направлено на развитие следующих компетенций:

**Код**

**Общие компетенции**

ОК01

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

ОК 02

Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03

Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

- ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
- ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
- ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения, (в ред. Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 №747)
- ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
- ОК 08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
- ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
- ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках, (в ред. Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 N 747)
- ОК 11 Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, (в ред. Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 N 747)

## **ПК**

## **Профессиональные компетенции**

ПК 1.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
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 3.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 4.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

### 1.3.3. Планируемые результаты освоения образовательной программы

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания.

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составить план действия; определить необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности

действий (самостоятельно или с помощью наставника)

ОК 02	Умения: определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска	Знания: номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации
ОК 03	Умения: определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	Знания: содержание актуальной нормативноправовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04	Умения: организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности.	Знания: психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности
ОК 05	Умения: грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	Знания: особенности социального и культурного контекста; Правила оформления документов и построения устных сообщений
ОК 06	Умения: описывать значимость своей профессии	Знания: сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; антикоррупционного

		поведения значимость профессиональной деятельности по профессии.
ОК 07	Умения: соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	Знания: правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения
ОК 08	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	Умения: применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение	Знания: современные средства и устройства информатизации; Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10	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	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

знакомые или интересующие  
профессиональные темы

ОК 11	<p>Умения: выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес идею; определять источники финансирования;</p>	<p>Знание: основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты</p>
ПК 1.1,	вести учет, оформлять документы первич-	- виды учета;
ПК 2.1,	ной отчетности по учету сырья, товаров и	- основные направления совершенствования,
ПК3.1,	тары;	учета и контроля отчетности на современном
ПК 4.1	-определять процентную долю потерь на	этапе;
<p>производстве при различных видах обработки сырья; - рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, -принимать оплату наличными деньгами; -принимать и оформлять безналичные платежи;</p>	<p>- понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства; - понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета. - методику осуществления контроля за товарными запасами; -понятие и виды товарных потерь, методику их списания; -виды оплаты по платежам; - правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты;</p>	

## **СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b><i>Объем часов</i></b>
<b>Общий объем дисциплины</b>	<b><i>64</i></b>
<b>Объем работы во взаимодействии с преподавателем</b>	<b><i>64</i></b>
<b>в том числе:</b>	
Практические занятия	8
Консультация	4
<b>Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета</b>	

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ «Экономические и правовые основы профессиональной деятельности»**

#### **3.1. Материально-техническое обеспечение**

**Оборудование учебного кабинета Социально-экономических дисциплин, экономики организации, статистики, менеджмента, финансов, денежного обращения и кредитов, экономической теории, анализа финансово-хозяйственной деятельности по дисциплине «Экономические и правовые основы профессиональной деятельности»:**

Оборудование учебного кабинета:

- рабочие места для обучающихся - 30;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия (плакаты, стенды);

Технические средства обучения:

компьютер с лицензионным программным обеспечением;

мультимедиапроектор;

аудиосистема;

экран

банк электронных презентаций

#### **3.2. Информационное обеспечение обучения Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

##### **Основные источники:**

1. Правовое и документальное обеспечение профессиональной деятельности/Н. Л. Любавина.

Электронный учебно-методический комплекс. Безлимитный доступ на платформу «Академия»

2. Правовое обеспечение профессиональной деятельности/Румынина В. В. Электронный учебно-методический комплекс. Безлимитный доступ на платформу «Академия»

3. Основы экономики, менеджмента и маркетинга/В. Д. Грибов Электронный учебнометодический комплекс. Безлимитный доступ на платформу «Академия»

##### **Учебно-методические материалы (в печатном и электронном варианте):**

1. Нормативные документы дисциплины (рабочая программа дисциплины, паспорт кабинета, критерии оценок)

2. Контрольно-измерительные материалы (тестовые задания на проверку входных, промежуточных и рубежных знаний, умений)

3. Материалы для самостоятельного освоения учебных тем

4. Вопросы для дифференцированного зачета

5. Накопительные папки с индивидуальными заданиями для обучающихся

##### **Интернет-ресурсы:**

[http://www.consultant.ru/document/cons\\_doc\\_LAW\\_5142/](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_5142/) [http://www.consultant.ru/document/cons\\_doc\\_LAW\\_34683/](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_34683/) [http://www.consultant.ru/document/cons\\_doc\\_LAW\\_19671/](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_19671/)

<http://danur-w.narod.ru>. словари, мегаэнциклопедия Кирилла и Мефодия, мир энциклопедий,

энциклопедия «Познай мир», все о праве и т.д. <http://www.school.edu.ru/catalog>. <http://obhis.ru/Leiannr>

«Кодекс Российской Федерации об административных правонарушениях» от 30.12.2001 N 195-ФЗ (ред. от 15.10.2020, с изм. от 16.10.2020)

Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 31.07.2020) «О защите прав потребителей»

«Трудовой кодекс Российской Федерации» от 30.12.2001 N 197-ФЗ (ред. от 31.07.2020) (с изм. и доп., вступ. в силу с 13.08.2020)

«Трудовой кодекс Российской Федерации» от 30.12.2001 N 197-ФЗ (ред. от 31.07.2020) (с изм. и доп., вступ. в силу с 13.08.2020)



#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ЭКОНОМИЧЕСКИЕ И ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется в процессе выполнения практических занятий, проведения тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных занятий, дифференцированный зачёт.

##### **Результаты (освоенные умения, усвоенные знания)**

1

##### ***Усвоенные знания:***

- принципы рыночной экономики;  
организационно-правовые формы организаций;  
основные положения законодательства,  
регулирующего трудовые отношения;  
механизмы формирования заработной платы;  
формы оплаты труда;

- Социально-экономические функции и роль отрасли общественного питания в хозяйстве страны, раскрытие проблемы нормального функционирования предприятия в условиях рыночной экономики.  
Действующую законодательную и нормативную базу профессиональной деятельности, субъекты предпринимательской деятельности, виды объектов гражданских прав, ОПФ юридических лиц, виды договоров в хозяйственной деятельности и порядок их составления, Федеральные законы в области защиты прав потребителей.

##### ***Освоенные умения:***

ориентироваться в общих вопросах экономики производства пищевой продукции; применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях; защищать свои трудовые права в рамках действующего законодательства

##### **Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**

2

Текущий контроль (тестирование, устный и письменный опрос, доклад, сообщение, отчет).  
Экспертная оценка по критериям,  
дифференцированный зачёт

Текущий контроль (доклад, сообщение, отчет).  
Экспертная оценка по критериям,  
дифференцированный зачёт

Текущий контроль (тестирование, устный и письменный опрос, доклад, сообщение, отчет),  
Экспертная оценка по критериям  
дифференцированный зачёт

Текущий контроль (устный и письменный опрос, тестирование, доклад).  
Экспертная оценка по критериям,  
дифференцированный зачёт

разбираться в принципах деятельности предприятия, в ИП, в использовании основных фондов предприятия, показателях использования оборотных средств, нормирования сырья, сущности и принципах организации труда, его оплаты, назначении, содержании и характеристике бизнес-плана предприятия. понятие и содержание издержек производства и себестоимости продукции, основных видов налогов, сущности и распределении прибыли, механизме регулирования цен, методом защиты интересов им прав потребителей  
Использовать нормативно-правовые документы, регламентирующие профессиональную деятельность специалиста.

виды учета, требования, предъявляемые к учету; основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе;

понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета.

вести учет сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве

Текущий контроль (устный и письменный опрос, доклад). Экспертная оценка по критериям, дифференцированный зачёт

Текущий контроль (устный и письменный опрос). Экспертная оценка по критериям, дифференцированный зачёт

Текущий контроль (тестирование, устный и письменный опрос, доклад, сообщение, отчет). Экспертная оценка по критериям  
Дифференцированный зачёт

Текущий контроль (тестирование, устный и письменный опрос, доклад, сообщение, отчет).

Дифференцированный зачёт

Экспертная оценка по критериям  
Дифференцированный зачёт

**«Апастовский аграрный колледж»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ОП.05 «Основы калькуляции и учета»  
43.01.09 Повар, кондитер**

**2023**

## СОДЕРЖАНИЕ

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

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## ОП. 05. ОСНОВЫ КАЛЬКУЛЯЦИИ И УЧЕТА

### 1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа дисциплины «ОСНОВЫ КАЛЬКУЛЯЦИИ И УЧЕТА» является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительной профессиональной подготовке работников в области общественного питания.

**Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

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

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.2-1.4, ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 5.2-5.5 ОК 1-7, 9,10,11	-вести учет, оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания; -составлять товарный отчет за день; -определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья; - составлять план- меню, работать со сборником рецептур блюд и кулинарными изделиями, технологическими и техническими технологическими картами; -рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки; -участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве;	-виды учета, требования, предъявляемые к учету; - задачи бухгалтерского учета; -предмет и метод бухгалтерского учета; -элементы бухгалтерского учета; -принципы и формы организации бухгалтерского учета особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании; - основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе; - формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию; - требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов; - права, обязанности и ответственность главного бухгалтера; - понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства; - понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета. - сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления; -правила документального оформления движения материальных ценностей; -источники поступления продуктов и тары; -правила оприходования товаров и тары материально-ответственными лицами, реализованных и отпущенных товаров;

	<p>-пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями;</p> <p>-принимать оплату наличными деньгами;</p> <p>-принимать и оформлять безналичные платежи;</p> <p>-составлять отчеты по платежам.</p>	<p>-методику осуществления контроля за товарными запасами;</p> <p>-понятие и виды товарных потерь, методику их списания;</p> <p>-методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов;</p> <p>понятие материальной ответственности, ее документальное оформление, отчетность материально-ответственных лиц;</p> <p>порядок оформления и учета доверенностей;</p> <p>ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей;</p> <p>правила торговли;</p> <p>виды оплаты по платежам;</p> <p>виды и правила осуществления кассовых операций;</p> <p>правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты;</p> <p>правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями.</p>
--	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	<b>108</b>
<b>Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем</b>	<b>108</b>
в том числе:	
теоретическое обучение	88
практические занятия	16
консультация	4
<b>Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета</b>	

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОСНОВЫ КАЛЬКУЛЯЦИИ И УЧЕТА

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций	
1	2	3	4	
<b>Раздел 1 Учет на предприятиях общественного питания</b>				
<b>Тема 1.1 Хозяйственная деятельность предприятия общественного питания</b>	<b>1.1</b> Содержание учебного материала	2	ПК 1.2-1.5 2.2-2.5 3.2-3.5 4.2-4.5 5.2-5.5 ОК1-5, 9, 10	
	1 Организация бухгалтерского учета на предприятиях общественного питания			
	<b>Практическое занятие:</b> Материальная ответственность: понятие, виды Составление договора о материальной ответственности			
<b>Тема 1.2 Документы учета</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ПК 1.2-1.5 2.2-2.5 3.2-3.5 4.2-4.5 5.2-5.5 ОК1-5, 9, 10	
1	Понятие о документах учета продукции. Правила хранения документов			
<b>Практические занятия</b> Требования, предъявляемые к оформлению документов. Реквизиты, заполняемые в документах. Способы исправления ошибок в документах Оформление первичных документов				
<b>Раздел 2. Калькуляция на предприятиях общественного питания</b>				
<b>Тема 2.1. Торговые вычисления</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ПК 1.2-1.5 2.2-2.5 3.2-3.5 4.2-4.5 5.2-5.5 ОК1-5, 9, 10	
	1			Вычисление процентной суммы и процентной таксы. Процентные вычисления
	2			Нахождение средних величин, нахождение средневзвешенной цены
	3			Определение потребности в сырье, отходов и потерь при хранении, транспортировке и ведении технологического процесса
<b>Практические занятия</b>				

	1. Арифметические действия с различными измерителями Расчет необходимого количества продуктов 2. Процентные вычисления Товарные вычисления	8	
<b>Тема 2.2 Сборники рецептур</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	4	<b>ПК 1.2-1.5</b> <b>2.2-2.5</b> <b>3.2-3.5</b> <b>4.2-4.5</b> <b>5.2-5.5</b> <b>ОК1-5, 9, 10</b>
	1 Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий		
	2 Нормы вложения массой брутто и нетто		
	3 Варианты закладки. Сезонные корректировки закладки сырья. Таблицы для дополнительных расчетов закладки сырья. Выход готовых блюд и кулинарных изделий.		
	4 Сборник рецептур мучных кондитерских изделий. Построение Сборника		
	<b>Практическое занятие</b> Определение норм вложения сырья с учётом взаимозаменяемости продуктов.	6	
<b>Тема 2.3. Ценообразование и калькуляция на предприятиях общественного питания</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	<b>ПК 1.2-1.5</b> <b>2.2-2.5</b> <b>3.2-3.5</b> <b>4.2-4.5</b> <b>5.2-5.5</b> <b>ОК1-5, 9, 10</b>
	1 Понятие цены. Виды цен, применяемых в общественном питании		
	2 Калькуляция, назначение, заполнение, срок действия. Корректировка цен в калькуляционной карточке		
	<b>Практические занятия:</b> План-меню, меню, составление плана-меню Наряд-заказ, порядок составления Калькуляция розничных цен на холодные и первые блюда Калькуляция розничных цен на соусы, вторые блюда, гарниры Калькуляция розничных цен на напитки, сладкие блюда, кондитерские изделия	20	
<b>Тема 2.4. Учет сырья</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	6	
	1 Документальное оформление поступления и отпуска продуктов из кладовой		<b>ПК</b>



<b>продуктов и тары в кладовых организаций питания</b>	2	Организация количественного учета продуктов в кладовой, порядок ведения товарной книги. Товарные потери		<b>1.2-1.5 2.2-2.5 3.2-3.5 4.2-4.5 5.2-5.5 OK1-5, 9, 10</b>
	3	Порядок проведения инвентаризации продуктов и тары в кладовой и на производстве, ее документальное оформление		
	Практические занятия Документальное оформление отпуска готовых блюд из производства, с раздачи Оформление доверенностей. Документальное оформление отпуска продуктов из кладовой 1. Документальное оформление результатов инвентаризации 2. Документальное оформление и учет отпуска готовой продукции		10	
<b>Тема 2.5. Учет продуктов на производстве, отпуска и реализации продукции и товаров предприятиями общественного питания</b>	Организация учета на производстве. Состав товарооборота общественного питания.		10	<b>ПК 1.2-1.5 2.2-2.5 3.2-3.5 4.2-4.5 5.2-5.5 OK1-5, 9, 10</b>
	Документальное оформление поступления сырья на производство			
	Документальное оформление и учет реализации отпуска готовой продукции.			
	Отчетность о реализации и отпуске изделий кухни. Отчет о движении продуктов и тары на производстве. Особенности учета сырья и готовых изделий в кондитерском цехе.			
<b>Всего:</b>			<b>108</b>	

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

#### **3.1. Материально-техническое обеспечение**

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- учебно-методическое обеспечение дисциплины. «Основы калькуляции и учета»
- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- «Калькуляция на предприятиях общественного питания», «Учет сырья и готовой продукции».
- калькуляторы;
- бланки бухгалтерских документов.

#### **- Технические средства обучения:**

- компьютер с лицензионным программным обеспечением и выходом в сеть Интернет, принтер, проектор;
- интерактивная доска с мультимедийным сопровождением;

#### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

#### **Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

Основная литература:

1. Основы калькуляции и учета / Потапова И.И. Электронный учебно-методический комплекс. Безлимитный доступ на платформу «Академия»

Дополнительная литература:

2. Калькуляция и учёт 9-е изд. 2013г. М. Издательский центр «Академия» 2013г.
3. Сборник мучных кондитерских изделий. Санкт-Петербург. Гидрометеиздат.2012г.
4. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий. Москва. Экономика. 2013г.
5. . Щербакова В.И. Теория бухгалтерского учета. Москва, 2010 г.

Интернет - ресурсы

1. <http://www.buh.ru/document-376>
2. <http://www.texno-plus.ru/publ/1-1-0-6>

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p><b>Знание:</b>  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.</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.  Не менее 75% правильных ответов.  Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b>  - письменного/ устного опроса;  - тестирования;  - оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)  <b>Промежуточная аттестация</b>  в форме дифференцированного о зачета в виде:  - письменных/ устных ответов,  - тестирования.</p>
<p><b>Умение:</b>  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</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p>	<p><b>Текущий контроль:</b>  - защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям;  - оценка заданий для</p>

<p>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</p>	<p>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки  -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д.</p>	<p>внеаудиторной (самостоятельной) работы - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий <b>Промежуточная аттестация:</b> - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете</p>
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

**«Апастовский аграрный колледж»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ОП.07 «Иностранный язык в ПД»**

**43.01.09 Повар, кондитер**

**2023**

## **СОДЕРЖАНИЕ**

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

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

## 1.1. Область применения примерной программы

Примерная программа учебной дисциплины является частью примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, входящей в укрупненную группу профессий.

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина входит в общепрофессиональный учебный цикл, имеет межпредметные связи со всеми профессиональными модулями в области профессиональной терминологии на иностранном языке.

## 1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

**1.3.1** Программа предназначена для обучения студентов английскому языку. В результате изучения дисциплины обучающийся должен овладеть навыками свободного владения устной речью в рамках, определенных профессиональной тематикой, необходимой для обслуживания иностранных граждан (туристов) в предприятиях общественного питания, а так же должен **знать**:

- профессиональную терминологию сферы индустрии питания, социально-культурные и ситуационно обусловленные правила общения на иностранном языке;
- лексический и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности;
- простые предложения, распространенные за счет однородных членов предложения и/или второстепенных членов предложения;
- предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные и порядок слов в них; безличные предложения; сложносочиненные предложения: бессоюзные и с союзами *and, but*;
- имя существительное: его основные функции в предложении; имена существительные во множественном числе, образованные по правилу, а также исключения.
- артикль: определенный, неопределенный, нулевой. Основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля. Употребление существительных без артикля.
- имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а также исключения.
- наречия в сравнительной и превосходной степенях. Неопределенные наречия, производные от *some, any, every*.
- Количественные местоимения *much, many, few, a few, little, a little*.
- глагол, понятие глагола-связки. Образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite, Present, Past, Future Continuous/Progressive, Present ,Past, Future Perfect;

## **уметь:**

### *Общие умения*

1. использовать языковые средства для общения (устного и письменного) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;
2. владеть техникой перевода (со словарем) профессионально-ориентированных текстов;
3. самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас лексикой профессиональной направленности, а также лексическими единицами, необходимыми для разговорно-бытового общения;

### Диалогическая речь

4. участвовать в дискуссии/беседе на знакомую тему;
5. осуществлять запрос и обобщение информации;
6. обращаться за разъяснениями;
7. выражать свое отношение (согласие, несогласие, оценку) к высказыванию собеседника, свое мнение по обсуждаемой теме;
8. вступать в общение (порождение инициативных реплик для начала разговора, при переходе к новым темам);
9. поддерживать общение или переходить к новой теме (порождение реактивных реплик – ответы на вопросы собеседника, а также комментарии, замечания, выражение отношения);
10. завершать общение;

### Монологическая речь

11. делать сообщения, содержащие наиболее важную информацию по теме, проблеме;
12. кратко передавать содержание полученной информации;
13. в содержательном плане совершенствовать смысловую завершенность, логичность, целостность, выразительность и уместность.

### Письменная речь

14. небольшой рассказ (эссе);
15. заполнение анкет, бланков;
16. написание тезисов, конспекта сообщения, в том числе на основе работы с текстом.

### Аудирование

#### понимать:

17. основное содержание текстов монологического и диалогического характера в рамках изучаемых тем;
18. высказывания собеседника в наиболее распространенных стандартных ситуациях повседневного общения.
19. отделять главную информацию от второстепенной;
20. выявлять наиболее значимые факты;
21. определять свое отношение к ним, извлекать из аудиоматериалов необходимую или интересующую информацию.

### Чтение

22. извлекать необходимую, интересующую информацию;
23. отделять главную информацию от второстепенной;
24. использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни.

### 1.3.2 В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы общих компетенций:

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



ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

### 1.3.3. Планируемые результаты освоения образовательной программы

Код ОК	Умения	Знания
ОК 2-7,8,9,10	<p>использовать языковые средства для общения (устного и письменного) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;</p> <p>владеть техникой перевода (со словарем) профессионально-ориентированных текстов; самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас лексикой профессиональной направленности, а также лексическими единицами, необходимыми для разговорно-бытового общения; участвовать в дискуссии/беседе на знакомую тему;</p> <p>осуществлять запрос и обобщение информации; обращаться за разъяснениями; выражать свое отношение (согласие, несогласие, оценку) к высказыванию собеседника, свое мнение по обсуждаемой теме;</p> <p>вступать в общение (порождение инициативных реплик для начала разговора, при переходе к новым темам); поддерживать общение или переходить к новой теме (порождение реактивных реплик – ответы на вопросы собеседника, а также комментарии, замечания, выражение отношения); завершать общение;</p> <p>делать сообщения, содержащие наиболее важную информацию по теме, проблеме;</p>	<p>профессиональная терминология сферы индустрии питания, социально-культурные и ситуационно обусловленные правила общения на иностранном языке;</p> <p>лексический и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности;</p> <p>простые предложения, распространенные за счет однородных членов предложения и/или второстепенных членов предложения; предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные и порядок слов в них; безличные предложения; сложносочиненные предложения: бессоюзные и с союзами and, but; имя существительное: его основные функции в предложении; имена существительные во множественном числе, образованные по правилу, а также исключения.</p> <p>артикли: определенный, неопределенный, нулевой. Основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля. Употребление существительных без артикля.</p> <p>имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а также исключения.</p> <p>наречия в сравнительной и превосходной степенях. Неопределенные наречия, производные от some, any, every. Количественные местоимения much,</p>

	<p>кратко передавать содержание полученной информации; в содержательном плане совершенствовать смысловую завершенность, логичность, целостность, выразительность и уместность.</p> <p>небольшой рассказ (эссе); заполнение анкет, бланков; написание тезисов, конспекта сообщения, в том числе на основе работы с текстом.</p> <p><u>понимать:</u> основное содержание текстов монологического и диалогического характера в рамках изучаемых тем; высказывания собеседника в наиболее распространенных стандартных ситуациях повседневного общения. отделять главную информацию от второстепенной; выявлять наиболее значимые факты; определять свое отношение к ним, извлекать из аудиоматериалов необходимую или интересующую информацию. извлекать необходимую, интересующую информацию; отделять главную информацию от второстепенной; использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни.</p>	<p>many, few, a few, little, a little. глагол, понятие глагола-связки. Образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite, Present, Past, Future Continuous/Progressive, Present ,Past, Future Perfect;</p>
--	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

### 1.3.4 Выполнение программы воспитания

ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	ЛР 21	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
		ЛР 23	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие

ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	ЛР 16	Уважительное отношения обучающихся к результатам собственного и чужого труда.
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	ЛР 18	Приобретение обучающимися опыта личной ответственности за развитие группы обучающихся
		ЛР 20	Получение обучающимися возможности самораскрытия и самореализация личности.
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	ЛР 16	Уважительное отношения обучающихся к результатам собственного и чужого труда.
		ЛР 24	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	ЛР 25	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей применять стандарты антикоррупционного поведения.	ЛР 22	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения (в ред. Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 N 747)
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях,	ЛР 17	Ценностное отношение обучающихся к своему здоровью и здоровью окружающих, ЗОЖ и здоровой окружающей среде и т.д.
		ЛР 35	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	ЛР 21	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
		ЛР 32	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться	ЛР 25	Осуществлять устную и письменную

	профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.		коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
		ЛР 33	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках. (в ред. Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 N 747)
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	ЛР 26	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере. (в ред. Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 N 747)

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Объем образовательной программы всего</b>	<b>70</b>
<b>Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем</b>	<b>70</b>
практические занятия:	60
Самостоятельная работа	6
консультация	4
Промежуточная аттестация в виде дифф.зачета	

## 2.1 Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Планируемые результаты	
			Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы	Выполнение программы воспитания
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>
<b>Тема 1.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>		<b>ЛР</b>

<b>Продукты питания и способы кулинарной обработки</b>	Освоение лексического материала по теме «Продукты питания и способы кулинарной обработки».		<b>ОК 1, 2, 10</b>	<b>21,23,25, 33</b>
	Грамматический материал: Местоимения (личные, притяжательные, возвратные). Объектный падеж Неопределенные местоимения, производные от some, any, no, every. - простые нераспространенные предложения с глагольным, составным именным и составным глагольным сказуемым (с инфинитивом); - простые предложения, распространенные за счет однородных членов предложения и/или второстепенных членов предложения; - предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные и порядок слов в них; - безличные предложения; - понятие глагола-связки.			
	<b>тематика практических занятий:</b>			
	Практическое занятие №1. Продукты питания Практическое занятие №2. Способы кулинарной обработки Практическое занятие №3. Местоимения (личные, притяжательные, возвратные). Объектный падеж	2 2 2		
<b>Тема 2. Типы предприятий общественного питания и работа персонала</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	<b>ОК 1-4, 10, 11</b>	<b>ЛР 16,18.20 21,23, 24,25,26, 33</b>
Освоение лексического материала по теме «Типы предприятий общественного питания, персонал» Грамматический материал: - имя существительное: его основные функции в предложении; имена существительные во множественном числе, образованные по правилу, а также исключения.				
	<b>тематика практических занятий:</b>			

	Практическое занятие №4. Типы предприятий общественного питания	2		
	Практическое занятие №5. Работа персонала	2		
<b>Тема 3. Составление меню. Названия блюд</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	<b>ОК 1,10</b>	<b>ЛР 21, 23, 25, 33</b>
	Освоение лексического материала по темам «Названия блюд», «Виды меню и структура меню»			
	Грамматический материал: Артикль: определенный, неопределенный, нулевой. Основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля. Употребление существительных без артикля			
	<b>тематика практических занятий:</b>			
	Практическое занятие №6. Названия блюд	2		
	Практическое занятие №7. Виды меню и структура меню	2		
	<b>Самостоятельная работа</b>	2		
	3. Составить меню ресторана, кафе			
<b>Тема 4. Кухня. Производственные помещения и оборудование</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>1</b>	<b>ОК 3, 4, 7, 10</b>	<b>ЛР 16,17,18, 20,24,25 33,35</b>
	Освоение лексического материала по темам «Кухонное оборудование. Производственные помещения»			
	Грамматический материал: Имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а также исключения			
	<b>тематика практических занятий:</b>			
	Практическое занятие №8. Кухонное оборудование	2		
<b>Тема 5. Кухонная, сервировочная и барная посуда</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>1</b>	<b>ОК 1,10</b>	<b>ЛР 21, 23, 25, 33</b>
	Освоение лексического материала по теме «Кухонная, сервировочная и барная посуда»			
	Грамматический материал: Образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite.			
	<b>тематика практических занятий:</b>			
	Практическое занятие №9. Кухонная, сервировочная посуда	2		
<b>Тема 6. Обслуживание посетителей в ресторане</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	<b>ОК 1-4, 10</b>	<b>ЛР 16,18.20 21,23, 24,25,26, 33</b>
	Освоение лексико-грамматического материала диалогов по теме «Обслуживание посетителей».			
	Грамматический материал: Количественные местоимения much, many, few, a few, little, a little.			
	<b>тематика практических занятий:</b>			
	Практическое занятие №10. Обслуживание посетителей	2		
	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>ОК 1, 10</b>	<b>ЛР 21,</b>

Тема 7. Система закупок и хранения продуктов	Освоение лексического материала по теме «Система закупок и хранения продуктов» Грамматический материал по теме: Времена группы Continuous	2		23, 25, 33
	<b>тематика практических занятий:</b> Практическое занятие №11. Система закупок продуктов	2		
Тема 8. Организация работы официанта и бармена	<b>Содержание учебного материала</b> Освоение лексического материала по теме «Организация работы официанта и бармена» Грамматический материал: Неопределенные наречия, производные от some, any, every.	2	ОК 6,7,10	ЛР 17,22,25, 33,35
	<b>тематика практических занятий:</b> Практическое занятие №12. Организация работы официанта	2		
Тема 9. Кухни народов мира и рецепты приготовления блюд	<b>Содержание учебного материала</b> Освоение лексического материала по теме «Кухни разных стран» Грамматический материал: Совершенные времена глагола: Present, Past, Future Perfect.	2	ОК 1-4, 5, 9,10	ЛР 16,18.20 21,23, 24,25,26, 32,33
	<b>тематика практических занятий:</b> Практическое занятие №13. Кухни разных стран	2		
<b>Дифференцированный зачет</b>				
<b>Всего</b>		<b>70</b>		

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета «Иностранного языка» с доступом в интернет.

##### Оборудование учебного кабинета:

- наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, плакатов, портретов выдающихся ученых, поэтов, писателей и др.);
- информационно-коммуникативные средства;
- экранно-звуковые пособия.

##### Технические средства обучения:

телевизор, компьютер с лицензионным программным обеспечением, мультимедиа проектор, полный комплект технической документации, включая паспорт на техническое средство и инструкцию по технике безопасности

#### 3.2. Информационное обеспечение обучения

##### 3.2.1 Основные источники:

1. Агабекян И.П. Английский язык для ссузов: учебное пособие. – М.: Проспект, 2021.
2. Щербакова Н.И. Английский язык для специалистов сферы общественного питания: учебное пособие для студентов учреждений среднего профессионального образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2020.

##### 3.2.2 Дополнительные источники: базовые курсы

1. Воробьева С. А. Деловой английский язык для ресторанного бизнеса/ С.А.Воробьева

- М.: Филоматис, 2006.-272с.(Серия «English»).
2. Голицынский М.Б. Грамматика:Сборник упражнений, - Ю.Б.Голицынский -6-е изд.,- СПб.:Каро,2008.-544с.-(Серия «Английский язык для школьников»).
  3. Агабекян И.П.Английский язык для обслуживающего персонала :учебное пособие, И. П. Агабекян -М.:ТК Велби, издательство Проспект, 2006-248с.
  4. Мазурина О.Б. Деловой иностранный язык для сферы организации общественного питания: учебно-методическое пособие для студентов системы СПО/ О.Б.Мазурина- М.6НП АПО,2009.-92с.

### **3.2.3 Интернет- ресурсы**

#### Обучающие материалы

[www.macmillanenglish.com](http://www.macmillanenglish.com) - интернет-ресурс с практическими материалами для формирования и совершенствования всех видов-речевых умений и навыков.

[www.bbc.co.uk/worldservice/learningenglish](http://www.bbc.co.uk/worldservice/learningenglish)

[www.britishcouncil.org/learning-elt-resources.htm](http://www.britishcouncil.org/learning-elt-resources.htm) [www.handoutsonline.com](http://www.handoutsonline.com)

[www.english-to-go.com](http://www.english-to-go.com) (for teachers and students) [www.bbc.co.uk/videonation](http://www.bbc.co.uk/videonation)

(authentic video clips on a variety of topics) [www.icons.org.uk](http://www.icons.org.uk)

Методические материалы [www.prosv.ru/umk/sportlight](http://www.prosv.ru/umk/sportlight)

Teacher's Portfolio [www.standart.edu.ru](http://www.standart.edu.ru)

[www.internet-school.ru](http://www.internet-school.ru)

[www.onestopenglish.com](http://www.onestopenglish.com) - [www.macmillan.ru](http://www.macmillan.ru).

[www.hlomag.co.uk](http://www.hlomag.co.uk) (articles on methodology

[www.iatefl.org](http://www.iatefl.org) (International Association of Teachers of English as a Foreign Language)

[www.developingteachers.com](http://www.developingteachers.com) (lesson plans, tips, articles and more) [www.etprofessional.com](http://www.etprofessional.com) (reviews, practical ideas and resources)

[www.longman.com](http://www.longman.com) [www.oup.com/elt/naturalenglish](http://www.oup.com/elt/naturalenglish)

[www.oup.com/elt/englishfile](http://www.oup.com/elt/englishfile) [www.oup.com/elt/wordskills](http://www.oup.com/elt/wordskills)

[www.britishcouncil.org/learnenglish.htm](http://www.britishcouncil.org/learnenglish.htm)

[www.teachingenglish.org.uk](http://www.teachingenglish.org.uk) [www.bbc.co.uk/skillswise](http://www.bbc.co.uk/skillswise) N/

[www.bbclearningenglish.com](http://www.bbclearningenglish.com)



**КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ  
ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p><b>Знать:</b>                      профессиональную терминологию сферы индустрии питания, социально-культурные и ситуационно обусловленные правила общения на иностранном языке;                      лексический и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности;                      простые предложения, распространенные за счет однородных членов предложения и/или второстепенных членов предложения;                      предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные и порядок слов в них; безличные предложения;                      сложносочиненные предложения: бессоюзные и с союзами and, but;                      имя существительное: его основные функции в предложении;                      имена существительные во множественном числе,</p>	<p>Адекватное использование профессиональной терминологии на иностранном языке                      Владение лексическим и грамматическим минимумом                      Правильное построение простых предложений, диалогов в утвердительной и вопросительной форме</p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b>                      -письменного/устного опроса;                      -тестирования;                      - диктантов;                      -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (эссе, сообщений, диалогов, тематических презентаций и т.д.)</p> <p><b>Промежуточная аттестация</b>                      в форме дифференцированного зачета/ экзамена в виде:                      -письменных/ устных ответов, выполнении заданий в виде деловой игры (диалоги, составление описаний блюд для меню, монологическая речь при презентации блюд и</p>

<p>разованные по правилу, а также исключения.  артикуль: определенный, неопределенный, нулевой.  Основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля. Употребление существительных без артикля.  имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях,  образованные по правилу, а также исключения.  наречия в сравнительной и превосходной степенях.  Неопределенные наречия, производные от some, any, every.  глагол, понятие глагола-связки.  Образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite, Present, Past, Future Continuous/Progressive, Present, Past, Future Perfect.</p>		Т.д.)
<p>Общие умения  использовать языковые средства для общения (устного и письменного) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;  владеть техникой перевода (со словарем) профессионально-ориентированных текстов;  самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас лексикой профессиональной направленности, а также лексическими единицами, необходимыми для разговорно-бытового общения;   Диалогическая речь  участвовать в дискуссии/беседе на знакомую тему;  осуществлять запрос и обобщение информации;  обращаться за разъяснениями;</p>	<p>Адекватное использование профессиональной терминологии на иностранном языке, лексического и грамматического минимума при ведении диалогов, составлении небольших эссе на профессиональные темы, описаний блюд  Правильное построение простых предложений при использовании письменной и устной речи, ведении диалогов (в утвердительной и вопросительной форме)   Логичное построение диалогического общения в соответствии с коммуникативной задачей;  демонстрация умения речевого взаимодействия с партнёром: способность начать, поддержать и закончить разговор.  -Соответствие лексических единиц и грамматических структур поставленной коммуникативной задаче.</p>	

<p>выражать свое отношение (согласие, несогласие, оценку) к высказыванию собеседника, свое мнение по обсуждаемой теме;</p> <p>вступать в общение (порождение инициативных реплик для начала разговора, при переходе к новым темам);</p> <p>поддерживать общение или переходить к новой теме (порождение реактивных реплик – ответы на вопросы собеседника, а также комментарии, замечания, выражение отношения);</p> <p>завершать общение;</p> <p>Монологическая речь</p> <p>делать сообщения, содержащие наиболее важную информацию по теме, проблеме;</p> <p>кратко передавать содержание полученной информации;</p> <p>в содержательном плане совершенствовать смысловую завершенность, логичность, целостность, выразительность и уместность.</p> <p>Письменная речь небольшой рассказ (эссе); заполнение анкет, бланков;</p> <p>написание тезисов, конспекта сообщения, в том числе на основе работы с текстом.</p> <p>Аудирование</p> <p>понимать:</p> <p>основное содержание текстов монологического и диалогического характера в рамках изучаемых тем; высказывания собеседника в наиболее распространенных стандартных ситуациях повседневного общения.</p> <p>отделять главную информацию от второстепенной;</p> <p>выявлять наиболее значимые факты;</p> <p>определять свое отношение к ним, извлекать из аудиоматериалов необходимую или интересующую</p>	<p>-Незначительное количество ошибок или их практическое отсутствие. Понятная речь: практически все звуки произносятся правильно, соблюдается правильная интонация.</p> <p>-Объем высказывания не менее 5-6 реплик с каждой стороны.</p> <p>Логичное построение монологического высказывания в соответствии с коммуникативной задачей, сформулированной в задании. Уместное использование лексических единиц и грамматических структур.</p> <p>-Незначительное количество ошибок или их практическое отсутствие. Понятная речь: практически все звуки произносятся правильно, соблюдается правильная интонация.</p> <p>Объем высказывания не менее 7-8 фраз</p> <p>Сформированность умений: отделять главную информацию от второстепенной; выявлять наиболее значимые факты; определять своё отношение к ним, извлекать из аудиотекста необходимую/интересующую информацию.</p> <p>-Умение извлекать основную, полную и необходимую информацию из текста.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Умение читать и понимать тексты профессиональной направленности</li> </ul> <p>-Умение понять логические связи слов в предложении, причинно-следственные связи предложений, понимать значение слов (из контекста, по словообразовательным элементам и т.п.)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Умение выявлять логические связи между частями текста.</li> <li>- Умение отличать ложную информацию от той, которой</li> </ul>	
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

<p>информацию. Чтение извлекать необходимую, интересующую информацию; отделять главную информацию от второстепенной; использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни.</p>	<p>нет в тексте.</p>	
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------	--

**«Апастовский аграрный колледж»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.09 «Физическая культура»**

**43.01.09 Повар, кондитер**

**2023**

## **СОДЕРЖАНИЕ**

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА

## 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 1.1. Область применения программы «Физическая культура»

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

### 1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: ОП.09

Физическая культура изучается в общепрофессиональном цикле учебного плана ППКРС 43.01.09 Повар, кондитер.

### 1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

**В результате изучения дисциплины студент должен:**

**Знать:**

З 1	роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;
З 2	основы здорового образа жизни;
З 3	условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности;
З 4	средства профилактики перенапряжения

**Уметь:**

У 1	использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;
У 2	применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности;
У 3	пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии

### 1.3.2. Формируемые общие и профессиональные компетенции

Код	Общие компетенции
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

### 1.3.3. Планируемые результаты освоения образовательной программы

Код ОК	Умения	Знания
ОК 01- 06, 8,9,10, 11	использовать физкультурнооздоровительную 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 (специальности)	роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности; средства профилактики перенапряжения

### 1.3.4. Выполнение программы воспитания

ОК 8	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности 17, 23, 29, 30, 36	ЛР 17	Ценностное отношение обучающихся к своему здоровью и здоровью окружающих, ЗОЖ и здоровой окружающей среде и т.д.
		ЛР 29	Обладающий физической выносливостью в соответствии с требованиями профессиональных компетенций
		ЛР 30	Осознающий значимость здорового образа жизни и законопослушного поведения собственных и общественно-значимых целей
ОК 4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	ЛР 19	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	ЛР 36	Использовать средства физической культуры для сохранения и



			укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
<b>ОК 2</b>	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	<b>ЛР 29</b>	Обладающий физической выносливостью в соответствии с требованиями профессиональных компетенций
<b>ОК 3</b>	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	<b>ЛР 23</b>	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

## 1. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Общий объем дисциплины</b>	40
<b>Объем работы во взаимодействии с преподавателем</b>	40
в том числе:	
теоретическое обучение (уроки, лекции, семинарские занятия)	
практические занятия	40
<b>Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированный зачет</b>	

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Физическая культура»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Планируемые результаты	
			Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы	Выполнение программы воспитания
1	2	3	4	5
<b>Раздел 1 ТЕОРЕТИЧЕСКИЙ</b>				
Тема <b>Физическая культура в профессиональной деятельности специалиста</b>	Личная и социально-экономическая необходимость специальной оздоровительной и психофизической подготовки к труду. Оздоровительные и профилированные методы физического воспитания при занятиях различными видами двигательной активности. Профилактика профессиональных заболеваний средствами и методами физического воспитания. Контроль (тестирование) состояния здоровья, двигательных качеств, психофизиологических функций, к которым профессия (специальность) предъявляет повышенные требования.	2	<b>ОК 01-ОК 11</b>	ЛР 17,36,30
<b>Раздел 2 ПРАКТИЧЕСКИЙ</b>	Контроль (тестирование) состояния здоровья, двигательных качеств, психофизиологических функций, к которым профессия (специальность) предъявляет повышенные требования			
Тема <b>Легкая атлетика. Кроссовая подготовка</b>	Кроссовая подготовка: высокий и низкий старт, стартовый разгон, финиширование; бег 100 м, эстафетный бег 4×100 м, 4×400 м; бег по прямой с различной скоростью, равномерный бег на дистанцию 2000 м (девушки) и 3000 м (юноши), перекладина; метание гранаты весом 500 г (девушки) и 700 г (юноши); прыжки в длину с места, метание набивного мяча, пресс, отжимание, прыжки на скакалке.	18	<b>ОК 01-ОК 11</b>	ЛР 17,19, 29
Тема <b>Лыжная подготовка</b>	Переход с одновременных лыжных ходов на попеременные. Преодоление подъемов и препятствий. Переход с хода на ход в зависимости от условий дистанции и состояния лыжни. Элементы тактики лыжных гонок: распределение сил, лидирование, обгон, финиширование и др. Прохождение дистанции до 3км (девушки) и до 5 км (юноши). Основные элементы тактики в лыжных гонках.	12	<b>ОК 01-ОК 11</b>	ЛР17, 19,29

	Правила соревнований. Техника безопасности при занятиях лыжным спортом. Первая помощь при травмах и обморожениях.			
Тема <b>Коньки</b>	Студент должен владеть теоретическим материалом полученным им в процессе занятий. Владеть техникой и тактикой скольжения на коньках на короткие и длинные дистанции. Иметь знания по правилам проведения соревнований .	10	<b>ОК 01-ОК 11</b>	ЛР17, 19, 36
Тема <b>Гимнастика</b>	Общеразвивающие упражнения, упражнения в паре с партнером, с набивными мячами, упражнения с мячом, обручем, скакалкой (девушки). Упражнения для профилактики профессиональных заболеваний (упражнения в чередовании напряжения с расслаблением, упражнения для коррекции нарушений осанки, упражнения на внимание, висы и упоры, упражнения у гимнастической стенки). Упражнения для коррекции зрения. Комплексы упражнений вводной и производственной гимнастики	8	<b>ОК 01-ОК 11</b>	ЛР 17,19, 36
<b>Спортивные (подвижные) игры</b>	Проведение спортивных игр способствует совершенствованию профессиональной двигательной подготовленности, укреплению здоровья, в том числе развитию координационных способностей, ориентации в пространстве, скорости реакции; дифференцировке пространственных временных и силовых параметров движения, формированию двигательной активности, силовой и скоростной выносливости; совершенствованию взрывной силы; развитию таких личностных качеств, как восприятие, внимание, память, воображение, согласованность групповых взаимодействий, быстрое принятие решений; воспитанию волевых качеств, инициативности и самостоятельности. Из перечисленных спортивных игр образовательное учреждение выбирает те, для проведения которых есть условия, материально-техническое оснащение, которые в большей степени направлены на предупреждение и профилактику профзаболеваний, отвечают климатическим условиям региона.	<b>26</b>	<b>ОК 01-ОК 11</b>	ЛР 17,19, 36
Тема <b>Волейбол</b>	Исходное положение (стойки), перемещения, передача, подача, нападающий удар, прием мяча снизу двумя руками, прием мяча одной рукой с последующим нападением и перекатом в сторону, на бедро и спину, прием мяча одной рукой в падении вперед и последующим скольжением на груди-животе, блокирование, тактика нападения, тактика защиты. Правила игры. Техника безопасности игры. Игра по упрощенным правилам волейбола. Игра по правилам.	12	<b>ОК 01-ОК 11</b>	ЛР 17,19, 23

Тема <b>Баскетбол</b>	Ловля и передача мяча, ведение, броски мяча в корзину (с места, в движении, прыжком), вырывание и выбивание (приемы овладения мячом), прием техники защиты - перехват, приемы, применяемые против броска, накрывание, тактика нападения, тактика защиты. Правила игры. Техника безопасности игры. Игра по упрощенным правилам баскетбола. Игра по правилам.	12	<b>ОК 01-ОК 11</b>	ЛР 17,19, 23
	<b>Дифференцированный зачет (зачет)</b>			
	<b>Итого</b>	<b>40</b>		

## 2. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Оборудование и инвентарь спортивного зала:

- стенка гимнастическая; перекладина навесная универсальная для стенки гимнастической; гимнастические скамейки; гимнастические снаряды (перекладина), тренажеры для занятий атлетической гимнастикой, маты гимнастические, канат для перетягивания, скакалки, мячи набивные, гранты, гантели (разные), гири, секундомеры
- кольца баскетбольные, щиты баскетбольные, мячи баскетбольные, стойки волейбольные, сетка волейбольная, антенны волейбольные, волейбольные мячи

В зависимости от возможностей, которыми располагают профессиональные образовательные организации, для реализации учебной дисциплины «Физическая культура» в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования использованы:

- тренажерный зал;
- лыжная база с лыжехранилищем;
- спортивный зал
- открытая площадки для занятий легкой атлетикой, лыжами

В зависимости от возможностей материально-технической базы и наличия кадрового потенциала перечень учебно-спортивного оборудования и инвентаря может быть дополнен.

Для проведения учебно-методических занятий используется комплект мультимедийного и коммуникационного оборудования: электронные носители, компьютеры для аудиторной и внеаудиторной работы

## 3. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<i>1</i>	<i>2</i>
<b>Умения:</b>	
– 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	оценка выполнения практических заданий и самостоятельной работы, тестирование, зачет.
<b>Знания:</b>	
– роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; – основы здорового образа жизни; – условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности; – средства профилактики перенапряжения	оценка выполнения практических заданий и самостоятельной работы, тестирование, зачет.



**«Апастовский аграрный колледж»**

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

**43.01.09 Повар, кондитер**

## 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

#### 1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Профессиональный модуль ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента обеспечивает формирование профессиональных и общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС СПО 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; ОК 10; ОК 11; ПК 1.1-1.4.

#### 1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля:

**В результате изучения профессионального модуля студент должен:**

**Иметь практический опыт:**

	подготовки, уборки рабочего места;
	подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
	обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика;
	приготовления, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента;
	ведения расчетов с потребителями

**Знать:**

З 1	требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);
З 2	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним;
З 3	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;
З 4	способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов

**Уметь:**

У 1	подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
У 2	распознавать недоброкачественные продукты;
У 3	выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента;



У 4	владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи;
У 5	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ;
У 6	проверять качество готовых полуфабрикатов, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов

### 1.2.1. Формируемые общие и профессиональные компетенции

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

### 1.2.2. Планируемые результаты освоения образовательной программы

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5  ОК 1-7,9,10	<p>проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья;</p> <p>оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП);</p> <p>оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов;</p> <p>осуществлять контроль хранения и расхода продуктов</p>	<p>ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условиям и срокам хранения основных групп продовольственных товаров;</p> <p>виды сопроводительной документации на различные группы продуктов;</p> <p>методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов; современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов;</p> <p>виды складских помещений и требования к ним;</p> <p>правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков</p>

### 1.2.3. Выполнение программы воспитания

ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента ЛР 13,16,28,30,32

МДК.01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов ЛР 13,16,20,25,28,30,31,35

МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов ЛР 13,16,20,25,28,30,31,35

ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента			
		<b>ЛР 13</b>	Выполняющий профессиональные навыки в сфере <i>поварского и кондитерского дела</i>
		<b>ЛР 16</b>	Уважительное отношения обучающихся к результатам собственного и чужого труда.
		<b>ЛР 28</b>	Способный, к самостоятельному решению вопросов жизнеустройства
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	<b>ЛР 30</b>	Осознающий, значимость здорового образа жизни и законопослушного поведения собственных и общественно- значимых целей
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	<b>ЛР 32</b>	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
МДК.01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов ЛР 13,16,20,25,28,30,31,35			
МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов ЛР 13,16,20,25,28,30,31,35			

ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	ЛР 13	Выполняющий профессиональные навыки в сфере <i>поварского и кондитерского дела</i>
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	ЛР 16	Уважительные отношения обучающихся к результатам собственного и чужого труда.
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	ЛР 20	Получение обучающимися, возможности самораскрытия и самореализация личности.
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	ЛР 25	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
		ЛР 28	Способный к самостоятельному решению вопросов жизнеустройства
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	ЛР 30	Осознающий, значимость здорового образа жизни и законопослушного поведения собственных и общественно- значимых целей
		ЛР 31	Выполняющий трудовые функции в сфере <i>поварского и кондитерского дела</i>
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	ЛР 35	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

1.3. При реализации профессионального модуля частично могут быть использовано электронное обучение и дистанционные образовательные технологии

#### **1.4. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля**

Всего часов -504

Из них на освоение МДК - 252

на практики: учебную 108 и производственную – 144

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса					Практическая подготовка	
			обязательные аудиторные учебные занятия			Консультация	Экзамен по модулю (промежуточная аттестация)	учебная часов	производственная часов (если предусмотрена)
			всего, часов	в том числе					
				лабораторных и практических занятий, часов	курсовой (работа)*, часов				
1	2	3	4	5	6	7	8	9	
	Пм 01 Подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	504	244	90		8	8	108	144
ПК 1.1.-1.4. ОК	Раздел модуля 1. Организация процессов обработки сырья, приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	78	74	34		4		108	144
ПК 1.1.-1.4	Раздел модуля 2. Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него	174	170	76		4			
ПК 1.1.-1.4	Учебная практика	108						108	
	производственная практика	144							144
ПК 1.1.-1.4	Экзамен по модулю	8					8		

## 2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Планируемые результаты	
			Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы	Выполнение программы воспитания
1	2	3	4	5
<b>Раздел модуля 1.</b>				
Организация работы повара по обработке сырья, приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента		74	ОК 01 ; 02; 03;05;07;08.	ЛР 13,16,28,30,32
<b>МДК. 01.01.</b> Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов		74	ОК 01 ; 02; 03;05;07;08.	ЛР 13,16,20,25,28,30, 31,35
<b>Тема 1.1.</b>	<b>Содержание</b>	2		
<b>Характеристика процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из них</b>	Ознакомление с порядком подготовки и проведения демонстрационного экзамена. Ознакомление с примерными заданиями и критериями оценивания. 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 системы ХАССП и требований СанПиН. (последовательность и поточность технологических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов	2	ОК 01 ; 02; 03;05;07;08.	ЛР 13,16,20,25,28,30, 31,35

	технологических операций, контроль качества и безопасности сырья, контроль функционирования технологического оборудования, контроль качества обработанного сырья по. ГОСТ 30390-2013).			
<b>Тема 1.2.</b>	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	ОК 01 ; 02;	ЛР
<i>Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов</i>	Организация работ в овощном цехе по обработке овощей. Организация процесса механической кулинарной обработки, нарезки овощей и грибов.		03;05;07;08.	13,16,20,25,28,30, 31,35
	Технологический цикл, последовательность, характеристика этапов. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ	2		
	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки и нарезки различных видов овощей и грибов	2		
	Организация хранения обработанных овощей и грибов в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде			
	4.Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними	2		
	<b>Тематика практических занятий</b>			
	<b>Практическое занятие.</b> Работа с методическим пособием по применению принципов ХАССП предприятиями, оказывающими населению услуги общественного питания.	2	ОК 01 ; 02; 03;05;07;08.	ЛР 13,16,20,25,28,30, 31,35
Составление сырьевой ведомости на продукты Составление заявки на сырье.	2			
<b>Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы и</b>	<b>Содержание</b>			
	Организация процесса механической кулинарной обработки рыбы, нерыбного водного сырья, приготовления полуфабрикатов из них. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной			

нерыбного водного сырья, приготовлению полуфабрикатов из них	организации работ.	2	ОК 01 ; 02; 03;05;07;08.	ЛР 13,16,20,25,28,30, 31,35
	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки рыбы, нерыбного водного сырья и приготовления полуфабрикатов из них.			
	Организация хранения обработанной рыбы, нерыбного водного сырья в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде.			
	<b>Тематика практических занятий</b>	2		
	Тренинг по освоению правил безопасной эксплуатации рыбоочистительной машины, ручного скребка для очистки рыбы.			
<b>Тема 1.4.</b>	<b>Содержание</b>	2	ОК 01 ; 02;	ЛР

Организация техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них	Организация процесса механической кулинарной обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них. Требования к организации рабочих мест.		03;05;07;08.	13,16,20,25,28,30, 31,35
	Правила безопасной организации работ в процессе механической кулинарной обработки мясных продуктов.			
	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и приготовления полуфабрикатов из них	2		
	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			
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>			
	Практическое занятие. Расчет количества сырья при механической обработке мясных продуктов.	2		
	Расчет количества сырья при механической обработке птицы, дичи, кролика	2		
	Безопасные приемы эксплуатации механического оборудования в процессе обработки мяса.	2	ОК 01 ; 02; 03;05;07;08.	ЛР 13,16,20,25,28,30, 31,35
<b>Раздел модуля 2. Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него</b>		<b>170</b>	ОК 01 ; 02; 03;05;07;08.	ЛР 13,16,20,25,28,30, 31,35
<b>МДК 01.02.</b> Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		<b>170</b>	ОК 01 ; 02; 03;05;07;08.	ЛР 13,16,20,25,28,30,

				31,35	
<b>Тема 2.1</b> <i>Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов</i>	<b>Содержание</b>				
	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			ЛР 13,16,20,25,28,30, 31,35
	Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки клубнеплодов, корнеплодов, капустных, луковых, плодовых, салатно-шпинатных овощей, зелени, грибов.	2	ОК 01 ; 02; 03;05;07;08.		
	Формы нарезки, кулинарное назначение. Международные наименования форм нарезки.4 Подготовка овощей и грибов к фаршированию, способы минимизации отходов при обработке и нарезке.	2			

	<p>Предохранение от потемнения обработанного картофеля, грибов. Удаление излишней горечи у некоторых видов овощей и грибов.</p> <p>Кулинарное использование, требования к качеству обработанных овощей, плодов и грибов</p> <p><b>Тематика практических занятий</b></p> <p><b>Практическое занятие</b> Органолептическая оценка качества и безопасности овощей и грибов Решение ситуационных задач на расчет сырья, количества полуфабрикатов из овощей; определение массы брутто и нетто. Подготовка овощей и грибов к фаршированию, способы минимизации отходов при обработке и нарезке.</p>			
<p><b>Тема 2.2.</b> <i>Обработка рыбы и нерыбного водного сырья</i></p>	<p><b>Содержание</b> 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</p> <p>Способы подготовки рыбы и нерыбного водного сырья к обработке: размораживание замороженной, вымачивание соленой рыбы, подготовка нерыбного водного сырья</p> <p>Методы разделки рыбы с костным скелетом (чешуйчатой, бесчешуйчатой, округлой и плоской формы, крупной, средней и мелкой), последовательность приготовления обработанной рыбы в</p>	<p>6</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p>	<p>ОК 01 ; 02; 03;05;07;08.</p> <p>ОК 01 ; 02; 03;05;07;08.</p>	<p>ЛР 13,16,20,25,28,30, 31,35</p> <p>ЛР 13,16,20,25,28,30, 31,35</p>
	<p>целом и пластованном виде. Способы минимизации отходов. Требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения обработанной рыбы.</p> <p>Методы обработки нерыбного водного сырья, способы минимизации</p>	<p>2</p>		

	отходов. Требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения			
<b>Тема 2.3</b> <i>Приготовление полуфабрикатов из рыбы</i>	<b>Содержание</b>			
	Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья.			
	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. Способы и техника маринования, панирования, формования полуфабрикатов из рыбы.	4	ОК 01 ; 02; 03;05;07;08.	ЛР 13,16,20,25,28,30, 31,35
	Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее.			
	<b>Тематика практических занятий</b>			
	1. Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее.	4		
	2. Организация рабочего места по приготовлению полуфабрикатов из рыбы.			
	Выбор оборудования, инвентаря, безопасная эксплуатация и размещение его на рабочем месте.			
<b>Тема 2.4</b> <i>Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов</i>	<b>Содержание</b>			
	Ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения мяса и мясного сырья.			
	Органолептическая оценка качества, безопасности мяса, мясного сырья.	2	ОК 01 ; 02; 03;05;07;08.	ЛР 13,16,20,25,28,30, 31,35
	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.			

Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработки. Хранение, кулинарное назначение частей туши говядины, баранины, свинины, телятины.		
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--

	Механическая кулинарная обработка мясных продуктов. Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработки. Хранение, кулинарное назначение			
<b>Тема 2.5</b> Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов	<b>Содержание</b>			
	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..	4	ОК 01 ; 02; 03;05;07;08.	ЛР 13,16,20,25,28,30, 31,35
	Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов			
	Технологический процесс приготовления мясной рубленой массы без хлеба и полуфабрикатов из них. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.			
	Технологический процесс приготовления мясной рубленой массы с хлебом и полуфабрикатов из них. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.			
<b>Тематика практических занятий</b>	<b>6</b>	ОК 01 ; 02; 03;05;07;08.	ЛР 13,16,20,25,28,30, 31,35	
	Расчет количества сырья при приготовлении мясных полуфабрикатов Подготовка рабочего места, безопасная эксплуатация оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами. Подготовка рабочего места по приготовлению 2 порций заданного полуфабриката из мяса			
<b>Тема 2.6</b> Обработка домашней птицы, дичи, кролика Приготовление	<b>Содержание</b>			
	Основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения домашней птицы, пернатой дичи, кролика.		ОК 01 ; 02;	ЛР 13,16,20,25,28,30,

полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика	Оценка качества и безопасности.	8	03;05;07;08.	31,35
	Методы обработки домашней птицы и пернатой дичи, кролика.			
	Виды заправки тушек домашней птицы, дичи, кулинарное назначение.			
	<b>Содержание</b>			
	Механическая кулинарная обработка сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи.			
	Классификация, ассортимент, характеристика, требования к качеству			

	полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика			
	Способы заправки птицы и дичи для дальнейшей тепловой обработки			
	Технологический процесс приготовления порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика.			
	Кулинарное назначение. требования к качеству, условия и сроки хранения.			
	Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее.			
	Требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов из птицы и дичи.			
	<b>Тематика практических занятий</b>	2	ОК 01 ; 02; 03;05;07;08.	ЛР 13,16,20,25,28,30, 31,35
	Подготовка рабочего места по приготовлению 2 порций заданного полуфабриката из птицы. Выбор оборудования, инвентаря, безопасная эксплуатация и размещение его на рабочем месте.			
<b>Всего</b>		<b>74+170</b>		
<b>УП</b>		<b>108</b>		
<b>ПП</b>		<b>144</b>		
<b>Экзамен по модулю</b>		<b>8</b>		

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы предполагает наличие учебного кабинета Технологии кулинарного и кондитерского производства; Учебного кулинарного цеха

-доска учебная;

-рабочее место преподавателя;

-столы, стулья для студентов на 25-30 обучающихся;

- шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др

**Технические средства обучения:** компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийный проектор; наглядные пособия (натуральные образцы продуктов, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия).

**Оборудование Учебной кухни ресторана оборудованием:**

- плиты электрические или с индукционным нагревом;

-пароконвектомат

- мясорубка;

- слайсер;

- шкаф холодильный;

- микроволновая печь;

- стеллаж;

-столы производственные

-вакууматор

**Оснащение рабочих мест учебного кулинарного цеха оборудованием, инвентарем, инструментами, посудой для выполнения лабораторных и практических занятий по ПМ 01:**

- рабочий стол;

- весы настольные электронные;

- набор разделочных досок (пластик с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов);

- ножи поварской тройки;

- щипцы универсальные;

- лопатки (металлические, силиконовые);

- венчик;

- ложки;

- мерный стакан;

- сито;

- половник;

- таяпка;

- пинцет;

- миски из нержавеющей стали;

- набор кастрюль;

- набор сотейников;

- ножи для удаления глазков, экономной очистки овощей;

- функциональные емкости из нержавеющей стали;

- корзины для отходов;

- стрейч пленка для пищевых продуктов;

- пергамент, фольга;

- контейнеры одноразовые для пищевых продуктов;

- перчатки силиконовые.

Программа модуля включает в себя обязательную производственную практику, которая проводится на базе организаций питания.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест на базе практики: весоизмерительное оборудование, овощерезательная машина, пароконвектомат, электрическая плита, протирочная машина, блендер, слайсер, холодильные шкафы; шкаф шоковой заморозки, инструменты,

инвентарь, посуда (разделочные доски, ножи поварской тройки; щипцы универсальные; лопатка; веселка; венчик; ложки; шумовка; экономной очистки овощей; гастроемкости; кастрюли; сотейники; сковороды; сито; сито конусообразное, нуазетные выемки и др.).

### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

*Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы*

*Основные источники (печатные):*

### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

*Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы*

*Основные источники (печатные):*

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г.

№ 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].

3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.
9. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 16 с.
10. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.
11. 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.
12. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: [http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show\\_art=2758](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758).



13. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
14. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа:
  1. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента / Семичева Г.П. Электронный учебно-методический комплекс. Сайт «Академия»
  2. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента Соколова Е.И. Онлайн курс. Сайт «Академия»
  3. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента / Самородова И.П.

#### **Дополнительные источники:**

1. Учебник ресторатора: проектирование, оборудование, дизайн / Костас Катсигрис, Крис Томас; [пер. с англ. Прокофьев С.В.]. – М.: ООО Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2008. – 576 с.: ил. – ISBN 978-5-98176-059-4.
2. Справочник шеф-повара (The Professional Chef) / Кулинарный институт Америки: Пер. с англ. – М.: Издательство ВВРРГ, 2007. – 1056 с.: ил.
3. Артёмова Е.Н. Основы технологии продукции общественного питания: учеб. пособие для высш. учеб. заведений / Е.Н.Артёмова. – 2-е изд., перераб. и доп. – М.: КНОРУС, 2008.- 336с.
4. Качурина Т.А. Кулинария. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А.Качурина. – 2-е изд., стер. - М.: Академия, 2006. – 160 с.
5. Качурина Т.А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А.Качурина. – М.: Академия, 2010. – 96 с.
6. Сопачева Т.А. Оборудование предприятий общественного питания. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А.Сопачева, М.В.Володина. – М.: Академия, 2010 . – 112 с.
7. CHEFART. Коллекция лучших рецептов/[сост. Федотова Илона Юрьевна]. – М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2016 - 320 с.: ил.

#### **Интернет-источники:**

1. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
2. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
3. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
4. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
5. <http://www.pitportal.ru/>

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ПО РАЗДЕЛАМ)

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p><b>ПК 1.1</b> Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Выполнение всех действий по <b>организации и содержанию рабочего места повара</b> в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов); рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, 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 сырье продуктах; соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты</p>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: заданий для практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка выполнения: практических заданий на дифференцированно м зачете по МДК; выполнения заданий экзамена по модулю; экспертная оценка защиты отчетов по</p>
<p><b>ПК 1.2.</b> Осуществлять обработку,</p>	<p>Подготовка, обработка различными методами традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи,</p>	

<p>подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p><b>ПК 1.3.</b> Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.</p> <p><b>ПК 1.4.</b> Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p>	<p>кролика: адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам; оптимальность процесса обработки, подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора методов обработки сырья, способов и техник приготовления полуфабрикатов виду сырья, продуктов, его количеству, требованиям рецептуры); профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления полуфабрикатов, соответствие процессов инструкциям, регламентам; соответствие процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности; корректное использование цветных разделочных досок; раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; соответствие времени выполнения работ нормативам; соответствие массы обработанного сырья, готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры; точность расчетов закладки сырья при изменении выхода полуфабрикатов, взаимозаменяемости сырья, продуктов; адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры; аккуратность выкладывания готовых полуфабрикатов в функциональные емкости для хранения и транспортирования; эстетичность, аккуратность упаковки готовых полуфабрикатов для отпуска на вынос</p>	<p>учебной и производственной практикам</p>
<p><b>ОК 01</b> Выбирать способы решения</p>	<p>точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</p>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное</p>

	адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной	
задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	<p>деятельности;</p> <p>оптимальность определения этапов решения задачи; адекватность определения потребности в информации; эффективность поиска;</p> <p>адекватность определения источников нужных ресурсов; разработка детального плана действий;</p> <p>правильность оценки рисков на каждом шагу;</p> <p>точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</p>	наблюдение и оценка в процессе выполнения: заданий для практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практике;
<b>ОК. 02</b> Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	<p>оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</p> <p>адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;</p> <p>точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;</p> <p>адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;</p>	заданий для самостоятельной работы <b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:
<b>ОК.03</b> Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	практических заданий на дифференцированно м зачете по МДК; заданий экзамена по модулю;
<b>ОК 04.</b> Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; оптимальность планирования профессиональной деятельности	экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам

<p><b>ОК. 05</b>  Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p>грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке;  толерантность поведения в рабочем коллективе</p>	
<p><b>ОК 06.</b></p>	<p>понимание значимости своей профессии</p>	

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

**«Апастовский аграрный колледж»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ  
ПМ.02 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации  
горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного  
ассортимента»**

**43. 01. 09 Повар, кондитер**

**2023**

## СОДЕРЖАНИЕ

### 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 02

Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

### 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 02

Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 02

Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента



## **ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 02**

### **1.1. Область применения программы**

Программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Профессиональный модуль ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента обеспечивает формирование профессиональных и общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС СПО 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; ОК 10; ОК 11; ПК 1.1-1.4.

### **1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля:**

### 1.2.1. В результате изучения профессионального модуля студент должен:

#### Иметь практический опыт:

	подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
	выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
	упаковки, складирования неиспользованных продуктов;
	оценки качества, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции;
	ведения расчетов с потребителями.

#### Знать:

3 1	требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);
3 2	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
3 3	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
3 4	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
3 5	правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

**Уметь:**

У 1	подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
У 2	оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
У 3	своевременно оформлять заявку на склад;
У 4	осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;
У 5	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
У 6	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
У 7	оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;

**1.2.2. Формируемые общие и профессиональные компетенции**

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

<b>ПК</b>	<b>Профессиональные компетенции</b>
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

### 1.2.3. Планируемые результаты освоения образовательной программы

<b>Код ПК, ОК</b>	<b>Умения</b>	<b>Знания</b>
ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ОК 1-7,9,10	подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; своевременно оформлять заявку на склад;	требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов,

	<p>осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p>	<p>горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;</p> <p>правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p>
--	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

#### 1.2.4. Выполнение программы воспитания

ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента ЛР 13,16,28,30,32

МДК.02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента ЛР 13,16,20,25,28,30,31,35

МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента ЛР 13,16,20,25,28,30,31,35

ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента			
		<b>ЛР 13</b>	Выполняющий профессиональные навыки в сфере <i>поварского и кондитерского дела</i>
		<b>ЛР 16</b>	Уважительное отношения обучающихся к результатам собственного и чужого труда.
		<b>ЛР 28</b>	Способный, к самостоятельному решению вопросов жизнеустройства
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	<b>ЛР 30</b>	Осознающий, значимость здорового образа жизни и законопослушного поведения собственных и общественно-значимых целей
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	<b>ЛР 32</b>	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
МДК.02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента ЛР 13,16,20,25,28,30,31,35			
МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента ЛР 13,16,20,25,28,30,31,35			

ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	ЛР 13	Выполняющий профессиональные навыки в сфере <i>поварского и кондитерского дела</i>
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	ЛР 16	Уважительное отношения обучающихся к результатам собственного и чужого труда.
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	ЛР 20	Получение обучающимися, возможности самораскрытия и самореализация личности.
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	ЛР 25	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
		ЛР 28	Способный к самостоятельному решению вопросов жизнеустройства
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	ЛР 30	Осознающий, значимость здорового образа жизни и законопослушного поведения собственных и общественно-значимых целей
		ЛР 31	Выполняющий трудовые функции в сфере <i>поварского и кондитерского дела</i>
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	ЛР 35	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

### 1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов -960

Из них на освоение МДК - 366

на практики: учебную 378 и производственную – 216

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса						Практическая подготовка	
			обязательные аудиторные учебные занятия			внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа	Консультация	Промежуточная аттестация	учебная часов	производственная часов (если предусмотрена)
			всего, часов	в том числе						
				лабораторных и практических занятий, часов	курсовой проект (работа)* , часов					
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
	<b>ПМ 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>	960	344	80		14		8	594	
ПК 2.1.- 2.8. ОК	Раздел модуля 1. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	120	116	22			4		378	216
ПК 2.1.- 2.8.	Раздел модуля 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных	246	228	58		14	4			



	изделий, закусок									
ПК 2.1-2.8	Учебная практика	378							378	
	производственная практика	216								216
ПК2.1-2.8	Экзамен по модулю	8								
	<b>Всего:</b>	<b>968</b>	<b>344</b>	<b>80</b>		<b>14</b>	<b>8</b>	<b>8</b>	<b>378</b>	<b>216</b>

\* Только для программы подготовки специалистов среднего звена

## 2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Планируемые результаты	
			Коды компетенций, формирование которых способствует элемент программы	Выполнение программы воспитания
1	2	3	4	5
<b>МДК. 02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</b>		120	ОК 01 ; 02; 03;05;07;08.	ЛР 13,16,20,25,28,30,31,35
<b>Тема 1.1.Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок</b>	<b>Содержание</b> 1.Технологический цикл приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок. Характеристика, последовательность этапов. 2.Классификация, характеристика способов нагрева, тепловой кулинарной обработки.	6	ОК 01 ; 02; 03;05;07;08.	ЛР 13,16,20,25,28,30,31,35

<b>Тема 1.2.</b> <b>Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</b>	<b>Содержание</b>		ОК 01 ; 02; 03;05;07;08.	ЛР 13,16,20,25,28,30,31,35
	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.	10		
	2. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.			
	3. Организация хранения, отпуска горячих блюд, кулинарных изделий закусок с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых горячих блюд, кулинарных изделий закусок к отпуску на вынос.			
	<b>Практическое занятие</b>			
	1. Организация рабочего места повара по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в отварном, жареном, запеченном и тушеном виде. 2. 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	10		
<b>Тема 1.3.</b> <b>Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации бульонов, отваров, супов</b>	<b>Содержание</b>		ОК 01 ; 02; 03;05;07;08.	ЛР 13,16,20,25,28,30,31,35
	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.	6		
	2. Организация хранения, отпуска супов с раздачи -прилавка, упаковки, подготовки готовых бульонов, отваров, супов к отпуску на вынос			
	3. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению бульонов, отваров, супов, процессу хранения и подготовки к реализации			
	<b>Практическое занятие</b>			
	1. Организация рабочего места повара по приготовлению бульонов, отваров. 2. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бульонов, различных групп супов. 3. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации	10		

	технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе варки бульонов, отваров, супов.			
<b>Тема 1.4.</b> <b>Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих соусов</b>	<b>Содержание</b>	8	ОК 01 ; 02; 03;05;07;08.	ЛР 13,16,20,2 5,28,30,31 ,35
	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. 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.			
	<b>Практическое занятие</b>	6		
	Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бульонов, различных групп соусов.		ОК 01 ; 02; 03;05;07;08.	ЛР 13,16,20,2 5,28,30,31 ,35
<b>Консультация</b>		4		
<b>Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента</b>		246		
<b>МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</b>		246	ОК 01 ; 02; 03;05;07;08.	ЛР 13,16,20,2 5,28,30,31 ,35
<b>Тема 2.1</b> <b>Приготовление, назначение, подготовка к реализации бульонов,</b>	<b>Содержание</b>		ОК 01 ; 02; 03;05;07;08.	ЛР 13,16,20,2 5,28,30,31 ,35
	1. Классификация и ассортимент, пищевая ценность и значение в питании бульонов, отваров. 2. Приготовление бульонов и отваров. Правила, режимы варки, нормы закладки продуктов, кулинарное назначение бульонов и отваров 3. Правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров с учетом требований к безопасности готовой продукции.			

<b>отваров</b>	<p>4. Правила разогревания. Техника порционирования, варианты оформления бульонов, отваров для подачи.</p> <p>5. 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</p>	4		
<p><b>Тема 2.2.</b>  <b>Приготовление, подготовка к реализации заправочных супов разнообразного ассортимента</b></p>	<p><b>Содержание</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Классификация, ассортимент, пищевая ценность и значение в питании заправочных супов. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов (специй, приправ, пищевых концентратов, полуфабрикатов высокой степени готовности, выпускаемых пищевой промышленностью) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к супам.</li> <li>3. 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</li> <li>4. Особенности приготовления, последовательность и нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения щей, борщей, рассольников, солянок, супов картофельных, с крупами, бобовыми, макаронными изделиями.</li> <li>5. Правила оформления и отпуска горячих супов: техника порционирования, варианты оформления.</li> <li>6. Методы сервировки и подачи, температура подачи заправочных супов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Условия и сроки хранения. Упаковка, подготовка заправочных супов для отпуска на вынос.</li> </ol>	14	ОК 01 ; 02; 03;05;07;08.	ЛР 13,16,20,2 5,28,30,31 ,35
	<p><b>Практическое занятие.</b>  Определение норм закладки сырья на различное количество порций, норм выхода супов.</p>	8		
<b>Тема 2.3</b>	<b>Содержание</b>		ОК 01 ; 02;	ЛР

<p><b>Приготовление, подготовка к реализации супов-пюре, молочных, сладких, диетических, вегетарианских супов разнообразного ассортимента</b></p>	<p>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.</p> <p>2. Молочные и сладкие, диетические, вегетарианские супы: ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения.</p> <p>Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и методов обслуживания. Упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос</p>	4	03;05;07;08.	13,16,20,25,28,30,31,35
<p><b>Тема 2.4 Приготовление, подготовка к реализации холодных супов, супов региональной кухни</b></p>	<p><b>Содержание</b></p> <p>Практические занятия</p> <p>1. Технологический процесс приготовления холодных супов ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения.</p> <p>2. Супы региональной кухни: рецептуры, особенности приготовления, оформления и подачи. Требования к качеству, условия и сроки хранения</p> <p>Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи холодных супов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос.</p> <p>Самостоятельная работа</p> <p>Написать сообщение : «Бульон в кулинарии: тонкости приготовления. Записать технологию приготовления консоме. Составьте конспект по теме «Консоме, виды оттяжек». Записать в кулинарную тетрадь принципы приготовления заправочных супов от И.Лазерсона.</p>	4	ОК 01 ; 02; 03;05;07;08.	ЛР 13,16,20,25,28,30,31,35
<p><b>Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента</b></p>				
<p><b>Тема 3.1 Классификация, ассортимент, значение в питании горячих соусов</b></p>	<p><b>Содержание</b></p> <p>1.Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании горячих соусов.</p> <p>Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение концентратов для соусов и готовых соусов промышленного производства.</p>	2	ОК 01 ; 02; 03;05;07;08.	ЛР 13,16,20,25,28,30,31,35
<p><b>Тема 3.2. Приготовление, подготовка к реализации соусов на муке</b></p>	<p><b>Содержание</b></p> <p>1.Характеристика, правила выбора, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов нужного типа, качества и количества в соответствии с</p>	2	ОК 01 ; 02; 03;05;07;08.	ЛР 13,16,20,25,28,30,31

<b>Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов</b>	технологическими требованиями к компонентам для соусов и соусным полуфабрикатам. 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			,35
	соусных полуфабрикатов, правила охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов и готовых соусов. <b>Практические занятия</b> 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 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. Расчет количества сырья для приготовления соусов на муке различной консистенции. Составление технологических схем приготовления соусов.	8	ОК 01 ; 02; 03;05;07;08.	ЛР 13,16,20,2 5,28,30,31 ,35
<b>Тема 3.3</b> <b>Приготовление, подготовка к реализации яично-масляных соусов, соусов на сливках</b>	<b>Содержание</b> 1. Практические занятия Технологический процесс приготовления , 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. Расчет количества сырья для приготовления соусов яично-масляных, соусов на сливках.	4	ОК 01 ; 02; 03;05;07;08.	ЛР 13,16,20,2 5,28,30,31 ,35
<b>Тема 3.4. Приготовление, подготовка к реализации сладких (десертных),</b>	<b>Практические занятия</b> Технологический процесс приготовления, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих	4	ОК 01 ; 02; 03;05;07;08.	ЛР 13,16,20,2 5,28,30,31 ,35

<b>региональных, вегетарианских, диетических соусов</b>	соусов сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов. <b>Практические занятия</b> Расчет количества сырья для приготовления горячих соусов сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов. Составление технологических схем приготовления соусов Контрольная работа по теме «Приготовление супов,соусов»	6	ОК 01 ; 02; 03;05;07;08.	ЛР 13,16,20,25,28,30,31,35
<b>Раздел модуля 4. Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента</b>				
<b>Тема 4.1. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов</b>	<b>Содержание</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Классификация, ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из овощей и грибов</li> <li>2. 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.</li> <li>3. Подбор для приготовления блюд из овощей, подготовка к использованию пряностей, приправ.</li> <li>4. Выбор методов приготовления различных типов овощей для разных типов питания, в том числе диетического.</li> <li>5. 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</li> <li>6. Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов: ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подбора соусов</li> <li>7. 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.</li> <li>8. 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.</li> </ol>	8	ОК 01 ; 02; 03;05;07;08.	ЛР 13,16,20,25,28,30,31,35

	<b>Практическое занятие</b> Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов. Методы сервировки и подачи, температура подачи Определение норм закладки сырья на различное количество порций, норм выхода.	8		
	Контрольная работа			
<b>Тема 4.2. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий</b>	<p><b>Содержание</b></p> <p>1. Ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий.</p> <p>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.</p> <p>2. 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. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Подбор соусов</p> <p>3. 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.</p> <p>Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Подбор соусов</p> <p>4. 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</p>	6	ОК 01 ; 02; 03;05;07;08.	ЛР 13,16,20,2 5,28,30,31 ,35
	<b>Практическое занятие</b>	10		



	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Правила варки бобовых. Приготовление блюд и гарниров из бобовых.</li> <li>2. Правила варки макаронных изделий. Составить технологический процесс приготовления блюд в виде схемы.(Пасты)</li> <li>3. Расчет количества жидкости для варки макаронных изделий откидным и не откидным способом.</li> <li>4. Расчет количества круп и жидкости, необходимых для получения каш различной консистенции, расчет выхода каш различной консистенции.</li> <li>5. Расчет количества сырья для блюд из круп</li> </ol>			
<b>Раздел модуля 5. Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента</b>				
<b>Тема 5.1. Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра</b>	<p>Ассортимент, значение в питании (пищевая, энергетическая ценность) блюд из яиц, творога, сыра</p> <p>.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.</p> <p>Правила расчета требуемого количества яичного порошка, меланжа, творога, сыра при замене продуктов в рецептуре. Подбор, подготовка ароматических веществ.</p> <p>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</p> <p>4. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения.</p> <p>6.Приготовление горячих блюд из сыра. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения</p> <p>7.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.</p> <p>Хранение готовых блюд из яиц, творога, сыра. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования.</p>	4	ОК 01 ; 02; 03;05;07;08.	ЛР 13,16,20,2 5,28,30,31 ,35
	<b>Самостоятельная работа</b>	7		
	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Приготовление горячих блюд из яиц и яичных продуктов: яиц отварных в скорлупе и без (пашот), яичницы, омлетов для различных типов питания.</li> <li>2. Приготовление горячих блюд из творога: сырников, запеканок, пудингов, вареников для различных типов питания.</li> </ol>			

	Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения			
<b>Тема 5.2. Приготовление, подготовка к реализации блюд из муки</b>	1.Ассортимент, значение в питании (пищевая, энергетическая ценность) блюд из муки 2.Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества блюд из муки соответствии с технологическими требованиями.Подбор, подготовка пряностей и приправ. 3.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 . 4.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. 5.Правила оформления и отпуска горячих блюд из муки: 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 муки. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования.	4	ОК 01 ; 02; 03;05;07;08.	ЛР 13,16,20,2 5,28,30,31 ,35
	<b>Практическое занятие</b> Приготовление горячих блюд из муки региональной кухни. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления. Составить технологический процесс приготовления блюд в виде схемы.(Пасты). Определение норм закладки сырья на различное количество порций, нормы выхода на блюда из муки	6		
<b>Раздел модуля 6. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</b>				
<b>Тема 6.1. Классификация, ассортимент блюд из рыбы и нерыбного водного сырья</b>	<b>Содержание</b>	2	ОК 01 ; 02; 03;05;07;08.	ЛР 13,16,20,2 5,28,30,31 ,35
	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.			

Тема 6.2. Приготовление и подготовка к реализации блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	Содержание	6	ОК 01 ; 02; 03;05;07;08.	ЛР 13,16,20,2 5,28,30,31 ,35
	<p>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)</p> <p>2.Приготовление блюд из рыбы и нерыбного водного сырья: 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.</p> <p>Особенности приготовления блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для различных форм обслуживания, типов питания.</p> <p>3.Правила оформления и отпуска горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания.</p> <p>Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способ подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.</p> <p>Хранение готовых блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд.</p> <p>Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования</p>			
	<b>Практическое занятие</b>	12		
	1. Технологический процесс приготовления блюд из рыбы жареной во фритюре и на гриле.			
	2. Определение норм закладки сырья на различное количество порций, норм выхода из отварной и припущенной рыбы.			
	3. Определение норм закладки сырья на различное количество порций, норм выхода из жареной и запеченной рыбы.			
	4. Определение норм закладки сырья на различное количество порций, норм выхода из тушеной рыбы			
	5. Определение норм закладки сырья на различное количество порций, норм выхода из котлетной массы,			
	6. контрольная работа			

	<p><b>Самостоятельная работа</b>  Составьте фото рецепты : « Закуски из рыбы и нерыбного водного сырья.  Основные правила приготовления и подачи». Международные наименования различных видов рыб и нерыбного водного сырья.  Заполните таблицу «Сравнительная характеристика приготовления и подачи блюд из рыбы»  .Составьте конспект по теме «Горячие блюда из рыбы региональной кухни». Заполните таблицу по теме «Нетрадиционный подбор гарниров и соусов к горячим блюдам из рыбы» ( отварной, или припущенной, или жареной, или запечённой)</p>	7	ОК 01 ; 02; 03;05;07;08.	ЛР 13,16,20,2 5,28,30,31 ,35
<b>Раздел модуля 7. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента</b>				
<b>Тема 7.1. Классификация, ассортимент блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика</b>	<p><b>Содержание</b>  Классификация, ассортимент, значение в питании горячих блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика  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  Принципы формирования ассортимента горячих мясных блюд в меню организаций питания различного типа</p>	2	ОК 01 ; 02; 03;05;07;08.	ЛР 13,16,20,2 5,28,30,31 ,35
<b>Тема 7.2. Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов</b>	<p><b>Содержание</b>  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.  3.Особенности приготовления блюд из мяса, мясных продуктов для различных форм обслуживания, типов питания  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. 4.Выбор посуды для отпуска, способа</p>	12	ОК 01 ; 02; 03;05;07;08.	ЛР 13,16,20,2 5,28,30,31 ,35

	<p>подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.</p> <p>4.Хранение готовых блюд из мяса, мясных продуктов. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд.</p> <p>Упаковка, подготовка для отпуса на вынос, транспортирования</p>			
	<p><b>Практическое занятие</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Определение норм закладки сырья на различное количество порций, норм выхода из отварного, тушеного мяса.</li> <li>2. Определение норм закладки сырья на различное количество порций, норм выхода из жареного,запеченного мяса.</li> <li>3. Определение норм закладки сырья на различное количество порций, норм выхода из рубленой и котлетной массы.</li> </ol>	6	ОК 01 ; 02; 03;05;07;08.	ЛР 13,16,20,2 5,28,30,31 ,35
<p><b>Тема 7.3.</b> <b>Приготовление и подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика</b></p>	<p><b>Содержание</b></p> <p>1.Выбор методов приготовления горячих блюд из домашней птицы, 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)</p> <p>2. Приготовление блюд из домашней птицы, дичи, кролика: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных).</p> <p>3. Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме.</p> <p>4. Особенности приготовления блюд из мяса, мясных продуктов для различных форм обслуживания, типов питания.Правила оформления и отпуса горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания.</p> <p>5. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуса, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.</p> <p>6.Хранение готовых блюд из домашней птицы, дичи, кролика. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд.</p> <p>Упаковка, подготовка для отпуса на вынос, транспортирования</p>	12	ОК 01 ; 02; 03;05;07;08.	ЛР 13,16,20,2 5,28,30,31 ,35

	<b>Практическое занятие</b>	6		
	Определение норм закладки сырья на различное количество порций, норм выхода из блюд из домашней птицы, дичи, кролика Контрольная работа		ОК 01 ; 02; 03;05;07;08.	ЛР 13,16,20,2 5,28,30,31 ,35
<b>Консультация по МДК</b>		4		
<b>Экзамен по модулю</b>		8		
<i>МДК</i>		366		
УП 02		378		
ПП 02		216		
<b>Итого по модулю</b>		<b>960</b>		



### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы предполагает наличие учебных кабинетов Технологии кулинарного и кондитерского производства;; Учебного кулинарного цеха

- доска учебная;
- рабочее место преподавателя;
- столы, стулья для студентов на 25-30 обучающихся;
- шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др

**Технические средства обучения:** компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийный проектор; наглядные пособия (натуральные образцы продуктов, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия).

**Оборудование Учебной кухни ресторана технологическим оборудованием:**

- моечная ванна;
- плиты электрические или с индукционным нагревом;
- мясорубка;
- слайсер;
- куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов);
- рыбчистка;
- шкаф морозильный;
- шкаф холодильный;
- микроволновая печь;
- горелка газовая ручная;
- стеллаж;
- мусат для заточки ножей.

**Оснащение рабочих мест учебного кулинарного цеха оборудованием, инвентарем, инструментами, посудой для выполнения лабораторных и практических занятий по ПМ 02:**

- рабочий стол;
- весы настольные электронные;
- набор разделочных досок (пластик с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов);
- ножи поварской тройки;
- щипцы универсальные;
- лопатки (металлические, силиконовые);
- венчик;
- ложки;
- мерный стакан;
- сито;
- половник;
- таяпка;
- пинцет;
- миски из нержавеющей стали;
- набор кастрюль;
- набор сотейников;
- ножи для удаления глазков, экономной очистки овощей;
- функциональные емкости из нержавеющей стали;
- корзины для отходов;
- стрейч пленка для пищевых продуктов;
- пергамент, фольга;



- контейнеры одноразовые для пищевых продуктов;
- перчатки силиконовые.

Программа модуля включает в себя обязательную производственную практику, которая проводится на базе организаций питания.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест на базе практики: весоизмерительное оборудование, овощерезательная машина, пароконвектомат, электрическая плита, протирочная машина, блендер, слайсер, холодильные шкафы; шкаф шоковой заморозки, инструменты, инвентарь, посуда (разделочные доски, ножи поварской тройки; щипцы универсальные; лопатка; веселка; венчик; ложки; шумовка; экономной очистки овощей; гастроемкости; кастрюли; сотейники; сковороды; сито; сито конусообразное, нуазетные выемки и др.).

### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

*Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы*

*Основные источники (печатные):*

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].

2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].

3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.

4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.

5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.

6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.

9. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.

10. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.

11. 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.

12. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: [http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show\\_art=2758](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758).

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

14. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа:

#### Основная литература

1. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента / Качурина Т.А., Ванюшкин С.П. Электронный учебно-методический комплекс. Безлимитный доступ на платформу «Академия».
2. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания / Андонова Н.И. Электронный учебно-методический комплекс
3. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента (блюд из домашней птицы, пернатой дичи и кролика) / Соколова Е.И. (16 акад. ч) Онлайн курс. Безлимитный доступ на платформу «Академия»

#### Дополнительная литература

1. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы : учебник для студ. среднего проф. образования / И.П. Самородова. – М. : Издательский центр «Академия», 2014.- 128 с.
2. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов : учебник для студ. среднего проф. образования / Е.И. Соколова. – М. : Издательский центр «Академия», 2014.- 282 с.

#### Интернет-источники:

1. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
2. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
3. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
4. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
5. <http://www.pitportal.ru/>

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ПО РАЗДЕЛАМ)

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p><b>ПК 2.1</b> Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Выполнение всех действий по <b>организации и содержанию рабочего места повара</b> в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <p>адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки);</p> <p>рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов;</p> <p>соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности;</p> <p>своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара;</p> <p>рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств;</p> <p>правильное выполнения работ по уходу за весоизмерительным оборудованием;</p> <p>соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам;</p> <p>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);</p> <p>соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов,</p>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- заданий для практических/ лабораторных занятий;</li> <li>- заданий по учебной и производственной практикам;</li> <li>- заданий по самостоятельной работе</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</li> <li>- выполнения заданий экзамена по модулю;</li> <li>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</li> </ul>

	<p>весомизмерительных 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</p>	
<p><b>ПК 2.2.</b>          Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 2.3.</b>          Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 2.4.</b>          Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 2.5.</b>          Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 2.6.</b>          Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 2.7.</b>          Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к</p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячей кулинарной продукции:          адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;          соответствие потерь при приготовлении горячей кулинарной продукции действующим нормам;          оптимальность процесса приготовления супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);          профессиональная демонстрация навыков работы с ножом;          правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок, соответствие процессов инструкциям, регламентам;          соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:          корректное использование цветных разделочных досок;          раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;          соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);          адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования,</p>	

<p>реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 2.8.</b></p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента</p>	<p>инвентаря, инструментов, посуды;</p> <p>соответствие времени выполнения работ нормативам;</p> <p>соответствие массы супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</p> <p>точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода горячей кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов;</p> <p>адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</p> <p>соответствие внешнего вида готовой горячей кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа:</p> <p>соответствие температуры подачи виду блюда;</p> <p>аккуратность порционирования горячих блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов)</p> <p>соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки;</p> <p>гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)</p> <p>гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</p> <p>соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре</p> <p>эстетичность, аккуратность упаковки готовой горячей кулинарной продукции для отпуска на вынос</p>	
<p><b>ОК 01</b></p> <p>Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<p>точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</p> <p>адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</p> <p>оптимальность определения этапов решения задачи; адекватность определения потребности в информации; эффективность поиска;</p> <p>адекватность определения источников нужных ресурсов;</p> <p>разработка детального плана действий;</p> <p>правильность оценки рисков на каждом шагу;</p> <p>точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его</p>	<p><b>Текущий контроль:</b></p> <p>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- заданий для практических/ лабораторных занятий;</li> <li>- заданий по учебной и производственной практике;</li> </ul>

	реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	- заданий для самостоятельной работы
<b>ОК. 02</b> Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;	<b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК;
<b>ОК.03</b> Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	- заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
<b>ОК 04.</b> Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; оптимальность планирования профессиональной деятельности	
<b>ОК. 05</b> Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; толерантность поведения в рабочем коллективе	
<b>ОК 06.</b> Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	понимание значимости своей профессии	
<b>ОК 07.</b> Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	
<b>ОК. 09</b> Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
<b>ОК 10.</b> Пользоваться	адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний	

<p>профессиональной документацией на государственном и иностранном языке</p>	<p>на известные профессиональные темы);  адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности;  точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);  правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>
------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

**«Апастовский аграрный колледж»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ  
ПМ.03 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных  
блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»**

**43. 01. 09 Повар, кондитер**

**2023**



## СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 03 Приготовление,  
оформление и подготовка к реализации холодных блюд,  
кулинарных изделий, закусок разнообразного  
ассортимента
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО  
МОДУЛЯ ПМ 03 Приготовление, оформление и  
подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных  
изделий, закусок разнообразного ассортимента
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО  
МОДУЛЯ ПМ 03 Приготовление, оформление и  
подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных  
изделий, закусок разнообразного ассортимента

КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ  
Приготовление, оформление и подготовка к реализации  
холодных блюд, кулинарных изделий, закусок  
разнообразного ассортимента

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

## 1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Профессиональный модуль ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента обеспечивает формирование профессиональных и общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС СПО 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; ОК 10; ОК 11; ПК 1.1-1.4.

## 1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

### 2. В результате изучения профессионального модуля студент должен:

#### Иметь практический опыт:

	подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
	выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческого оформления, эстетичной подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
	упаковки, складирования неиспользованных продуктов;
	порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции;
	ведения расчетов с потребителями.

**Знать:**

З 1	требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
З 2	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
З 3	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
З 4	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
З 5	правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

**Уметь:**

У 1	рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;
У 2	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
У 3	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
У 4	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции

**3. Формируемые общие и профессиональные компетенции**

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

ОК.11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.
-------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

#### 4. Профессиональные компетенции

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
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

#### 1.2.3. Планируемые результаты освоения образовательной программы

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.3 ПК3.4 ПК 3.5  ОК 1-7,9,10,11	<p>рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, приготовления и применения пряностей и приправ;</p> <p>выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</p>	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;</p> <p>правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p>

### 1.2.4. Выполнение программы воспитания

ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента ЛР 13,16,28,32

МДК 03.01 Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента ЛР 13,16,20,25,28,30,31,35

МДК. 03.02 Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента ЛР 13,16,20,25,28,30,31,32,35

ПМ. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента ЛР 13,16,28,30,32			
		<b>ЛР 13</b>	Выполняющий профессиональные навыки в сфере <i>поварского и кондитерского дела</i>
		<b>ЛР 16</b>	Уважительное отношения обучающихся к результатам собственного и чужого труда.
		<b>ЛР 28</b>	Способный, к самостоятельному решению вопросов жизнеустройства
	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	<b>ЛР 32</b>	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
МДК.03.01 Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента ЛР 13,16,20,25,28,30,31,35			
МДК.03.02 Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента ЛР 13,16,20,25,28,30,31,32,35			

ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	ЛР 13	Выполняющий профессиональные навыки в сфере <i>поварского и кондитерского дела</i>
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	ЛР 16	Уважительное отношения обучающихся к результатам собственного и чужого труда.
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	ЛР 20	Получение обучающимися, возможности самораскрытия и самореализация личности.
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	ЛР 25	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	ЛР 35	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
		ЛР 28	Способный к самостоятельному решению вопросов жизнеустройства
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	ЛР 30	Осознающий, значимость здорового образа жизни и законопослушного поведения собственных и общественно-значимых целей
		ЛР 31	Выполняющий трудовые функции в сфере <i>поварского и кондитерского дела</i>

### 71. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов 600

По МДК: 240

на практики: учебную 144 и производственную 216.

## 7. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### 1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса					Практическая подготовка	
			обязательные аудиторные учебные занятия			внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа	Промежуточная аттестация	учебная часов	производственная часов (если предусмотрена)
			всего, часов	в том числе					
		лабораторных и практических занятий, часов		курсовой проектной (работы)*, часов					
1	2	3	4	5	6	7	8	9	
	<b>Пм 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента:</b>	600	186	70		36	8	144	216
ПК 3.1.- 3.6.. ОК	Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий,	90	66	26		10			

	закусок разнообразного ассортимента								
ПК 1.1.- 1.4	Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента	150	120	44		26	4		
ПК 1.1.- 1.4	Учебная практика	144						144	
	производственная практика	216							216
ПК 1.1.- 1.4	Экзамен по модулю	8					8		
	Всего:	600	186	70		36	12	144	216

\* Только для программы подготовки специалистов среднего звена



<i>Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)</i>	<i>Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)</i>	<i>Объем часов</i>	<i>Планируемые результаты</i>	
			<i>Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы</i>	<i>Выполнение программы воспитания</i>
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>
<i>Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.</i>				<i>ЛР 13,16,28,32</i>
<i>МДК. 03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента</i>				
<i>Тема 1.1.</i> Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	<i>Содержание</i> 1. Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции, значение в питании. Технологический цикл приготовления холодной кулинарной продукции. Характеристика, последовательность этапов. 2. Инновационные технологии, обеспечивающие оптимизацию процессов приготовления и подготовки к реализации и безопасность готовой продукции. 3. Технология Cook&Serve–технология приготовления пищи на охлаждаемых поверхностях.	<i>6</i>	<i>ОК 01,02,03</i>	<i>ЛР 13,16,20,28</i>
<i>Тема 1.2.</i> Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению,	<i>Содержание</i> 1. Организация работ по приготовлению холодных блюд и закусок на предприятиях (в организациях) с полным циклом и цеховой структурой и с бесцеховой структурой. Организация и техническое оснащение рабочих	<i>6</i>	<i>ОК 01,02,03</i>	<i>ЛР 13,16,20,28</i>

<p>подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p>	<p>мест. Виды, назначение технологического оборудования, правила безопасной эксплуатации.</p> <p>2.Санитарно-гигиенические требования к организации работы повара по приготовлению холодных блюд и закусок. Система ХАССП в общественном питании, как эффективный инструмент управления, безопасностью приготавливаемой предприятиями общественного питания продукции и блюд.</p> <p>3.Организация подготовки к реализации (рационирования(комплектования), упаковки для отпуска на вынос, хранения на раздаче/прилавке). Техническое оснащение работ. Виды торгового-технологического оборудования, правила безопасной эксплуатации.</p> <p>4.Оборудование, посуда, инвентарь для реализации готовых холодных блюда закусок по типу «шведского стола» «Правила ведения расчетов с потребителем при отпуске продукции на вынос.</p> <p>5.Виды торгового-технологического оборудования, правила безопасной эксплуатации.</p>			
	<p><b>Практическое занятие.</b></p> <p>Санитарно-гигиенические требования к организации работы повара по приготовлению холодных блюд и закусок. Организация рабочего места повара по приготовлению различных групп холодной кулинарной продукции.</p> <p>Организация подготовки к реализации Техническое оснащение работ. Система ХАССП в общественном питании.</p> <p>Организация рабочего места повара по приготовлению различных групп холодной кулинарной продукции. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды. Тренинг по организации рабочего места повара по приготовлению салатов, бутербродов. Тренинг по организации хранения подготовленных продуктов, полуфабрикатов, готовых салатов, бутербродов, холодных блюд и закусок,</p>	18	ОК 01,02,03,05,07	ЛР 13,16,20,25,28 30,31,35
	<p><b>Самостоятельная работа</b></p> <p>Подготовка сообщения «Новинки оборудования для приготовления бутербродов» Подготовка сообщения «Значение соблюдения санитарных требований при приготовлении салатов» презентация</p>	10	ОК 01,02,03,05,07	ЛР 13,16,20,25,28 30,31,35

	Современное оборудование для выездного кейtringа			
Дифференцированный зачет				
<b>Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента</b>				
<b>МДК 03.02. Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</b>				
Тема 2.1 Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок	<p><b>Содержание</b></p> <p>Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании холодных соусов, заправок. Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение концентратов для холодных соусов и заправок, готовых соусов и заправок промышленного производства</p> <p>2. Характеристика, правила выбора, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к компонентам для холодных соусов, заправок и соусным полуфабрикатам промышленного производства (уксусы, растительные масла, специи и т.д.)</p> <p>3. Методы приготовления отдельных соусных полуфабрикатов: ароматизированных масел, эмульсий, смесей пряностей и приправ, овощных и фруктовых пюре, молочнокислых продуктов и т.д.</p> <p>4. Ассортимент, рецептуры, технология приготовления, кулинарное назначение, условия и сроки хранения холодных соусов и заправок.</p>	10	ОК 01,02,03	ЛР 13,16,20,28
	<b>Практическое занятие.</b> Решение производственных ситуаций, возникающих в процессе приготовления и реализации холодных соусов.	2	ОК 01,02,03,05,07	ЛР 13,16,20,25,28 , 30,31,35

<p>Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента</p>	<p><b>Содержание</b>  Классификация, ассортимент, значение в питании салатов разнообразного ассортимента. Актуальные направления в приготовлении салатов.  2. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Подготовка ингредиентов для салатов, условия и сроки их хранения. Актуальные, гармоничные варианты сочетаний ингредиентов для салатов и салатных заправок. Правила подбора заправок. Салаты из свежих и вареных овощей: ассортимент, рецептуры, приготовление, оформление и отпуск. Требования к качеству, условия и сроки хранения салатов  3. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска салатов и винегретов, способы подачи салатов и винегретов в зависимости от типа предприятия питания и способов обслуживания.  4. Особенности приготовления салатов региональных кухонь мира</p>	<p>10</p>		
	<p><b>Практическое занятие.</b>  Расчет количества сырья для приготовления салатов из свежих овощей. Расчет количества сырья для приготовления салатов из вареных овощей. Расчет количества сырья для приготовления салатов из мяса, птицы, рыбы. Расчет количества сырья для приготовления теплых салатов. Расчет количества сырья для приготовления салатов-коктейлей. Расчет количества сырья для приготовления салатов из нерыбного водного сырья. Подбор оборудования, посуды, инвентаря для приготовления, оформления и отпуска холодных блюд и закусок, салатов.</p>	<p>16</p>	<p>ОК 01,02,03,05,07</p>	<p>ЛР 13,16,20,25,28,30,31,35</p>
<p>Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок</p>	<p><b>Содержание</b>  Классификация, ассортимент бутербродов. Значение в питании. Ассортимент холодных закусок из овощей, грибов, рыбы, мяса, птицы. Значение в питании.  2. Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении бутербродов с учетом технологических требований, принципов совместимости и взаимозаменяемости.</p>	<p>14</p>	<p>ОК 01,02,03</p>	<p>ЛР 13,16,20,28</p>

	<p>3. Технологический процесс приготовления, оформления и отпуска бутербродов: открытых (простых, сложных), закрытых, гастрономических продуктов порциями. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Оптимизация процесса приготовления с использованием технологии Cook&amp;Serve.</p> <p>4. Технология приготовления, оформления, отпуска холодных закусок из овощей, рыбы, мяса, птицы. Варианты оформления и отпуска для различных форм обслуживания и способов подачи. Правила и варианты отпуска икры. Требования к качеству, условия и сроки хранения.</p> <p>5. Приготовление горячих бутербродов: взвешивание, нарезка вручную и на слайсере, укладка наполнителей, порционирование, запекание, подача.</p> <p>6. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска бутербродов, роллов, гастрономических продуктов порциями, способов подачи в зависимости от типа предприятия питания и способа подачи блюд</p> <p>7. Правила, варианты выкладывания нарезанных гастрономических продуктов на блюдах для банкетов, банкетов-фуршетов, для отпуска по типу «шведского стола».</p> <p>8. Комплектование, упаковка бутербродов, гастрономических продуктов порциями, холодных закусок для отпуска на вынос</p>			
	<p><b>Практическое занятие</b> Расчет массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, легких закусок. Расчет массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления холодных закусок из овощей. Решение производственных ситуаций, возникающих в процессе приготовления и реализации канапе и легких закусок. Расчет массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления холодных закусок из рыбы, мяса, птицы.</p>	8	ОК 01,02,03,05,07	ЛР 13,16,20,25,28,30,31,35
Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации	<p><b>Содержание</b></p> <p>Ассортимент, значение в питании простых холодных блюд и закусок.</p> <p>2. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним их</p>	9	ОК 01,02,03	ЛР 13,16,20,28

<p>холодных блюд из рыбы, мяса, птицы</p>	<p>соответствие требованиям к качеству холодных блюд и закусок.</p> <p>3. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья (рыбы под маринадом, рыбы заливной (порционными кусками), рыбы под майонезом). Подбор гарниров, соусов, заправок. Оформление тарелки.</p> <p>4. Приготовление, оформление и отпуск блюд из мяса, птицы (паштетов, ростбифа холодного, мяса, птицы заливной, студня, рулетов и т.д.)</p> <p>5. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска бутербродов, гастрономических продуктов порциями, способов подачи в зависимости от типа предприятия питания и способа подачи блюд</p> <p>6. Комплектование, упаковка холодных блюд и закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, птицы для отпуска на вынос</p>			
	<p><b>Практическое занятие</b></p> <p>Расчет массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных блюд из рыбы.</p> <p>Составление технологических и технико-технологических карт</p> <p>Решение производственных ситуаций, возникающих в процессе приготовления и реализации холодных блюд из рыбы.</p> <p>Решение производственных задач по расчету сырья, массы готовых блюд, гарнира, соуса. Составление технологических и технико-технологических карт.</p> <p>Решение производственных задач по выявлению дефектов готовой кулинарной продукции и определению способов их устранения.</p> <p>Разработка ассортимента сложных холодных блюд из рыбы, мяса, птицы с учётом сезона, типа и класса предприятия, способа обслуживания.</p> <p>Подбор гарниров и соусов к холодным блюдам из овощей, грибов, сыра, рыбы, мяса, птицы</p>	31	ОК 01,02,03,05,07	ЛР 13,16,20,25,28 ,30,31,35
	<p>Самостоятельная работа обучающихся.</p> <p>1. Составьте иллюстрированный конспект по любой из тем, - «Горячие бутерброды», - «Коктейльные бутерброды»; - «Гастрономические продукты</p>	26	ОК 01,02,03,05,07	ЛР 13,16,20,25,28 ,30,31,35

	<p>порциями с гарнирами».</p> <p>2. Напишите план и создайте по нему презентацию по теме «Оригинальные способы оформления гамбургеров»</p> <p>3. Составьте 7 тестовых заданий по темам: классификация бутербродов, особенности приготовления, температура подачи, сроки реализации, варианты оформления и сервировки, используемое технологическое оборудование и производственный инвентарь.</p> <p><b>4. Выполните тестовые задания</b></p> <p><b>Выберите верный ответ:</b></p> <p>1. Для приготовления салата «Столичный» используют:</p> <p>А) рыбу;</p> <p>Б) мясо;</p> <p>В) птицу.</p> <p>2. Для удаления горечи нарезанную белокочанную капусту</p> <p>А) вымачивают;</p> <p>Б) ошпаривают;</p> <p>В) перетирают.</p> <p>3. Обязательный компонент канапе</p> <p>А) тост;</p> <p>Б) сыр;</p> <p>В) ветчина.</p> <p>4. Морковь, нарезанная для салатов, имеет размеры</p> <p>А) длина 3-4 см, сечение 0,3×0,4 см;</p> <p>Б) длина 4-5 см, сечение 0,1×0,2 см;</p> <p>В) длина 3,5-4,5 см, сечение 0,5× 0,5см.</p> <p>5. По способу приготовления «Сельдь с луком относят к</p> <p>А) закускам;</p> <p>Б) канапе;</p> <p>В) холодным блюдам.</p> <p><b>5. Выполните задание. Выберите варианты верных ответов:</b></p> <p>1. В рецептуру винегретов могут использовать:</p>			
--	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--	--

	<p>А) квашеную капусту; Б) соленые огурцы; В) соленые грибы.</p> <p>2. Для приготовления салат мясного используют:</p> <p>А) электрическую плиту;</p> <p>Б) овощемоечную машину;</p> <p>В) сменный механизмы для нарезки.</p> <p>3. Холодные блюда и закуски из птицы оформляют</p> <p>А) орехами;</p> <p>Б) консервированными или свежими фруктами; В) зеленью.</p> <p>4. В рецептуру блюда «Ассорти рыбное» входят:</p> <p>А) рыба отварная;</p> <p>Б) рыба заливная; В) рыба соленая.</p> <p>5. По способу приготовления бутерброды классифицируют на три группы:</p> <p>А)закусочные; Б) открытые;</p> <p>В) сэндвичи.</p> <p>6. Выберите правильный вариант технологического процесса приготовления салата мясного</p> <p>А) жареные мясные продукты, свежие помидоры, огурцы нарезают ломтиками, заправляют сметаной. Доводят до вкуса.</p> <p>Б) Вареные мясные продукты, картофель, соленые огурцы, нарезанные ломтиками, заправляют майонезом. Доводят до вкуса.</p> <p>В) Вареную мякоть птицы, измельченные орехи, свежие яблоки, нарезанные соломкой, заправляют майонезом, лимонным соком.</p> <p><b>6. Поставьте бракеражную оценку блюду «Жареная рыба под маринадом»</b></p> <p>- Блюдо выложено на закусочную тарелку, оформлено веточкой петрушки, борта посуды чистые.</p> <p>- Овощи равномерно распределены в маринаде</p>			
--	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--	--



- Овощи нарезаны соломкой, консистенция мягкая, но сохранившая форму
- Порционный кусок жареной рыбы с кожей и костями доведен до готовности, сохранивший форму
- Вкус пряный, пересоленный, с резкой кислотностью
- Запах свойственный доброкачественным используемым продуктам, без посторонних

**7. Установите верные соответствия:**

<b>Ассортимент холодных блюд и закусок</b>	<b>Обязательные компоненты</b>
1. Жареная рыба под маринадом	А) Ростбиф, корнишоны, желе мясное
2. Салат «Витаминный»	Б) Жареная рыба, морковь, лук, томатное пюре
3. Мясо отварное с граниром	В) Говяжья отварная, свежие помидоры, огурцы, соус хрен
	Г) Субпродукты, чеснок, соус хрен
	Д) Свежая белокачанная капуста, морковь, сладкий перец, зеленый горошек
	Е) Свинина отварная, апельсины, сметана

<b>Сроки реализации холодных блюд и закусок</b>	<b>Ассортимент холодных блюд и закусок</b>
1. Не более 1 часа	А) Открытые бутерброды
2. Не более 15 минут	Б) Канапе с рыбными продуктами

	3. Не более 40 минут	В) Салат мясной заправленный			
	4. Не более 12 часов	Г) Винегрет с сельдью заправленный			
		Д) Ростбиф			
		Е) Студень говяжий			
		Ж) Салат «Весна»			
		З) Салат «Витаминный»			
	<p><b>8. Установите правильную последовательность</b> технологической схемы приготовления блюда «Студень говяжий».</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Варят при слабом кипении 6-8 часов, периодически удаляя пену и жир.</li> <li>2. Заливают холодной водой ( 1,5-2л на 1 кг мясопродуктов)</li> <li>3. За час до конца варки кладут овощи, специи</li> <li>4. Добавляют мелкорубленный чеснок, перемешивают</li> <li>5. Студень выдерживают в холодильнике до полного застывания</li> <li>6. Обработанные субпродукты промывают, рубят на куски</li> <li>7. Готовые продукты вынимают, охлаждают до 50 С</li> <li>8. В горячем виде разливают в противни слоем не более 4 см</li> <li>9. Перед подачей студень порционируют 100 г</li> <li>10. Отделяют мякоть от костей, нарезают на мелкие кубики</li> <li>11. Мясо соединяют с процеженным бульоном, добавляют соль, доводят до кипения.</li> </ol>				
	Экзамен по модулю		8		
	Всего МДК 03.01		90		
	Всего МДК 03.02		150		
	Учебная практика		144		

	Производственная практика	<b>216</b>		
	Итого	<b>600</b>		

## 8. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы предполагает наличие учебных кабинетов

Технологии кулинарного и кондитерского производства; Учебного кулинарного цеха

- доска учебная;
- рабочее место преподавателя;
- столы, стулья для студентов на 25 обучающихся;
- шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.

**Технические средства обучения:** компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийный проектор; наглядные пособия (натуральные образцы продуктов, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия).

**Оборудование Учебной кухни ресторана технологическим оборудованием:**

- моечная ванна;
- плиты электрические или с индукционным нагревом;
- мясорубка;
- слайсер;
- блендер (гомогенизатор ) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
- куттер
- шкаф холодильный;
- микроволновая печь;
- стеллаж;
- пароконвектомат;
- фритюрница.

**Оснащение рабочих мест учебного кулинарного цеха оборудованием, инвентарем, инструментами, посудой для выполнения лабораторных и практических занятий по ПМ 03:**

- рабочий стол;
- весы настольные электронные;
- набор разделочных досок (пластик с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов);
- ножи поварской тройки;
- щипцы универсальные;
- лопатки (металлические, силиконовые);
- венчик;
- ложки;
- мерный стакан;
- сито;
- половник;
- таяпка;
- тендрайзер ручной;
- пинцет;
- миски из нержавеющей стали;
- набор кастрюль;
- набор сотейников;
- ножи для удаления глазков, экономной очистки овощей;
- функциональные емкости из нержавеющей стали;
- корзины для отходов;
- стрейч пленка для пищевых продуктов;
- пергамент, фольга;
- контейнеры одноразовые для пищевых продуктов;

- перчатки силиконовые.

Программа модуля включает в себя обязательную производственную практику, которая проводится на базе организаций питания.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест на базе практики: весоизмерительное оборудование, овощерезательная машина, пароконвектомат, электрическая плита, протирочная машина, блендер, слайсер, холодильные шкафы; шкаф шоковой заморозки, инструменты, инвентарь, посуда (разделочные доски, ножи поварской тройки; щипцы универсальные; лопатка; веселка; венчик; ложки; шумовка; экономной очистки овощей; гастроемкости; кастрюли; сотейники; сковороды; сито; сито конусообразное, нуазетные выемки и др.).

## **2. Информационное обеспечение обучения**

*Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы  
Основные источники (печатные):*

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определе 2016-01- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.
9. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 16 с.
10. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.
11. 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.
12. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: [http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show\\_art=2758](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758).
13. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

14. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа:

#### **Основная литература**

1. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента / Семичева Г.П. Электронный учебно-методический комплекс. Безлимитный доступ на платформу «Академия»

2. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания / Качурина Т.А. Электронный учебно-методический комплекс

#### **Дополнительная литература:**

1. Учебник ресторатора: проектирование, оборудование, дизайн / Костас Катсигрис, Крис Томас; [пер. с англ. Прокофьев С.В.]. – М.: ООО Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2008. – 576 с.: ил. – ISBN 978-5-98176-059-4.

2. Справочник шеф-повара (The Professional Chef) / Кулинарный институт Америки: Пер. с англ. – М.: Издательство ВВРPG, 2007. – 1056 с.: ил.

3. Артёмова Е.Н. Основы технологии продукции общественного питания: учеб. пособие для высш. учеб. заведений / Е.Н.Артёмова. – 2-е изд., перераб. и доп. – М.: КНОРУС, 2008.- 336с.

4. Качурина Т.А. Кулинария. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А.Качурина. – 2-е изд., стер. - М.: Академия, 2006. – 160 с.

5. Качурина Т.А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А.Качурина. – М.: Академия, 2010. – 96 с.

6. Сопачева Т.А. Оборудование предприятий общественного питания. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А.Сопачева, М.В.Володина. – М.: Академия, 2010 . – 112 с.

7. Долгополова С.В. Новые кулинарные технологии/С.В.Долгополова – М.: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2005.- 272 с.

8. CHEFART. Коллекция лучших рецептов/[сост. Федотова Илона Юрьевна]. – М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2016 - 320 с.: ил.

#### **Интернет-источники:**

1. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
2. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
3. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
4. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
5. <http://www.pitportal.ru/>

## 9. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ПО РАЗДЕЛАМ)

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p><b>ПК 3.1</b> Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Выполнение всех действий по <b>организации и содержанию рабочего места повара</b> в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки);</p> <p>рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов;</p> <p>соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности;</p> <p>своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара;</p> <p>рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств;</p> <p>правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием;</p> <p>соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам;</p> <p>соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовой холодной 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);</p> <p>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;</p> <p>правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</p> <p>точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах;</p> <p>соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам</p>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- заданий на практических/ лабораторных занятиях;</li> <li>- заданий по учебной и производственной практикам;</li> <li>- заданий по самостоятельной работе</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</li> <li>- выполнения заданий экзамена по модулю;</li> <li>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</li> </ul>
<p><b>ПК 3.2.</b></p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодной</p>	

<p>Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента</p>	<p>кулинарной продукции: адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; соответствие потерь при приготовлении холодной кулинарной продукции действующим нормам;</p>	
<p><b>ПК 3.3.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента</p>	<p>оптимальность процесса приготовления соусов, салатов, бутербродов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);</p>	
<p><b>ПК 3.4.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента</p>	<p>профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодной кулинарной продукции, соответствие процессов инструкциям, регламентам; соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:</p>	
<p><b>ПК 3.5.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p>	<p>корректное использование цветных разделочных досок; раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</p>	
<p><b>ПК 3.6.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента</p>	<p>соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</p>	
	<p>соответствие времени выполнения работ нормативам; соответствие массы холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодной кулинарной продукции, взаимозаменяемости сырья, продуктов; адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; соответствие внешнего вида готовой холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа; соответствие температуры подачи виду блюда, кулинарного изделия, закуски; аккуратность порционирования холодных блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов) соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки;</p>	



	<p>гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)</p> <p>гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</p> <p>соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре</p> <p>эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на вынос</p>	
<p><b>ОК 01</b> Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<p>точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</p> <p>оптимальность определения этапов решения задачи; адекватность определения потребности в информации; эффективность поиска;</p> <p>адекватность определения источников нужных ресурсов;</p> <p>разработка детального плана действий;</p> <p>правильность оценки рисков на каждом шагу;</p> <p>точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</p>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- заданий для практических/ лабораторных занятий;</li> <li>- заданий по учебной и производственной практике;</li> <li>- заданий для самостоятельной работы</li> </ul>
<p><b>ОК. 02</b> Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p>	<p>оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;</p> <p>точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;</p> <p>адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;</p>	<p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</li> <li>- заданий экзамена по модулю;</li> <li>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</li> </ul>
<p><b>ОК.03</b> Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<p>актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;</p> <p>точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</p>	
<p><b>ОК 04.</b> Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;</p> <p>оптимальность планирования профессиональной деятельности</p>	

<p><b>ОК. 05</b>  Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p>	<p>грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке;  толерантность поведения в рабочем коллективе</p>	
<p><b>ОК 06.</b>  Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей ,применять стандарты антикоррупционного поведения.</p>	<p>понимание значимости своей профессии</p>	
<p><b>ОК 07.</b>  Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p>	<p>точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;  эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте</p>	
<p><b>ОК. 09</b>  Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<p>адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности</p>	
<p><b>ОК 10.</b>  Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.</p>	<p>адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы);  адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности;  точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);  правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>	

<b>ОК 11.</b> Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	Использование знаний по финансовой грамотности, планирование предпринимательской деятельности в профессиональной сфере	
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

**«Апастовский аграрный колледж»**

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

**43. 01. 09 Повар, кондитер**

**2023**

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 04  
Приготовление, оформление и подготовка к реализации  
холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков  
разнообразного ассортимента
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 04  
Приготовление, оформление и подготовка к реализации  
холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков  
разнообразного ассортимента
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО  
МОДУЛЯ ПМ 04 Приготовление, оформление и подготовка  
к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов,  
напитков разнообразного ассортимента
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 04  
Приготовление, оформление и подготовка к реализации  
холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков  
разнообразного ассортимента

## 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 04

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

### 1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Профессиональный модуль ПМ 04. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента» обеспечивает формирование профессиональных и общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС СПО 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; ОК 10; ОК 11; ПК 1.1-1.4.

### 1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля:

**1.2.1. В результате изучения профессионального модуля студент должен: Иметь практический опыт:**

	подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
	выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
	упаковки, складирования неиспользованных продуктов;
	порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции;
	ведения расчетов с потребителями

**Знать:**

3 1	требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
3 2	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
3 3	ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных;
3 4	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении;
3 5	правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных

**Уметь:**

У 1	рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;
У 2	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
У 3	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
У 4	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции

### 1.2.2. Формируемые общие и профессиональные компетенции

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

### 1.2.3 Планируемые результаты освоения образовательной программы

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 4.1 ПК 4.2	Рационально организовывать, проводить	требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и
ПК 4.3 ПК 4.5 ОК 1-7,9,10,11	уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции	личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных; нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении; правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных

#### 1.2.3. Выполнение программы воспитания

ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента ЛР 13,16,28,30,32

МДК.04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента ЛР 13,16,20,25,28, 31,35

МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента ЛР 13,16,20,25,28,31,35



ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента			
		ЛР 13	Выполняющий профессиональные навыки в сфере <i>поварского и кондитерского дела</i>
		ЛР 16	Уважительное отношения обучающихся к результатам собственного и чужого труда.
		ЛР 28	Способный, к самостоятельному решению вопросов жизнеустройства
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	ЛР 32	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
МДК.04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента ЛР 13,16,20,25,28, 31,35			
МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента ЛР 13,16,20,25,28, 31,35			

ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	ЛР 13	Выполняющий профессиональные навыки в сфере <i>поварского и кондитерского дела</i>
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	ЛР 16	Уважительное отношения обучающихся к результатам собственного и чужого труда.
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	ЛР 20	Получение обучающимися, возможности самораскрытия и самореализация личности.
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	ЛР 25	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
		ЛР 28	Способный к самостоятельному решению вопросов жизнеустройства
		ЛР 31	Выполняющий трудовые функции в сфере <i>поварского и кондитерского дела</i>
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	ЛР 35	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

### 1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов -636

Из них на освоение МДК - 312

на практики: учебную 180 и производственную – 144

**2. Структура и содержание профессионального модуля ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации Холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента**

**2.1. Структура профессионального модуля**

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса					Практическая подготовка	
			обязательные аудиторные учебные занятия		внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа всего часов	Промежуточная аттестация, консультации	учебная часов	производственная часов (если предусмотрена)	
			всего, часов	в том числе лабораторных и практических занятий, часов					курсовой (работа)* часов
1	2	3	4	5	6	7	8	9	
	<b>ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</b>	644	264	62		44	12	324	
ПК 4.1.- 4.6.. ОК	Раздел модуля 1. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных и горячих блюд, десертов, напитков	156	138	26		18			

ПК 4.2..- 4.5.	Раздел модуля 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.	156	126	36		26	4		
-------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----	-----	----	--	----	---	--	--

ПК 4.1.- 4.6.	Учебная практика	180					180		
ПК1.4.1- 4.6.	производственная практика	144						144	
	Экзамен по модулю	8				8			
	<b>Всего:</b>	<b>644</b>	<b>264</b>	<b>62</b>		<b>44</b>	<b>12</b>	<b>180</b>	<b>144</b>

## 2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля ПМ.04

Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

Наименование разделов и тем профессионального модуля (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Планируемые результаты	
			Коды компетенций, формируемых которыми способствует элемент программы	Выполнение программы воспитания
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>		
<b>Раздел модуля 1. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</b>		<b>156</b>		ЛР 13,16,28,32
<b>МДК. 04.01. Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков</b>		<b>156</b>		13,16,20,25,28,31,35
<b>Тема 1.1. Характеристика процессов</b>	<b>Содержание</b> Технологический цикл приготовления холодных и горячих сладких блюд	<b>10</b>	ОК 01,02,03	ЛР 13,16,20,28

приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных и горячих десертов, напитков	десертов, напитков разнообразного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов. 1. Комбинирование способов приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, с учетом ассортимента продукции. 2. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.	10		
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков	<p><b>Содержание</b></p> <p>1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.</p> <p>2. Организация хранения, отпуска холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой продукции к отпуску на вынос.</p> <p>Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации</p>	10	ОК 01,02,03	ЛР 13,16,20,28
Тема 1.3. Организация и техническое оснащение технологического процесса обработки и подготовки сырья для приготовления сладких блюд и напитков	<p><b>Содержание</b></p> <p>Характеристика и техническое оснащение технологического процесса обработки, подготовки свежих плодов и ягод</p> <p>Организация и техническое оснащение хранения обработанных фруктов и ягод</p> <p>Характеристика и техническое оснащение технологического процесса подготовки консервированных, сушеных, замороженных плодов и ягод</p>	2	ОК 01,02,03	ЛР 13,16,20,28
	<p><b>Практическое занятие.</b></p> <p>Организация рабочего места повара по обработке и нарезке плодов и ягод. 2</p> <p>Организация рабочего места повара по обработке и нарезке плодов и ягод. 2</p> <p>Правила безопасной эксплуатации соковыжималок 2</p>	2	ОК 01,02,03,05, 07	ЛР 13,16,20,25, 28,31,35

	<i><b>Практическое занятие.</b></i>			
	Организация и техническое оснащение рабочего места повара по приготовле-	12	ОК	ЛР

<p>Тема 1.4. Организация работы и техническое оснащение технологического процесса приготовления холодных сладких блюд и холодных напитков</p>	<p>нию фруктов и ягод натуральных с сахаром, молоком, сливками, фруктовых салатов.</p> <p>Организация и техническое оснащение рабочего места для порционирования компотов, киселей, фруктов в сиропе, приготовления молочных и фруктовых напитков, молочных коктейлей.</p> <p>Организация и техническое оснащение рабочего места для приготовления железированных сладких блюд</p> <p>Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.</p> <p>Организация и техническое оснащение рабочего места по приготовлению основ для пудинга, варки сладких каш, запекания пудинга, суфле, шарлотки, жареных в тесте.</p> <p>Решение ситуационных задач по подбору производственного инвентаря, инструментов.</p>		<p>01,02,03,05,07</p>	<p>13,16,20,25,28,31,35</p>
<p><b>Самостоятельная учебная работа при изучении раздела:</b></p> <p>Организация и техническое оснащение рабочего места повара по приготовлению замороженных сладких блюд: мороженого, парфе.</p> <p>Организация и техническое оснащение рабочего места повара для порционирования и отпуска сладких блюд</p> <p>Правила безопасного использования оборудования и инвентаря при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента</p>		<p>18</p>	<p>OK 01,02,03,05,07</p>	<p>LP 13,16,20,25,28,31,35</p>
<p><b>Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков</b></p>		<p>156</p>		
<p><b>МДК 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков.</b></p>		<p>156</p>		
<p><b>Тема 2.1.</b></p> <p>Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p>	<p><b>Содержание</b></p> <p>1. ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных сладких блюд, десертов и напитков. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа.</p> <p>Актуальные направления в приготовлении холодных сладких блюд и напитков. Основные характеристики готовых полуфабрикатов</p>	<p>14</p>	<p>OK 01,02,03</p>	<p>LP 13,16,20,28</p>



	<p>промышленного изготовления.</p> <p>5. 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).</p> <p>Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.</p> <p>6. Технологический процесс приготовления и отпуска холодных сладких блюд: натуральных фруктов и ягод. : натуральных фруктов и ягод, компотов, фруктов в сиропе, желированных сладких блюд (киселей, желе, муссов, самбука, крема).</p> <p>7. Правила проведения бракеража готовых холодных сладких блюд. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска сладких блюд, способов подачи холодных и горячих сладких блюд.</p> <p>8. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных десертов сложного ассортимента. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг)).</p> <p>9. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных сладких блюд для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов.</p> <p>10. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).</p>			
	<p><b>Практическое занятие</b></p>			
	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Расчет сырья для приготовления и отпуска натуральных фруктов и ягод.</li> <li>2. Решение ситуационных задач по приготовлению сладких блюд компотов, фруктов в сиропе.</li> <li>3. Расчет сырья для приготовления и отпуска холодных желированных сладких блюд.</li> </ol>	14	ОК 01,02,03,05 ,07	ЛР 13,16,20,25, 28,31,35

	<ol style="list-style-type: none"> <li>4. Расчет сырья для приготовления и отпуска: фруктовое ассорти, фруктовые салаты со взбитыми сливками, фруктовых, ягодных и шоколадных</li> <li>5. салатов.</li> <li>6. Расчет сырья для приготовления холодных сладких блюд в соответствии с правилами сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов.</li> <li>7. Составление технологических инструкций для приготовления холодных сладких блюд. подбор оборудования, инвентара и инструментов для холодных сладких блюд</li> </ol>			
<p>Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов</p>	<p><b>Содержание</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих сладких блюд, десертов. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении горячих сладких блюд, десертов.</li> <li>2. Ком</li> <li>3. бинирование 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.).</li> <li>4. Рецептуры, технология приготовления, правила оформления и отпуска горячих сладких блюд, десертов, в том числе региональных кухонь мира (горячего суфле, пудингов, шарлоток, штруделей, блинчиков, яблок в тесте, фламбированных фруктов, блинчиков фламбе, тирамису и т.д.). Подбор сладких соусов, способы подачи соусов к сладким блюдам.</li> <li>5. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих сладких блюд, десертов. Выбор посуды для отпуска,</li> </ol>	10	ОК 01,02,03	ЛР 13,16,20,28

	<p>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. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).</p>			
	<p><b>Практическое занятие</b> Решение ситуационных задач по приготовлению горячих сладких блюд Составление технологических инструкций для приготовления горячих сладких блюд. Составление технологических карт на горячие сладкие блюда. Решение ситуационных задач по приготовлению сладких горячих блюд подбор оборудования, инвентара и инструментов для горячих сладких блюд</p>	10	ОК 01,02,03,05, 07	ЛР 13,16,20,25, 28, 31,35
Тема 2.3.Приготовление,	<b>Содержание</b>			
подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих напитков сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении горячих напитков сложного ассортимента. Организация работы бариста.</li> <li>2. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих напитков. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.</li> <li>3. Рецептуры, технология приготовления горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад, сбитень, глинтвейн, взвар и т.д.). Способы варки кофе, способы подачи кофе, чая.</li> <li>4. Правила оформления и отпуска горячих напитков: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих напитков. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации</li> </ol>	10	ОК 01,02,03	ЛР 13,16,20,28

	питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих напитков для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).			
	<b>Практическое занятие</b> Решение ситуационных задач по приготовлению горячих напитков	2	OK 01,02,03,05, 07	ЛР 13,16,20,25, 28, 31,35
	<b>Содержание</b>			
Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных напитков. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении холодных напитков .</li> <li>2. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.</li> <li>3. 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.</li> <li>4. Правила оформления и отпуска холодных напитков: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных напитков. 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. Контроль хранения и расхода продуктов.</li> </ol> <p>Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).</p>	5	OK 01,02,03	ЛР 13,16,20,28

	<b>Практическое занятие</b>			
	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Составление технологических карт на холодные напитки: свежеотжатые соки, фруктово-ягодные прохладительные напитки.</li> <li>2. Расчет сырья для приготовления холодных напитков с учетом сочетаемости продуктов, взаимозаменяемости.</li> <li>3. Составление технологических инструкций на холодные напитки</li> <li>4. сложного ассортимента.</li> <li>5. Составление технологических карт на холодные напитки: лимонады, смузи, компоты, холодные чай и кофе, коктейли, морсы, квас</li> <li>6. подбор оборудования, инвентара и инструментов для холодных сладких блюд.</li> </ol> <p>Решение ситуационных задач по приготовлению холодных напитков.</p>	12	OK 01,02,03,05, ,07	ЛР 13,16,20,25, 28, 31,35
	Контрольная работа	2	OK 01,02,03,05, ,07	ЛР 13,16,20,25, 28, 31,35
	<b>Самостоятельная учебная работа при изучении раздела:</b>			
	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Составьте 10 заданий графического диктанта, включив в него содержание вопросов классификации сладких блюд; особенности приготовления, подачи, требования к качеству, сроки реализации, варианты сервировки и оформления, используемое технологическое оборудование и производственный инвентарь.</li> <li>2. Составьте иллюстрированный конспект по теме «Фламбированные фрукты, ягоды».</li> <li>3. Напишите план и подготовьте по нему презентацию по теме «Приготовление и оформление холодных и горячих сладких блюд»</li> <li>4. Запишите современные направления в приготовлении горячих напитков сложного ассортимента.</li> <li>5. Напишите доклад по теме: «Кто такой бариста и чем он занимается».</li> </ol>	26	OK 01,02,03,05, ,07	ЛР 13,16,20,25, 28, 31,35
	<b>Экзамен 0401,0402</b>	6	OK 01,02,03,05, ,07	ЛР 13,16,20,25, 28, 31,35
	<b>Всего</b>	<b>312</b>		

<i>Консультация по МДК</i>	<i>4</i>		
<i>Экзамен по модулю</i>	<i>8</i>		
<i>Учебная практика</i>	<i>180</i>		
<i>Производственная практика</i>	<i>144</i>		
<i>Всего</i>	<i>648</i>		

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы профессионального модуля предполагает наличие учебного кабинета «Технология кулинарного и кондитерского производства», учебного кулинарного цеха .

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением и выходом в сеть Интернет
- мультимедийный проектор.

Оборудование WSR: лаборатории технологии приготовления пищи с учетом требований

- Плиты электрические
- Сковороды электрические
- Холодильник
- Комплект ученической мебели
- Стол с моечной ванной\*\*
- Стол нейтральный 1200 и 1400\*\*
- Стол производственный с бортом
- Морозильник
- Кухонный комбайн
- Немеханическое оборудование (подставки, разделочные доски, стеллажи кухонные, шкафы)
- Наборы производственного инвентаря, посуды (тарелки круглые, тарелки прямоугольные и другая посуда), приборы для дегустации
- Кухонная посуда и инвентарь

#### 3.2. Информационное обеспечение обучения Основные источники для обучающихся:

1. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания / Бурчакова И.Ю. Электронный учебно-методический комплекс
2. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента / Сеницына А.В. Электронный учебно-методический комплекс
3. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков Сеницына А.В. (16 акад. ч) Онлайн курс

#### Дополнительная литература:

1. Виртуальный практикум: приготовление и подготовка к реализации сладких блюд и десертов.
2. Виртуальный практикум: Приготовление и подготовка к реализации чая и кофе.
3. Онлайн-курс: приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.
4. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий. -8-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 512

## КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p><b>ПК 4.1</b> Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Выполнение всех действий по <b>организации и содержанию рабочего места</b> в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки); рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков 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</p>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: заданий для практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка выполнения: практических заданий на зачете/экзамене по МДК; выполнения заданий экзамена по модулю; экспертная оценка защиты отчетов по учебной производственной практикам</p>



	<p>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</p>	
<p><b>К 4.2.</b>          Осуществлять приготовление,          творческое оформление и          подготовку к реализации холодных          сладких блюд, десертов          разнообразного ассортимента  <b>ПК 4.3.</b>          Осуществлять приготовление,          творческое оформление и          подготовку к реализации горячих          сладких блюд, десертов          разнообразного ассортимента  <b>ПК 4.4.</b>          Осуществлять приготовление,          творческое оформление и          подготовку к реализации холодных          напитков разнообразного          ассортимента  <b>ПК 4.5.</b>          Осуществлять приготовление,          творческое оформление и          подготовку к реализации горячих          напитков разнообразного          ассортимента</p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных          и горячих сладких блюд, десертов, напитков:          адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в          том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных          продуктов;          соответствие потерь при приготовлении холодных и горячих сладких блюд,          десертов, напитков действующим нормам;          оптимальность процесса приготовления холодных и горячих сладких блюд,          десертов, напитков (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 холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков,          соответствие процессов инструкциям, регламентам;          соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации          стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:          корректное использование цветных разделочных досок;          раздельное использование контейнеров для органических и неорганических          отходов;          соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с          требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в          перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом          виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе          приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);          адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования,          инвентаря, инструментов, посуды;</p>	

	<p>соответствие времени выполнения работ нормативам;  соответствие массы холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;  точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, взаимозаменяемости сырья, продуктов;  адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;  соответствие внешнего вида готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям рецептуры, заказа:  соответствие температуры подачи;  аккуратность порционирования (чистота столовой посуды после порционирования, оформления, правильное использование пространства посуды, использование для оформления готовой продукции только съедобных продуктов)  соответствие объема, массы порции 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, напитка заданию, рецептуре  эстетичность, аккуратность упаковки готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков для отпуска на вынос</p>	
<p><b>ОК 01</b>  Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<p>точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;  адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;  оптимальность определения этапов решения задачи; адекватность определения потребности в информации; эффективность поиска;  адекватность определения источников нужных ресурсов;</p>	<p><b>Текущий контроль:</b>  экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:  заданий для практических/ лабораторных занятий;  заданий по учебной и</p>

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

<p>традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.</p>		
<p><b>ОК 07.</b> Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте</p>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: заданий для практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практике;</p>
<p><b>ОК 09</b> Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<p>адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности</p>	<p>заданий для самостоятельной работы</p>
<p><b>ОК 10.</b> Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке</p>	<p>адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>	<p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических заданий на экзамене по МДК; заданий экзамена по модулю; экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>

<b>ОК 11.</b> Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	Использование знаний по финансовой грамотности, планирование предпринимательской деятельности в профессиональной сфере
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

**«Апастовский аграрный колледж»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ  
ПМ.05 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации  
хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента»**

**43.01.09 Повар, кондитер**

**2023**

## **СОДЕРЖАНИЕ**

**1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ**

**4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)**

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

### 1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Профессиональный модуль ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента обеспечивает формирование профессиональных и общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС СПО 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; ОК 10; ОК 11; ПК 5.1-5.2.

### 1.2. В результате изучения профессионального модуля студент должен:

#### Иметь практический опыт:

	подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
	выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов;
	приготовления, хранения фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;
	подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства;
	приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;
	порционирования (комплектования), эстетичной упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности;
	ведения расчетов с потребителями



**Знать:**

З 1	требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
З 2	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
З 3	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
З 4	методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;
З 5	правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства;
З 6	способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении

**Уметь:**

У 1	рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительных приборы с учетом инструкций и регламентов;
У 2	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
У 3	выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
У 4	хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности

**1.2.1. Формируемые общие и профессиональные компетенции**

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

<b>ПК</b>	<b>Профессиональные компетенции</b>
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

### 1.2.2. Планируемые результаты освоения образовательной программы

<b>Код ПК, ОК</b>	<b>Умения</b>	<b>Знания</b>
ПК 5.1-5.5 ОК 1-7,9,10,11	рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительных приборы с учетом инструкций и регламентов; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности	требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении

### 1.2.3. Выполнение программы воспитания

ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента ЛР 13,16,28,30,32

МДК.05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента ЛР 13,16,20,25,28,30,31,35

МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента ЛР 13,16,20,25,28,30,31,35

ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента ЛР 13,16,28,30,32			
		<b>ЛР 13</b>	Выполняющий профессиональные навыки в сфере <i>поварского и кондитерского дела</i>
		<b>ЛР 16</b>	Уважительное отношения обучающихся к результатам собственного и чужого труда.
		<b>ЛР 28</b>	Способный, к самостоятельному решению вопросов жизнеустройства
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	<b>ЛР 30</b>	Осознающий, значимость здорового образа жизни и законопослушного поведения собственных и общественно- значимых целей
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	<b>ЛР 32</b>	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
МДК.05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента ЛР 13,16,20,25,28,30,31,35			
МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента ЛР 13,16,20,25,28,30,31,35			
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	<b>ЛР 13</b>	Выполняющий профессиональные навыки в сфере <i>поварского и кондитерского дела</i>
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	<b>ЛР 16</b>	Уважительное отношения обучающихся к результатам собственного и чужого труда.
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	<b>ЛР 20</b>	Получение обучающимися, возможности самораскрытия и самореализация личности.
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	<b>ЛР 25</b>	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

		<b>ЛР 28</b>	Способный к самостоятельному решению вопросов жизнеустройства
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	<b>ЛР 30</b>	Осознающий, значимость здорового образа жизни и законопослушного поведения собственных и общественно-значимых целей
		<b>ЛР 31</b>	Выполняющий трудовые функции в сфере <i>поварского и кондитерского дела</i>
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	<b>ЛР 35</b>	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

### 1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов 686

Из них на освоение МДК 326

на практики учебную 180 и производственную 180

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

### 2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса				Практическая подготовка		
			обязательные аудиторные учебные занятия			Самостоятельная учебная работа всего часов	Промежуточная аттестация, консультация	учебная часов	производственная часов (если предусмотрена)
			всего, часов	в том числе лабораторных и практических занятий, часов	курсовой проект (работа)*, часов				
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 5.1.-5.5 ОК 01-7,9,10,11	ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	686	258	100		64	12	360	
ПК 5.1.-5.5 ОК 01-7,9,10,11	МДК 05.01 Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	106	86	26		20			
ПК 5.1., 5.2 ОК 01-7,9,10,11	МДК 05.02 Раздел модуля 2. Процесс приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	220	172	82		44	4		
ПК	Учебная практика	180						180	
ПК	производственная практика	180							180
	Экзамен по модулю	8					8		
	<b>Всего:</b>	<b>686</b>	<b>258</b>	<b>100</b>		<b>64</b>	<b>12</b>	<b>180</b>	<b>180</b>

## 2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Планируемые результаты	
			Коды компетенций, формирование которых способствует элемент программы	Выполнение программы воспитания
1	2	3		
<b>Раздел модуля МДК 05.01. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>				ЛР 13,16,28, 30,32
<b>МДК. 05.01. МДК. 05.01. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>		<b>106</b>		13,16,20,2 5,28,30,31, 35
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	<b>Содержание</b>	<b>4</b>	ОК 01,02,03	ЛР 13,16,20,28
	1. Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Последовательность выполнения и характеристика технологических операций, современные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. 2. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых изделий.			
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	<b>Содержание</b>	<b>4</b>	ОК 01,02,03	ЛР 13,16,20,28
	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 Организация хранения, упаковки и подготовки к реализации, в т.ч. отпуску на вынос хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению, оформлению, процессу хранения и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.			

	<b>Практическое занятие</b>			
	<p>1. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>2. Организация рабочего места кондитера для выполнения работ на различных участках кондитерского цеха.</p> <p>3. Составление таблицы по оборудованию и производственному инвентарю для приготовления хлебобулочных изделий и отделочных полуфабрикатов</p> <p>4. Организация рабочего места кондитера для выполнения работ на различных участках кондитерского цеха</p>	8	ОК 01,02,03,05,07	ЛР 13,16,20,25,28,30,31,35
Тема 1.3. Виды, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов	<b>Содержание</b>			
	<p>1. Характеристика различных видов, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>2. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подготовки кондитерского сырья и продуктов к использованию.</p> <p>3. Правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.</p> <p>4. Правила оформления заявок на склад.</p>	6	ОК 01,02,03	ЛР 13,16,20,28
	<b>Практическое занятие.</b>			
	<p>1. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в различных отделениях кондитерского цеха.</p> <p>2. Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья,</p>	8	ОК 01,02,03,05,07	ЛР 13,16,20,25,28,30,31,35
	<b>Самостоятельная работа при изучении раздела 1</b>			
	<p>Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре</p> <p>Актуальные направления совершенствования организации производства сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий</p> <p>Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, готовых сухих смесей и отделочных полуфабрикатов.</p>	20	ОК 01,02,03,05,07	ЛР 13,16,20,25,28,30,31,35
<b>МДК. 05.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</b>		220		
<b>Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>				

<p><b>Тема 2.1. Виды, классификация и ассортимент отделочных полуфабрикатов</b></p>	<p><b>Содержание</b></p> <p>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.</p> <p>2. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости для приготовления отделочных полуфабрикатов. Оценка их качества</p>	2	ОК 01,02,03	ЛР 13,16,20,28
<p><b>Тема 2.2. Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе</b></p>	<p><b>Содержание</b></p> <p>1. Характеристика различных видов сиропов, их назначение и использование в приготовлении отделочных полуфабрикатов, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Органолептические способы определения готовности сиропов. Оценка качества.</p> <p>2. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов (ароматических эссенций, вина, коньяка, красителей, кислот) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к сиропам.</p> <p>3. 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.</p> <p>4. Приготовление помады (основной, сахарной, молочной, шоколадной) правила и режим варки, последовательность выполнения технологических операций. Определение готовности и правила использования помады. Требования к качеству.</p> <p>5. Приготовление карамели. Виды карамели в зависимости от температуры уваривания и рецептуры карамельного сиропа. Особенности приготовления, использование дополнительных ингредиентов, правила и режимы варки. Простые украшения из карамели, их использование в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, требования к качеству, условия и сроки хранения.</p> <p>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.</p>	7	ОК 01,02,03	ЛР 13,16,20,28



<p>Тема 2.3. Приготовление глазури</p>	<p><b>Содержание</b></p> <p>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 определения готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения.</p>	<p>1</p>	<p>ОК 01,02,03</p>	<p>ЛР 13,16,20,28</p>
<p>Тема 2.4 Приготовление, назначение и подготовка к использованию кремов</p>	<p><b>Содержание</b></p> <p>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.</p> <p>2. Приготовление сливочных, белковых, заварных кремов, кремов из молочных продуктов: сметаны, творога, сливок. Ассортимент, рецептура, правила и режим приготовления, последовательность выполнения технологических операций. Требования к качеству, условия и сроки хранения</p> <p><b>Практическое занятие</b></p> <p>1. Рисование элементов, выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика.</p> <p>2. Определение количества сырья для заданных видов крема</p>	<p>4</p> <p>2</p> <p>8</p>	<p>ОК 01,02,03</p> <p>ОК 01,02,03,05,07</p>	<p>ЛР 13,16,20,28</p> <p>ЛР 13,16,20,25,28,30,31,35</p>
<p>Тема 2.5. Приготовление сахарной мастики и марципана.</p>	<p><b>Содержание</b></p> <p>1. Виды сахарной мастики и марципана, методы приготовления, рецептура, ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения.</p> <p>Использования сахарной мастики и марципана в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления</p>	<p>1</p>	<p>ОК 01,02,03</p>	<p>ЛР 13,16,20,28</p>
<p>Тема 2.6.-2.7 Приготовление посыпок и крошки. Отделочные полуфабрикаты промышленного производства</p>	<p><b>Содержание</b></p> <p>1. Виды посыпок в зависимости от сырья и полуфабриката. Их характеристика, способ приготовления.</p> <p>2. Использование посыпок и крошки в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.</p> <p>Виды, характеристика, назначение, отделочных полуфабрикатов промышленного производства: Использование отделочных полуфабрикатов промышленного производства.</p>	<p>1</p> <p>2</p>	<p>ОК 01,02,03</p>	<p>ЛР 13,16,20,28</p>

	Контрольная работа			
	<b>Самостоятельная работа</b> 1. Создайте мультимедийную презентацию по теме: Современные отделочные полуфабрикаты в кондитерском производстве (не менее 7 слайдов). Сдайте в электронном варианте. 2. Ответьте на контрольные вопросы 3. Виды, характеристика, назначение, отделочных полуфабрикатов промышленного производства	12	ОК 01,02,03,05,07	ЛР 13,16,20,25,28,30,31,35
<b>Раздел модуля 3. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба</b>				
<b>Тема 3.1.</b> <i>Классификация и ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба</i>	<b>Содержание</b> 1. Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании хлебобулочных изделий и хлеба. Требование к качеству, правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов, сроки хранения.	2	ОК 01,02,03	ЛР 13,16,20,28
<b>Тема 3.2.</b> <i>Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий</i>	<b>Содержание</b> 1. Виды фаршей и начинок в зависимости от применяемого сырья, используемых в приготовлении хлебобулочных изделий и хлеба. Их характеристика и использование. Правила выбора, требования к качеству основных и дополнительных ингредиентов. 2. 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	2          2	ОК 01,02,03	ЛР 13,16,20,28
<b>Тема 3.3.</b> <i>Приготовление различных видов теста для хлебобулочных изделий и хлеба</i>	<b>Содержание</b> 1. Замес и образования теста. Сущность процессов происходящих при замесе теста. Классификация теста: бездрожжевое и дрожжевое, их характеристика. 2. 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 3. Способы разрыхления теста. Механизм действия разрыхлителей. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения . 4. Приготовление теста из различных видов муки на дрожжах и закваске,	2          2	ОК 01,02,03	ЛР 13,16,20,28

	пресного, слоеного дрожжевого теста. Влияние отдельных видов дополнительных ингредиентов на продолжительность брожения. Способы замеса, брожение, обминка, методы определения готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения.			
	<b>Практическое занятие</b>			
	1. Решение задач по расчету фаршей и начинок 2. Решение задач на определение упека, припека, расчет количества воды для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба 3. Подбор оборудования, инвентара и инструментов для дрожжевого теста. 4. Решение ситуационных задач по приготовлению кондитерских изделия из дрожжевого теста	4 2 2 2	OK 01,02,03,05,0 7	ЛР 13,16,20,25, 28, 30,31,35
	<b>Содержание</b>			
<b>Тема 3.4.</b> <i>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба</i>	1. Ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба, в т.ч. регионального ассортимента, формование, расстойка, выпечка, требования к качеству, условия и сроки хранения. 2. Приготовление хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента в том числе, региональных и низкокалорийных изделий. Особенности оформления до выпечки и после нее. 3. Подготовка хлебобулочных изделий и хлеба к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2 2 2	OK 01,02,03	ЛР 13,16,20,28
	<b>Практическое занятие</b>			
	1. Расчет используемого сырья и составление технологической карты. 2. Составление технологических схем для заданных изделий из дрожжевого теста. 3. Подбор оборудования, инвентара и инструментов для дрожжевого теста.. 4. Решение ситуационных задач по приготовлению кондитерских изделия из дрожжевого теста. 5. Решение ситуационных задач по приготовлению кондитерских изделия из дрожжевого теста. 6. Контрольная работа	2 2 2 2 2 2	OK 01,02,03,05,0 7	ЛР 13,16,20,25, 28, 30,31,35
	<b>Самостоятельная работа</b> 1. Выполните графическое изображение «Приготовления пирога «Московского» «Приготовление «Булочки слоеной»». 2. Составьте не менее 10 тестовых заданий по темам: Подготовка основного и дополнительного сырья к производству; приготовление начинок; технология приготовления дрожжевого теста безопасным способом	12	OK 01,02,03,05,0 7	ЛР 13,16,20,25, 28, 30,31,35
<b>Раздел модуля 4. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</b>				
	<b>Содержание</b>			

<p><b>Тема 4.1.</b>  Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста  Приготовление и оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из пресного, пресного слоеного и сдобного пресного теста разнообразного ассортимента</p>	<p>1. Виды мучных кондитерских изделий, их классификация, ассортимент  Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным мучным кондитерским изделиям.  2. Варианты оформления мучных кондитерских изделий отделочными полуфабрикатами. Требования к качеству, условия и сроки хранения  3. 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.  4. Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения</p>	<p>2 2 16 2</p>	<p>ОК 01,02,03</p>	<p>ЛР 13,16,20,28</p>
<p><b>Практическое занятие</b></p>	<p>Расчет используемого сырья и составление технологической карты.  Подбор оборудования, инвентара и инструментов для мучных кондитерских изделия из бездрожжевого теста.  Решение ситуационных задач по приготовлению кондитерских изделия из бездрожжевого теста</p>	<p>18 10 4</p>	<p>ОК 01,02,03,05,07</p>	<p>ЛР 13,16,20,25,28,30,31,35</p>
<p><b>Самостоятельная работа</b></p>	<p>1. Составьте технологическую карту приготовления фирменного печенья выходом на 1 кг (национальных видов печенья). Подготовьте конспект по теме: «Кондитерский инвентарь для формования печенья»,  2. Составьте графическое изображение технологического процесса приготовления печенья «Курабье»  3. Подготовьте конспект по одной из тем: «Кондитерский инвентарь для формования печенья», «Влияние полбяной муки на качество сдобного печенья», «Эффективность использования нетрадиционного сырья в производстве печенья», «Совершенствование формования печатного пряника», «Комплексные пищевые добавки для кексов»  4. Составьте технологические карты на изделия: печенье «Курабье», пряников «Медовых» выходом на 1 кг</p>	<p>10</p>	<p>ОК 01,02,03,05,07</p>	<p>ЛР 13,16,20,25,28,30,31,35</p>
<p><b>Раздел модуля 5. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента</b></p>		<p>76</p>		
<p><b>Тема 5.1.</b></p>	<p><b>Содержание</b></p>			

<i>Изготовление и оформление пирожных и тортов</i>	1. Классификация и характеристика пирожных и тортов, форма, размер и масса пирожных и тортов. Основные процессы изготовления пирожных и тортов.	2	ОК 01,02,03	ЛР 13,16,20,28
	2.Правила выбора и варианты сочетание выпеченных и отделочных полуфабрикатов в изготовлении пирожных и тортов. Подготовка пирожных и тортов к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	ОК 01,02,03	ЛР 13,16,20,28
3.Технологический процесс приготовления бисквитных пирожных и тортов 4.Приготовление бисквитных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: нарезные (прямоугольные, квадратные, ромбовидные, полуцилиндрические), штучные, рулеты. Процесс приготовления в зависимости от формы.	4			
5.Технологический процесс приготовления песочных пирожных и тортов 6.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).	4			
7.Технологический процесс приготовления слоеных пирожных: нарезные (прямоугольники, квадратики) и штучные (трубочки, муфточки, бантики, волованы и тортов.	2			
8.Приготовление заварных пирожных в зависимости от формы. трубочки, кольца, шарики и от отделки: глазированные, обсыпные крошкой или сахарной пудрой.Варианты оформления пирожных в зависимости от ассортимента.	2			
9Приготовление воздушных и миндальных пирожных, одинарных и двойных, применение отделочных полуфабрикатов в зависимости от их вида. Приготовление воздушных и воздушно-ореховых тортов, ассортимент, особенность процесса. полуфабрикатов в зависимости от их вида.	2			
	<b>Практическое занятие</b>			
	1. Приготовление крошковых пирожных в зависимости от способа приготовления, формы, отделки	2	ОК 01,02,03,05,0 7	ЛР 13,16,20,25, 28, 30,31,35
2. подбор рисунка к бисквитным пирожным.	2			
3. составление технологических схем бисквитных пирожных	2			
4. расчет количества сырья для бисквитных пирожных.	2			
5. подбор рисунка к бисквитным тортам	2			
6. составление технологических схем бисквитных тортов	2			

	7. подбор рисунка к бисквитным тортам	2		
	8. расчет количества сырья для бисквитных тортов	2		
	9. подбор оборудования, инвентара и инструментов для тортов и пирожных	2		
	10. Решение ситуационных задач по приготовлению кондитерских изделий	2		
	11. подбор рисунка к песочным пирожным и тортам	2		
	12. составление технологических схем песочных пирожных и тортов	2		
	13. расчет количества сырья для песочных тортов	2		
	14. подбор оборудования, инвентара и инструментов для кондитерских изделий	2		
	15. Решение ситуационных задач по приготовлению кондитерских изделий	2	OK 01,02,03,05,0 7	ЛП 13,16,20,25, 28, 30,31,35
	16. составление технологических схем слоеных пирожных и тортов.	2		
	17. расчет количества сырья для слоеных пирожных и тортов	2		
	18. составление технологических схем заварных пирожных и тортов	2		
	19. расчет количества сырья для заварных пирожных и тортов	2		
	20. составление технологических схем воздушных пирожных и тортов	2		
	21. расчет количества сырья для воздушных пирожных и тортов	2		
	22. составление технологических схем крошковых пирожных.	2		
	23. Контрольная работа	2		
	<b>Самостоятельная учебная работа при изучении раздела:</b>			
	1. Создайте презентацию по теме: Варианты оформления тематических тортов по одной из тем (детский, свадебный, юбилейный, на «День святого Валентина», День Матери, Отца...). Не менее 7 слайдов. Сдать в электронном виде.	10	OK 01,02,03,05,0 7	ЛП 13,16,20,25, 28, 30,31,35
	2. Нарисуйте варианты оформления суфлейных пирожных на листе формата			
	3. Составьте рецептуры капкейков, сделайте зарисовку оформления.			
	4. Современные виды пирожных, презентация.			
	5. Муссовые торты, технология приготовления.			
	<b>консультация</b>	4	OK 01,02,03,05,0 7	ЛП 13,16,20,25, 28, 30,31,35
	<b>Всего</b>	<b>326</b>		
	<b>Экзамен по модулю</b>	<b>8</b>		
	<b>Учебная практика</b>	<b>180</b>		
	<b>Производственная практика</b>	<b>180</b>		
	<b>Всего</b>	<b>694</b>		







### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

Кабинеты:

Технического оснащения и организации рабочего места, Технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенных оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.;

техническими средствами компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Лаборатории:

Учебный кондитерский цех, оснащенные в соответствии с п. 6.2.1. Примерной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

#### **3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

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

##### **3.2.1. Основная литература**

1. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента / Ермилова С.В. Электронный учебно-методический комплекс
2. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания/ Бурчакова И. Ю. Электронный учебно-методический комплекс
3. Технология изготовления шоколадных и кондитерских изделий/Ермакова Н. Б. Электронный учебно-методический комплекс
4. Технология пикантных кулинарных и хлебобулочных изделий/Якушева Е. А. Электронный учебно-методический комплекс
5. Технология изготовления тортов, гато и десертов/ Ермакова Н. Б. Электронный учебно-методический комплекс
6. Технология приготовления дрожжевых, бездрожжевых и сдобных хлебобулочных изделий.

##### **Дополнительная литература**

1. Виртуальный практикум: Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба.
2. Виртуальный практикум: приготовление, оформление и подготовка к реализации мучных изделий.
3. Комплект программно-учебных модулей по компетенции "Поварское дело", "Кондитерское дело", "Хлебопечение"

##### **3.2.2. Электронные издания:**

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].

2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].

3. 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.

4. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: [http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show\\_art=2758](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758).

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

6. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа:

7. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>

#### 4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p><b>ПК 5.1</b></p> <p>Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Выполнение всех действий по <b>организации и содержанию рабочего места кондитера</b> в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <p>адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (подготовки сырья, замеса теста, выпечки, отделки, комплектования готовой продукции);</p> <p>рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов;</p> <p>соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности;</p> <p>своевременное проведение текущей уборки рабочего места кондитера;</p> <p>правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием;</p> <p>соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам;</p> <p>соответствие организации хранения продуктов, отделочных полуфабрикатов, полуфабрикатов промышленного производства, готовых мучных кондитерских изделий 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);</p> <p>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;</p> <p>правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная подготовка инструментов;</p> <p>точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах;</p> <p>соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам</p>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- заданий для практических/ лабораторных занятий;</li> <li>- заданий по учебной и производственной практикам;</li> <li>- заданий по самостоятельной работе</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</li> <li>- выполнения заданий экзамена по модулю;</li> <li>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</li> </ul>
<p><b>ПК 5.2.</b></p> <p>Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для</p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий:</p> <p>адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе вкусовых, ароматических, красящих веществ, точное распознавание</p>	

<p>хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p><b>ПК 5.3.</b> Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 5.4.</b> Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 5.5.</b> Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента</p>	<p>недоброкачественных продуктов;</p> <p>соответствие потерь при приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий действующим нормам;</p> <p>оптимальность процесса приготовления реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);</p> <p>профессиональная демонстрация навыков работы с инструментами, кондитерским инвентарем;</p> <p>правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</p> <p>соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:</p> <p>корректное использование цветных разделочных досок;</p> <p>раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</p> <p>соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</p> <p>адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</p> <p>соответствие времени выполнения работ нормативам;</p> <p>соответствие массы хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</p> <p>точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, взаимозаменяемости сырья, продуктов;</p> <p>адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказа;</p> <p>соответствие внешнего вида готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, заказа:</p> <p>гармоничность, креативность, аккуратность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)</p> <p>гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</p> <p>соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента изделия заданию, рецептуре</p> <p>эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для</p>	
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

	отпуска на вынос	
<b>ОК 01</b> Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	<p>точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</p> <p>адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</p> <p>оптимальность определения этапов решения задачи; адекватность определения потребности в информации; эффективность поиска;</p> <p>адекватность определения источников нужных ресурсов;</p> <p>разработка детального плана действий;</p> <p>правильность оценки рисков на каждом шагу;</p> <p>точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</p>	<p><b>Текущий контроль:</b></p> <p>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- заданий для практических/ лабораторных занятий;</li> <li>- заданий по учебной и производственной практике;</li> <li>- заданий для самостоятельной работы</li> </ul>
<b>ОК. 02</b> Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	<p>оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</p> <p>адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;</p> <p>точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;</p> <p>адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;</p>	<p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <p>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</li> <li>- заданий экзамена по модулю;</li> <li>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</li> </ul>
<b>ОК.03</b> Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	<p>актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;</p> <p>точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</p>	
<b>ОК 04.</b> Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	<p>эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; оптимальность планирования профессиональной деятельности</p>	
<b>ОК. 05</b> Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	<p>грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке;</p> <p>толерантность поведения в рабочем коллективе</p>	
<b>ОК 06.</b> Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное	<p>понимание значимости своей профессии</p>	

поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.	
<b>ОК 07.</b> Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте
<b>ОК. 09</b> Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	Адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности
<b>ОК 10.</b> Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы
<b>ОК11.</b> Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	Использование знаний по финансовой грамотности, планирование предпринимательской деятельности в профессиональной сфере

**Апастовский аграрный колледж**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

**основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»**

## **СОДЕРЖАНИЕ**

- 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ**
- 2. ФОРМИРОВАНИЕ УМЕНИЙ И ЗНАНИЙ В СТРУКТУРЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**
- 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ**
- 4. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ**
- 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРАКТИКИ**



# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

## 1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по профессии среднего профессионального образования **43.01.09 Повар, кондитер** (на базе основного общего образования; на базе среднего общего образования) в целях внедрения международных стандартов подготовки высококвалифицированных рабочих кадров с учетом передового международного опыта движения WorldSkills International, на основании компетенции WSR и с учетом профессионального стандарта «Повар», утвержденного Приказом Минтруда № 610н от 08.09.2015, и профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного Приказом Минтруда № 597н от 07.09.2015, требований профессиональных стандартов индустрии питания, разработанных в 2007 – 2008 годах НП «Федерация рестораторов и Отельеров», которые были внесены в Национальный реестр профессиональных стандартов, а также интересов работодателей в части освоения дополнительных видов профессиональной деятельности, обусловленных требованиями к компетенции WSR.

В части освоения основного вида деятельности (ВД):

**ВД 1. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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.

ПК1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья. ПК1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролик

### **Требования к знаниям, умениям**

**знать:** требования охраны труда, пожарной безопасности, учебной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним; требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них; рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов; способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов.

**уметь:** подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения.

**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.

#### **Требования к знаниям, умениям**

**знать:** требования охраны труда, пожарной безопасности, учебной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе региональных; нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.

**уметь:** подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.

### **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.

#### **Требования к знаниям, умениям**

**знать:** требования охраны труда, пожарной безопасности, учебной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.

**уметь:** рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и

регламентов; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.

#### **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.

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.

#### **Требования к знаниям, умениям**

**знать:** требования охраны труда, пожарной безопасности, учебной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных; нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении; правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных.

**уметь:** рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;

#### **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.

#### **Требования к знаниям, умениям**

**знать:** требования охраны труда, пожарной безопасности, учебной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, рецептуры,

требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;

**уметь:** рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности;

### **и общих компетенций (ОК)**

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

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

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

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

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

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

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

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

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

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

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

## **2. Цели и задачи учебной практики:**

### **Цель освоения программы учебной практики:**

1. Закрепление теоретических знаний, полученных при изучении базовых дисциплин; -приобретение обучающимся практических навыков и компетенций в сфере профессиональной деятельности;

2. Ознакомление с содержанием основных работ, выполняемых на предприятии по месту прохождения практики; -приобретение практических навыков в будущей профессиональной деятельности.

### **Задачи учебной практики:**

- формирование умений выполнять весь комплекс работ по приготовлению широкого ассортимента простых и основных блюд и основных хлебобулочных мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей и соответствующих профессиональных компетенций;

- воспитание высокой культуры, трудолюбия, аккуратности при выполнении операций технологического процесса по приготовлению широкого ассортимента простых и основных блюд и основных хлебобулочных мучных кондитерских изделий

- развитие интереса в области пищевой промышленности; способностей анализировать и сравнивать производственные ситуации; быстроты мышления и принятия решений.

**3. Место учебной практики в структуре:**

Учебная практика базируется на освоении предметов общепрофессионального цикла: Основы менеджмента, Основы калькуляции и учета в общественном питании.

**4. Описание профессиональных модулей, включающих УП:**

Рабочая программа учебной практики составлена из разделов 5 профессиональных модулей.

**5. Количество часов на освоение программы учебной практики**

Всего 990 часов

## 10. ФОРМИРОВАНИЕ УМЕНИЙ И ЗНАНИЙ В СТРУКТУРЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

### 1. Конкретизированные требования учебной практики по профессиональным модулям

#### ВД 1. «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»

Шифры осваиваемых компетенций (ПК и ОК)	Наименование МДК	Объем нагрузки на освоение учебной практики	Действия	Умения	Знания
ПК 1.1.-1.4. ОК 01-02, 04-07	МДК 01.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	108	Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по обработке, нарезке, формовке традиционных видов овощей, грибов, обработке рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи.	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, инструменты в соответствии со стандартами чистоты. Проверять	Требования охраны труда, пожарной безопасности и учебной санитарии в организации питания. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними. Последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов. Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрикатов. Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены.

				поддержание требуемого температурного режима в холодильном оборудовании	
ПК 1.1.-1.4, ОК 1, 04, 07			Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов. Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов.	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. Выбирать, подготавливать материалы, посуду, оборудование для упаковки, хранения обработанного сырья, приготовленных полуфабрикатов. Рационально организовывать рабочее место с учетом стандартов чистоты.	Требования к соблюдению личной гигиены персоналом 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. Виды, назначение правила эксплуатации оборудования для вакуумной упаковки сырья и готовых полуфабрикатов. Виды, назначение технологического оборудования, производственного инвентаря, кухонной, столовой посуды, используемых для порционирования (комплектования), упаковки готовых полуфабрикатов. Способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов. Способы правки кухонных ножей.
ПК 1.1.-1.2. ОК 01-07, 09,10	МДК 01.02. Процессы приготовления,		Подготовка к использованию сырья (традиционных видов овощей, грибов, рыбы,	Оценивать наличие, определять объем заказываемых продуктов в соответствии с потребностями,	Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов

	подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		<p>нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи), продуктов и других расходных материалов</p>	<p>условиями хранения. Своевременно оформлять заявку на склад для получения сырья, материалов в письменном виде или с использованием электронного документооборота. Сверять соответствие получаемых продуктов заказу и накладным. Проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов, материалов. Обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства. Подготавливать в соответствии с инструкциями, пользоваться весоизмерительным оборудованием при взвешивании продуктов. Осуществлять выбор сырья, продуктов, материалов в соответствии с технологическими требованиями. Обеспечивать расход пищевого сырья, продуктов, расходных материалов в соответствии с нормативами. Использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья.</p>	<p>овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи. Правила оформления заявок на склад. Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности пищевого сырья, продуктов и материалов. Правила обращения с тарой поставщика. Ответственность за сохранность материальных ценностей. Правила поверки весоизмерительного оборудования. Правила приема продуктов по количеству и качеству. Правила снятия остатков на рабочем месте. Правила проведения контрольного взвешивания продуктов.</p>
ПК 1.1.-1.2 ОК 01-07,.09,10			<p>Обработка различными методами, подготовка к использованию традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного</p>	<p>Распознавать недоброкачественные продукты. Владеть приемами мытья и бланширования различных видов</p>	<p>Методы обработки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи.</p>



			<p>водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи.</p>	<p>пищевого сырья. Рационально использовать сырье, продукты при их обработке, подготовке. Выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки пищевого сырья с учетом его вида, кулинарного назначения, минимизации отходов при обработке. Выбирать, применять различные методы дефростации замороженного сырья, вымачивания соленых продуктов. Обрабатывать овощи вручную и с использованием технологического оборудования. Удалять излющную горечь из отдельных видов овощей, предотвращать потемнение некоторых видов обработанных овощей и грибов. Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте. Выбирать, безопасно, в соответствии с инструкциями и регламентами эксплуатировать технологическое оборудование, инструменты, инвентарь в процессе обработки сырья</p>	<p>Способы сокращения потерь при обработке, хранении пищевого сырья, продуктов. Способы удаления излишней горечи из отдельных видов овощей. Способы предотвращения потемнения отдельных видов овощей и грибов в процессе обработки и хранения. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов. Формы, техника нарезки, формования традиционных видов овощей, грибов.</p>
<p>ПК 1.1.-1.2. ОК 01-07, 09,10</p>			<p>Утилизация отходов, упаковка, складирование неиспользованного сырья, пищевых продуктов. Хранение обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи.</p>	<p>Различать пищевые и непищевые отходы, подготавливать пищевые отходы к дальнейшему использованию с учетом требований по безопасности. Соблюдать правила утилизации непищевых отходов. Выбирать, рационально использовать</p>	<p>Правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов. Способы упаковки, складирования пищевых продуктов. Виды, правила безопасной эксплуатации оборудования, посуды, используемых для упаковки, хранения пищевых продуктов.</p>

				<p>материалы, посуду для упаковки, хранения неиспользованного сырья. Осуществлять маркировку упакованных неиспользованных пищевых продуктов. Выбирать, применять различные способы хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, птицы, дичи. Соблюдать условия и сроки хранения обработанного сырья, неиспользованного сырья и продуктов. Соблюдать товарное соседство пищевых продуктов при складировании. Безопасно использовать оборудование для упаковки.</p>	<p>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. Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрикатов</p>
<p>ПК 1.1., 1.3,1.4. ОК 01-07, 09,10</p>			<p>Приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных</p>	<p>Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов. Выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции. Владеть техникой работы с ножом нарезать, измельчать обработанное сырье, продукты. Править кухонные ножи. Нарезать, измельчать рыбу, мясо, птицу вручную или механическим способом. Порционировать,</p>	<p>Требования охраны труда, пожарной безопасности и учебной 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, условия и сроки хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья, мяса,</p>

				<p>формовать, панировать различными способами полуфабрикаты из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи. Выбирать, подготавливать пряности и приправы, хранить пряности и приправы в измельченном виде. Соблюдать санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления полуфабрикатов. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости. Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду.</p>	<p>птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных. Методы приготовления полуфабрикатов. Способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов. Правила, способы нарезки, порционирования полуфабрикатов из рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи</p>
<p>ПК 1.1.,1.3.,1.4., ОК 01-07, 09,10.</p>			<p>Порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение полуфабрикатов</p>	<p>Проверять качество готовых полуфабрикатов перед упаковкой, комплектованием. Выбирать материалы, посуду, контейнеры для упаковки. Эстетично упаковывать, комплектовать полуфабрикаты в соответствии с их видом, способом и сроком реализации. Обеспечивать</p>	<p>Ассортимент, назначение, правила обращения с упаковочными материалами, посудой, контейнерами для хранения и транспортирования готовых полуфабрикатов. Техника порционирования (комплектования), упаковки и маркирования упакованных</p>

				условия, сроки хранения, товарное соседство скомплектованных, упакованных полуфабрикатов. Соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании). Применять различные техники порционирования, комплектования с учетом ресурсосбережения.	полуфабрикатов. Правила заполнения этикеток. Правила складирования. Упакованных полуфабрикатов. Правила порционирования (комплектования) готовой кулинарной продукции. Требования к условиям и срокам хранения упакованных полуфабрикатов.
ПК 1.1 ОК 01-02, 04-07, 09-11			Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос. Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	Рассчитывать стоимость полуфабрикатов. Вести учет реализованных полуфабрикатов. Пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей. Принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять безналичные платежи. Составлять отчет по платежам. Поддерживать визуальный контакт с потребителем. Владеть профессиональной терминологией. Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе. Разрешать проблемы в рамках своей компетенции.	Ассортимент и цены на полуфабрикаты на день принятия платежей. Правила торговли. Виды оплаты по платежам. Виды и характеристика контрольно-кассовых машин, правила осуществления кассовых операций. Правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты. Правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями. Базовый словарный запас на иностранном языке. Правила, техника общения, ориентированная на потребителя.

**ВД 2. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»**

Шифры осваиваемых компетенций (ПК и ОК)	Наименование МДК	Объем нагрузки учебной практики	Действие	Умения	Знания

ПК 2.1.-2.8.	МДК 02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	378	Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	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 инормативно- 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	Требования охраны труда, пожарной безопасности и учебной 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 HACCP) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.
			Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов	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	Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены. Требования к личной гигиене персонала. Правила безопасного хранения чистящих, моющих и

				инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда	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.
			Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.	Выбирать, подготавливать материалы, посуду, оборудование для упаковки, хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. Рационально организовывать рабочее место с учетом стандартов чистоты.	
ПК 2.1-2.8	МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов.	Оценивать наличие, 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 горячих блюд, кулинарных изделий, закупок в соответствии с рецептурой. Осуществлять взаимозаменяемость	Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости. Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закупок. Ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов. Нормы

				<p>продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Использовать региональные, сезонные продукты для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закупок.</p> <p>Оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на склад.</p>	<p>взаимозаменяемости сырья и продуктов.</p>
			<p>Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p>	<p>Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления горячих супов, блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>Рационально использовать продукты, полуфабрикаты.</p> <p>Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления.</p> <p>Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Определять степень готовности блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Доводить блюда, кулинарные изделия, закуски до вкуса, до определенной консистенции.</p> <p>Владеть техниками, приемами приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Подбирать гарниры, соусы.</p> <p>Соблюдать санитарно-гигиенические</p>	<p>Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания.</p> <p>Температурный режим и правила приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.</p> <p>Ассортимент, характеристика, кулинарное использование</p>

				<p>требования в процессе приготовления пищи. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом норм взаимозаменяемости.</p> <p>Выбирать, подготавливать и использовать при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок специй, пряности, приправы с учетом их взаимозаменяемости, сочетаемости с основными продуктами.</p> <p>Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду</p>	<p>пряностей, приправ, специй.</p>
			<p>Хранение, отпуск горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p>	<p>Проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>Поддерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче; порционировать, сервировать и творчески оформлять горячие блюда, кулинарные изделия и закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; Соблюдать выход горячих блюд, кулинарных изделий, закусок при их порционировании (комплектовании); Охлаждать и замораживать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</p>	<p>Техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок для подачи.</p> <p>Виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных. Методы сервировки и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; Температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в</p>



				<p>Хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски с учетом требований по безопасности, соблюдением режимов хранения;</p> <p>Разогревать охлажденные, замороженные готовые блюда, кулинарные изделия, закуски с учетом требований к безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, упаковочные материалы, эстетично упаковывать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски на вынос и для транспортирования.</p>	<p>том числе региональных.</p> <p>Правила разогревания горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. Правила охлаждения, замораживания и хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. Требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. Правила маркирования упакованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, правила заполнения этикеток.</p>
			<p>Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>	<p>Рассчитывать стоимость горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Вести учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей.</p> <p>Принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять; безналичные платежи.</p> <p>Составлять отчет по платежам.</p> <p>Поддерживать визуальный контакт с потребителем.</p> <p>Владеть профессиональной терминологией.</p> <p>Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Разрешать проблемы в рамках своей Компетенции.</p>	<p>Ассортимент и цены на горячие блюда, кулинарные изделия, закуски на день принятия платежей.</p> <p>Правила торговли.</p> <p>Виды оплаты по платежам.</p> <p>Виды и характеристика контрольно-кассовых машин.</p> <p>Виды и правила осуществления кассовых операций.</p> <p>Правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты.</p> <p>Правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями.</p> <p>Правила общения с потребителями.</p> <p>Базовый словарный запас на иностранном языке. Техника</p>

					общения, ориентированная на потребителя.
--	--	--	--	--	------------------------------------------

**ВД 3. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»**

Шифры осваиваемых компетенций (ПК и ОК)	Наименование МДК	Объем нагрузки учебной практики	Действие	Умения	Знания
ПК 3.1.-3.6.	МДК 03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	144	Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	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.	Требования охраны труда, пожарной безопасности и Учебной 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 НАССР) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении

			Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов	Выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне приготовления холодных 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	холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены. Требования к личной гигиене персонала. 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.
			Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	Выбирать, подготавливать материалы, посуду, оборудование для упаковки, хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Рационально организовывать рабочее место с учетом стандартов чистоты.	Условия, сроки, способы хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.
ПК 3.1-3.6	МДК 03.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	ПК 3.1-3.6	Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов	Оценивать наличие, 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 холодных блюд, кулинарных изделий,	Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости. Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Ассортимент,

				закупок в соответствии с рецептурой. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Использовать региональные, сезонные продукты для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.	характеристика региональных видов сырья, продуктов. Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.
			Приготовление холодных блюд кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. Рационально использовать продукты, полуфабрикаты. Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. Определять степень готовности блюд, кулинарных изделий, закусок. Доводить блюда, кулинарные изделия, закуски до вкуса, до определенной консистенции. Владеть техниками, приемами приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Подбирать гарниры, соусы. Соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления пищи. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления холодных блюд,	Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания. Температурный режим и правила приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов. Ассортимент, характеристика, кулинарное использование пряностей, приправ, специй.

				<p>кулинарных изделий, закусок с учетом норм взаимозаменяемости. Выбирать, подготавливать и использовать при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок специи, пряности, приправы с учетом их взаимозаменяемости, сочетаемости с основными продуктами. Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду.</p>	
			<p>Хранение, отпуск холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p>	<p>Проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос. Поддерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче. Порционировать, сервировать и творчески оформлять холодные блюда, кулинарные изделия и закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции. Соблюдать выход холодных блюд, кулинарных изделий, закусок при их порционировании (комплектовании). Хранить свежеприготовленные, холодные блюда, кулинарные изделия, закуски с учетом требований по безопасности, соблюдением режимов хранения. Выбирать контейнеры, упаковочные материалы, эстетично упаковывать готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски на вынос и для транспортирования.</p>	<p>Техника порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок для подачи. Виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных. Методы сервировки и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных. Требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Правила маркирования упакованных холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, правила заполнения этикеток.</p>

			<p>Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции съприлавка/раздачи</p>	<p>Рассчитывать стоимость холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Вести учет реализованных холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей. Принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять; безналичные платежи. Составлять отчет по платежам. Поддерживать визуальный контакт с потребителем. Владеть профессиональной терминологией. Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Разрешать проблемы в рамках своей компетенции.</p>	<p>Ассортимент и цены на холодные блюда, кулинарные изделия, закуски на день принятия платежей. Правила торговли. Виды оплаты по платежам. Виды и характеристика контрольно-кассовых машин. Виды и правила осуществления кассовых операций. Правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты. Правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями. Правила общения с потребителями. Базовый словарный запас на иностранном языке. Техника общения, ориентированная на потребителя.</p>
--	--	--	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

**ВД 4. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента»**

Шифры осваиваемых компетенций (ПК и ОК)	Наименование МДК	Объем нагрузки учебной практики	Действие	Умения	Знания
ПК 4.1-4.5	МДК 04.01. Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов,	180	Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	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,	Требования охраны труда, пожарной безопасности и учебной санитарии в организации питания. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных

	напитков			<p>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.</p>	<p>приборов, посуды и правила ухода за ними. Организация работ 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 НАССР) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.</p>
			<p>Подбор, подготовка к работе, проверка Технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов</p>	<p>Выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков. Подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Соблюдать правила техники безопасности, пожарной</p>	<p>Возможные последствия. Нарушения санитарии и гигиены. Требования к личной гигиене персонала. 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</p>

				безопасности, охраны труда	(комплектования) готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков. 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.
			Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	Выбирать, подготавливать материалы, посуду, оборудование для упаковки, хранения готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков. Рационально организовывать рабочее место с учетом стандартов чистоты.	
4.1-4.5	МДК 04.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких десертов, напитков блюд.		Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов.	Оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Организовывать их хранение до момента использования. Выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества с учетом требований санитарных норм и правил. Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с рецептурой. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в	Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости. Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков. Ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов. Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов. Правила расчета потребности в сырье и пищевых



				соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Использовать региональные, сезонные продукты для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков. Оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.	продуктах. Правила составления заявки на склад.
			Приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.	Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. Рационально использовать продукты, полуфабрикаты. Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков. Определять степень готовности холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков. Доводить холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков до вкуса, до определенной консистенции. Владеть техниками, приемами приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов,	Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания. Температурный режим и правила приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков. Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков. Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов. Ассортимент, характеристика, кулинарное использование, безопасность ароматических и красящих веществ.

				<p>напитков. Подбирать гарниры, соусы. Соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления пищи. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с учетом норм взаимозаменяемости. Выбирать, подготавливать и использовать при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков ароматические и красящие вещества с учетом их взаимозаменяемости, сочетаемости с основными продуктами, требованиями санитарных норм и правил. Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду.</p>	
			<p>Хранение, отпуск холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков</p>	<p>Проверять качество готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков перед отпуском, упаковкой на вынос. Поддерживать температуру подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков на раздаче. Порционировать, сервировать и творчески оформлять холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции.</p>	<p>Техника порционирования, варианты оформления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков для подачи. Виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных. Методы сервировки и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков. Температура подачи</p>

				<p>Соблюдать выход холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков при их порционировании (комплектовании). Хранить свежеприготовленные, холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с учетом требований по безопасности, соблюдением режимов хранения. Выбирать контейнеры, упаковочные материалы, эстетично упаковывать готовые холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков на вынос и для транспортирования.</p>	<p>холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных. Требования к безопасности хранения готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков. Правила маркирования упакованных холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, правила заполнения этикеток.</p>
			<p>Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>	<p>Рассчитывать стоимость холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков. Вести учет реализованных холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков. Пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей. Принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять безналичные платежи. Составлять отчет по платежам. Поддерживать визуальный контакт с потребителем. Владеть профессиональной терминологией. Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков. Разрешать проблемы в рамках своей компетенции.</p>	<p>Ассортимент и цены на холодные и горячие сладкие блюда, десерты, напитки на день принятия платежей. Правила торговли. Виды оплаты по платежам. Виды и характеристика контрольно-кассовых машин. Виды и правила осуществления кассовых операций. Правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты. Правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями. Правила общения с потребителями. Базовый словарный запас на иностранном языке. Техника общения, ориентированная на потребителя.</p>

**ВД 5. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента»**

Шифры осваиваемых компетенций (ПК и ОК)	Наименование МДК	Объем нагрузки учебной практики	Действие	Умения	Знания
ПК 5.1.-5.5.	МДК 05.01. Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	180	Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	<p>Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</p> <p>Проводить текущую уборку рабочего места кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</p> <p>Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования.</p> <p>Выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства.</p> <p>Владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием.</p> <p>Организовывать обработку, подготовку яиц в соответствии с требованиями санитарных норм и правил.</p> <p>Мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты.</p> <p>Соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей.</p>	<p>Требования охраны труда, пожарной безопасности и учебной санитарии в организации питания.</p> <p>Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.</p> <p>Организация работ на различных участках кондитерского цеха.</p> <p>Последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении хлебобулочных, мучных.</p>
ПК 5.1.-5.5.	МДК 05.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации		Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов	<p>Оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов.</p>	<p>Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости.</p> <p>Критерии оценки качества</p>

	хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			<p>Организовывать их хранение до момента использования.</p> <p>Выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с требованиями санитарных норм и правил.</p> <p>Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с рецептурой.</p> <p>Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.</p> <p>Использовать региональные, сезонные продукты для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>Оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<p>основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>Ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов.</p> <p>Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.</p> <p>Правила расчета потребности в сырье и пищевых продуктах.</p> <p>Правила составления заявки на склад</p>
				<p>Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p>	<p>Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления хлебобулочных мучных кондитерских изделий с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. Рационально использовать продукты, полуфабрикаты промышленного производства. Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, выпечки изделий. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением</p>

			<p>выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Определять степень готовности хлебобулочных, мучных кондитерских изделий при выпечке. Доводить отделочные полуфабрикаты до вкуса, тесто до определенной консистенции. Владеть техниками, приемами замеса теста, формования изделий, отделки, оформления готовых изделий.</p> <p>Соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления хлебобулочных мучных кондитерских изделий с учетом норм взаимозаменяемости. Выбирать, подготавливать и использовать при приготовлении ароматические, красящие вещества с учетом соответствия их требованиям санитарных норм и правил, взаимозаменяемости, сочетаемости с основными продуктами.</p> <p>Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду</p>	<p>инструментов, посуды, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов. Ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ</p>
		Хранение, отпуск хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	<p>Проверять качество готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос. Порционировать, сервировать и презентовать хлебобулочные, мучные</p>	<p>Техника порционирования, варианты оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий для подачи. Виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка,</p>

			<p>кондитерские изделия для отпуска с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Соблюдать выход хлебобулочных, мучных кондитерских изделий при их порционировании (комплектовании).</p> <p>Хранить хлебобулочные, мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности, соблюдением режимов хранения.</p> <p>Выбирать контейнеры, упаковочные материалы, эстетично упаковывать хлебобулочные, мучные кондитерские изделия на вынос и для транспортирования.</p>	<p>контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</p> <p>Методы сервировки и подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>Требования к безопасности хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>Правила маркирования упакованных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила заполнения этикеток в том числе региональных.</p> <p>Методы сервировки и подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>Требования к безопасности хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>Правила маркирования упакованных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила заполнения этикеток.</p>
		<p>Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>	<p>Рассчитывать стоимость хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>Вести учет реализованных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>Пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей.</p> <p>Принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять безналичные платежи.</p> <p>Составлять отчет по платежам.</p>	<p>Ассортимент и цены на хлебобулочные, мучные кондитерские изделия на день принятия платежей.</p> <p>Правила торговли.</p> <p>Виды оплаты по платежам.</p> <p>Виды и характеристика контрольно-кассовых машин.</p> <p>Виды и правила осуществления кассовых</p>

			<p>Поддерживать визуальный контакт с потребителем.</p> <p>Владеть профессиональной терминологией.</p> <p>Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>Разрешать проблемы в рамках своей компетенции.</p>	<p>операций.</p> <p>Правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты. Правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями.</p> <p>Правила общения с потребителями.</p> <p>Базовый словарный запас на иностранном языке.</p> <p>Техника общения, ориентированная на потребителя.</p>
--	--	--	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------



## 11. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

### 3.1 Тематический план

Коды формируемых компетенций	Наименование профессионального модуля	Объем времени, отведенный на учебную практику (в неделях, часах)	Сроки проведения
<b>ПК 1.1 – 1.4</b>	ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента:	108	
<b>ПК 2.1- 2.8</b>	ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента:	378	
<b>ПК3.1 – 3.6</b>	ПМ 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента:	144	
<b>ПК 4.1 -4.5</b>	ПМ 04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	180	
<b>ПК 5.1 – 5.5</b>	ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	180	

### 3.2.Содержание учебной практики

Коды профессиональных компетенций	Виды работ	Коды и наименование модулей, тем учебной практики	Объём часов
ПМ.01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента			108
ПК 1.1 – 1.4	1.Выполнение работ по подготовке рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для обработки сырья	УП 01Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	
	2.Выполнение работ по обработке и подготовке овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика	Безопасность труда и пожарная безопасность на П.О.П. Механическая кулинарная обработка клубнеплодов. Определение качества годности традиционных видов овощей.	
	3.Выполнение работ по приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.	Механическая кулинарная обработка корнеплодов. Определение качества годности традиционных видов овощей.	
	4.Выполнение работ по приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика	Механическая кулинарная обработка и нарезка капустных и луковых овощей. Определение качества годности традиционных видов овощей.	
		Механическая кулинарная обработка, нарезание и подготовка к фаршированию плодовых овощей. Определение качества годности традиционных видов овощей.	
		Механическая кулинарная обработка, нарезка, кулинарное использование, свежих грибов, пряностей и приправ.	
		Сложные формы нарезки	
		Механическая кулинарная обработка рыбы. Приготовление натуральных полуфабрикатов (крупных, порционных): для варки, припускания.	
		Механическая кулинарная обработка рыбы.Приготовление натуральных	

		полуфабрикатов (крупных, порционных, мелкокусковых )для жарки основным способом, для жарки во фритюре.	
		Механическая кулинарная обработка рыбы. Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из неё: котлет, биточков, тельного, зраз.	
		Механическая кулинарная обработка мяса, мясных продуктов. Приготовление основных полуфабрикатов из мяса и мясопродуктов.	
		Механическая кулинарная обработка мяса, мясных продуктов. Приготовление основных полуфабрикатов из мяса и мясопродуктов. Механическая кулинарная обработка птицы. Приготовление основных полуфабрикатов из мяса птицы.	
		Дифференцированный зачет	
<b>ПМ 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>			<b>378</b>
ПК 2.1-2.8	1.Выполнение работ по подготовке рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок 2.Выполнение работ по приготовлению и непродолжительному хранению бульонов, отваров 3.Выполнение работ по приготовлению и непродолжительное хранению горячих соусов 4.Выполнение работ по приготовлению, творческому	УП 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента Приготовление, оформление и подача простых блюд и гарниров из вареных и припущенных овощей. Оценка качества готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения. Приготовление, оформление и подача простых блюд и гарниров из тушеных овощей. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Приготовление, оформление и подача простых блюд и гарниров из жареных овощей. Оценка	

<p>оформлению и подготовке к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий</p> <p>5.Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.</p> <p>6.Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p> <p>7.Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.</p>	<p>качества готовой продукции, проведение бракеража.</p>
	<p>Приготовление, оформление и подача простых блюд и гарниров из жареных овощей. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража.</p>
	<p>Приготовление, оформление и подача простых блюд и гарниров из жареных овощей. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража.</p>
	<p>Приготовление, оформление и подача простых блюд из запеченных овощей. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража.</p>
	<p>Приготовление, оформление и подача простых блюд из запеченных овощей. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража.</p>
	<p>Приготовление, оформление и подача простых блюд и гарниров из круп. Приготовление рассыпчатых каш, вязких, жидких каш Оценка качества готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.</p>
	<p>Приготовление, оформление и подача простых блюд и гарниров из круп. Приготовление запеканок, котлет, биточков. Оценка качества готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения</p>
	<p>Приготовление, оформление и подача простых блюд и гарниров из макаронных изделий. Оценка качества готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения</p>
<p>Приготовление, оформление и подача простых блюд и гарниров из макаронных изделий. Оценка качества готовой продукции к хранению с</p>	

		соблюдением режимов и условий хранения	
		Дифференцированный зачет	
		Приготовление, оформление и подача простых блюд и гарниров из бобовых. Оценка качества готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.	
		Приготовление, оформление и подача простых блюд из яиц. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.	
		Приготовление, оформление и подача простых блюд из творога. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.	
		Приготовление, оформление и подача простых блюд из творога. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.	
		Приготовление, оформление и подача простых блюд из теста, вареники с картофельным фаршем, вареники с творожным фаршем. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража.	
		Приготовление, оформление и подача простых блюд из теста, приготовление пельменей. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.	

		<p>Безопасность труда и пожарная безопасность на П.О.П. Правила личной гигиены и производственной санитарии. Приготовление костных, мясо-костных бульонов. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.</p>	
		<p>Приготовление заправочных супов. Щи из свежей капусты с картофелем. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.</p>	
		<p>Приготовление борщей. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.</p>	
		<p>Приготовление рассольников. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.</p>	
		<p>Приготовление супов картофельных с овощами, крупой. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.</p>	
		<p>Приготовление картофельных супов с бобовыми и макаронными изделиями. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.</p>	
		<p>Приготовление солянки домашней, сборной мясной. Оценка качества готовой продукции,</p>	

		<p>проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.</p>	
		<p>Приготовление молочных супов с макаронными изделиями, крупой, сладких супов. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.</p>	
		<p>Приготовление супов – пюре. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.</p>	
		<p>Приготовление холодных супов. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.</p>	
		<p>Приготовление соусов с мукой. Соус красный основной и его производные. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения</p>	
		<p>Соус белый основной и его производные. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения</p>	
		<p>Соус сметанный и его производные. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения</p>	
		<p>Соус молочный и его производные. Оценка</p>	

		качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения	
		Яично-масляные соусы, масляные смеси. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения	
		Соусы, заправки на растительном масле. Соусы на уксусе. Сладкие соусы. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения	
		Приготовление и оформление отварных, припущенных, блюд из рыбы: рыбы отварной, рыбы припущенной. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения	
		Приготовление и оформление тушеных блюд из рыбы. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения	
		Приготовление и оформление жареных блюд из рыбы: рыбы жареной основным способом.	
		Приготовление и оформление жареных блюд из рыбы на электрогриле.	
		Приготовление и оформление жареных блюд из рыбы: рыбы жареной в кляре.	
		Приготовление и оформление запеченных блюд	



		из рыбы: рыбы запеченной с картофелем по-русски, рыбы запеченной с яйцом, рыба «Аппетитная».	
		Приготовление и оформление запеченных блюд из рыбы: рыбы запеченной под молочным соусом, в сметанном соусе с грибами, по-московски	
		Приготовление и оформление блюд из рыбной котлетной массы: котлет, биточков	
		Приготовление и оформление блюд из рыбной котлетной массы: зразы, тельное, рулет.	
		Приготовление и оформление отварных блюд из мяса и мясопродуктов, тушеных блюд из мяса	
		Приготовление и оформление тушеных блюд из мяса и мясопродуктов: азу. говядина в кисло-сладком соусе.	
		Приготовление и оформление жареных блюд из мяса и мясопродуктов бифштекс с луком, бифштекс с яйцом, поджарка, ромштекс.	
		Приготовление и оформление запеченных блюд из мяса и мясопродуктов помидоры, фаршированные мясом и рисом, голубцов с мясом и рисом	
		Приготовление и оформление блюд из котлетной масс из мяса. котлеты, биточки	
		Приготовление и оформление блюд из субпродуктов: печени жареной, печени по – строгановски	
		Приготовление и оформление приготовления блюд из птицы, тушенной в соусе с овощами, жареной, запеченной	
		Приготовление и оформление блюд из котлетной массы домашней птицы. котлеты рубленые из птицы.	
		Дифференцированный зачет	

<b>ПМ 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>		144
<b>ПК 3.-3.6</b>	<p>1. Выполнение работ по подготовке рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>2. Выполнение работ по приготовлению, непродолжительному хранению холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.</p> <p>3. Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации салатов разнообразного ассортимента.</p> <p>4. Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.</p> <p>5. Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.</p> <p>6. Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.</p>	УП 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
		Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями разнообразного ассортимента.
		Приготовление и оформление салатов из сырых овощей разнообразного ассортимента.
		Приготовление и оформление салатов из отварных овощей разнообразного ассортимента.
		Приготовление холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.
		Приготовление, творческое оформление холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
		Приготовление, творческое оформление холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.
Приготовление и оформление простых холодных блюд (блюда из овощей, яиц, грибов).		
<b>ПМ 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</b>		180
<b>ПК 4.1.-4.5.</b>	1. Выполнение работ по подготовке	УП 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд,

	рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента 2.Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента 3.Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента 4.Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента 5.Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента	десертов, напитков разнообразного ассортимента	
		Приготовление, оформление и отпуск холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных. Проведение бракеража готовых холодных сладких блюд	
		Приготовление желированных холодных десертов, (киселей) различной консистенции. Проведение бракеража готовых холодных сладких блюд.	
		Приготовление, оформление и отпуск горячих сладких блюд, десертов, в том числе региональных. Проведение бракеража готовых горячих сладких блюд	
		Приготовление и отпуск холодных напитков, в том числе напитков здорового питания, диетических, региональных. Проведение бракеража готовых горячих сладких блюд	
		Приготовление и отпуск горячих напитков, в том числе напитков здорового питания, диетических. Проведение бракеража готовых горячих сладких блюд.	
<b>ПМ 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</b>			180
ПК5.1.-5.5.	Выполнение работ по подготовке рабочего места кондитера, оборудования, инвентаря, кондитерского сырья, исходных материалов к работе Выполнение работ по приготовлению и	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.</b>	
		Приготовление простых и основных отделочных полуфабрикатов (сиропы, жженка, помада).	
		Приготовление простых и основных отделочных	

<p>подготовке к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>Выполнение работ по изготовлению, творческому оформлению, подготовке к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента</p> <p>Выполнение работ по изготовлению, творческому оформлению, подготовке к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p> <p>Выполнение работ по изготовлению, творческому оформлению, подготовке к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента</p>	полуфабрикатов (глазури, карамель, шоколад).	
	Приготовление простых и основных отделочных полуфабрикатов (фарши, начинки, желе).	
	Приготовление простых и основных отделочных полуфабрикатов (крема сливочные, фирменные сливочные крема).	
	Приготовление простых и основных отделочных полуфабрикатов (заварные и белковые крема).	
	Приготовление простых хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого теста.	
	Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	
	Приготовление, оформление пирожных разнообразного ассортимента	
	Приготовление, оформление тортов разнообразного ассортимента	

## 12. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

### 1. Требования к документации, необходимой для проведения учебной практики

#### Перечень документов, необходимых для проведения учебной практики:

1. ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер;
  2. положением о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования
  3. Приказа Министерства образования и науки РФ от 9 апреля 2015 г. № 390 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования»;
  4. рекомендации по организации и проведению учебной практики студентов, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования ГАПОУ «Апастовский аграрный колледж»
  5. рабочие программы по профессиональным модулям, рекомендованные Методическим советом ГАПОУ «Апастовский аграрный колледж»
  6. положение о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования ГАПОУ «Апастовский аграрный колледж»
  7. рабочая программа учебной практики;
- приказ о назначении руководителя практики от образовательного учреждения;
8. приказ о распределении студентов по местам практики;
  9. график учебного процесса;
  10. протоколы аттестации учебной практики.

#### 4.2 Требования к учебно-методическому обеспечению практики:

Для организации и проведения учебной практики по каждому профессиональному модулю по профессии 43.01.09 Повар, кондитер разрабатывается следующее методическое обеспечение:

- Рабочая программа учебной практики.
- Перечень ассортимента продукции для отработки в рамках практики, утвержденный социальным партнером для каждого профессионального модуля;
- Фонд оценочных средств для проведения текущего, промежуточного контроля (зачета по практике) освоения компетенций;

Фонд оценочных средств для осуществления промежуточного контроля освоения профессиональных и общих компетенций, проводимого в форме дифференцированного зачета, включает практические задания, критерии оценки выполнения. Практические задания выполняются студентами на рабочих местах повара в учебном кулинарном цехе образовательного комплекса или в соответствующем цехе базы практики.

#### Практические задания для оценки сформированности освоенных умений для профессионального модуля ПМ.01 включают демонстрацию практических умений в области:

- оценки качества овощей, плодов, грибов, мяса и рыбы;
- способов первичной и механической кулинарной обработки овощей, плодов, грибов мяса и рыбы;
- техники нарезки различными формами овощей, плодов, грибов, нарезки полуфабрикатов из мяса и рыбы;
- организации рабочего места и безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, посуды при обработке и нарезке овощей, плодов, грибов полуфабрикатов из мяса и рыбы;
- оценки качества обработанного сырья;
- способов хранения, защиты от потемнения, удаления излишней горечи обработанного сырья способов разморозки мяса и рыбы;
- расчета количества потерь при обработке сырья.

#### Ассортимент овощей, плодов, грибов и формы нарезки и приготовления полуфабрикатов из мяса и рыбы :

1. Свекла (брусочек, соломка, кубик, ломтик)
2. Картофель (брусочек, соломка, долька, кубик, ломтик, кружочек)
3. Морковь (брусочек, соломка, долька, кубик, ломтик, кружочек)
4. Капуста (соломка, шашка, крошка)

5. Репчатый лук (кольца, соломка, долька, кубик мелкий)
6. Подготовка капустных овощей к фаршированию
7. Плодовые овощи (помидоры, баклажаны, перец, кабачки, огурцы) (ломтик, кубик, кружочек, соломка)
8. Подготовка плодовых овощей к фаршированию.
9. Салатно - шпинатные овощи (салат, шпинат, щавель, ревень, спаржа, артишоки), зелень.
10. Грибы.
11. Нарезка крупнокусковых, мелкокусковых и порционных полуфабрикатов из мяса и рыбы.

**Практические задания для оценки сформированности освоенных умений для профессиональных модулей ПМ. 02, ПМ. 03, ПМ. 04, ПМ. 05, включают демонстрацию практических умений в области:**

- оценки качества сырья;
- способов обработки и подготовки сырья, приготовлении и полуфабрикатов;
- приготовления, оформления блюд и кулинарных изделий с соблюдением требований санитарии, гигиены, безопасных условий труда;
- органолептической оценки качества готовой продукции;
- сервировки стола, подачи блюда.

**Ассортимент кулинарной продукции для практических заданий ПМ. 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента:**

Гречневая рассыпчатая каша с луком. Каша манная молочная с маслом.

Каша пшенная молочная с тыквой. Каша рисовая молочная с маслом. Каша гречневая молочная с маслом. Крупеник со сметаной.

Пудинг рисовый.

Котлеты манные.

Рис отварной с маслом.

Рис, припущенный с томатом. Запеканка пшенная.

Запеканка рисовая. Биточки рисовые.

Макаронные изделия отварные с томатом.

Макаронные изделия отварные запеченные с сыром.

Лапшевник с творогом.

Макаронник.

Бобовые, в томатном соусе.

Чечевица отварная с луком. Яйцо отварное вкрутую.

Яйцо отварное всмятку. Яичная кашка.

Яичница глазунья натуральная.

Яичница глазунья с мясными продуктами. Омлет натуральный.

Омлет смешанный.

Сырники из творога со сметаной. Сырники

из творога с морковью. Вареники

ленивые. Запеканка из творога. Пудинг из творога.

Вареники с творогом. Лапша домашняя отварная с маслом. Блинчики с яблоками.

Блинчики с творогом. Вареники с

вишней Блины со сметаной.

Оладьи с джемом

Суп-пюре из круп. Борщ  
Борщ с капустой и  
картофелем Суп молочный с  
макаронными изделиями  
Суп- Харчо Суп  
вермишелевый на курином  
бульоне Суп вермишелевый  
на грибном отваре  
Рассольник Домашний  
Борщ холодный Щи  
зелёные  
суп гороховый с гренками  
щи из свежей капусты с картофелем  
свекольник  
суп овощной  
суп сладкий из с/фруктов суп  
картофельный с фасолью щи из  
квашеной капусты окрошка мясная  
соус сметанный  
соус польский (натуральный) соус  
грибной с томатом  
соус тар – тар соус  
грибной  
соус красный с луком соус  
сметанный  
соус томатный  
соус сметанный с томатом соус  
молочный  
соус красный основной соус  
сметанный с луком соус паровой  
соус сухарный соус кисло-  
сладкий  
соус белый основной соус  
луковый рыба паровая с гарниром.  
рыба отварная, соус польский с гарниром. рыба в  
рассоле с гарниром.  
рыба жаренная по – Ленинградски;  
рыба жаренная с зеленым маслом с гарниром. рыба  
жаренная на гриле с гарниром.  
шашлык из рыбы с гарниром.  
рыба жаренная во фритюре целиком, порционным куском с гарниром. рыба в  
тесте кляр с гарниром.  
рыба запеченная по – Русски; рыба  
запеченная по –Московски,; солянка  
рыбная на сковороде. котлеты рыбные с  
гарниром. биточки рыбные с гарниром.  
зразы рыбные с гарниром. фрикадельки  
рыбные.  
тефтели рыбные с гарниром.  
креветки отварные; креветки  
жаренные с соусом;  
креветки жаренные на гриле. мясо  
отварное с гарниром язык отварной с  
соусом сосиски отварные с гарниром

бифштекс с яйцом антрекот с гарниром  
эскалоп с гарниром  
котлета отбивная свиная с гарниром  
ромштекс с гарниром  
бефстроганов с гарниром  
поджарка с гарниром  
шашлык с гарниром  
мясо тушеное с гарниром  
мясо духовое с гарниром  
говядина в кисло – сладком соусе гуляш с гарниром  
азу с гарниром  
плов  
люля-кебаб с гарниром  
котлеты с гарниром  
биточки с гарниром  
оладьи из печени.  
курица отваренная с гарниром  
курица жаренная с гарниром  
котлеты рубленые из птицы с гарниром

#### Ассортимент кулинарной продукции для практических заданий ПМ. 03

#### **Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента:**

простые и сложные открытые бутерброды. закрытых бутербродов (сэндвичи). закусочных бутербродов (канапе) винегреты.

салат из свежих овощей и помидоров. салат овощной.

салат «весна». салат витаминный. салат цезарь.

салат мясной. салат столичный. салат рыбный.

салат- коктейль с ветчиной и сыром. сельдь с гарниром.

сельдь рубленая

рыба жаренная под маринадом. паштет из печени.

студень мясной с соусом хрен. язык с гарниром.

икра баклажанная.

баклажаны тушеные с помидорами  
яйца фаршированная.

салатные заправки.

холодные соусы, мысленные смеси.

#### Ассортимент кулинарной продукции для практических заданий ПМ. 04

#### **Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента**

Кисель клюквенный жидкой и средней густоты

Кисель молочный средней и густой консистенции  
желе из цитрусовых

желе молочное

мусс яблочный( на крупе манной ) мусс лимонный

мусс клюквенный (фруктовый) самбук

абрикосовый



самбук яблочный  
крем ванильный на сметане крем  
шоколадный  
яблоки в тесте яблоки в  
сиропо яблоки печеные  
шарлотка с яблоками  
блинчики с начинками пудинг (   
сухарный ) чай с лимоном  
кофе черный со сливками кофе на  
молоке  
какао с молоком  
шоколад со взбитыми сливками компот из  
сухофруктов  
компот из свежих плодов и ягод морс  
клюквенный  
квас хлебный

#### Ассортимент кондитерской продукции для практических заданий ПМ. 05

#### **Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента:**

Сироп для промочки, сироп для промочки (крепленный),кофейный сироп, сироп для глазирования, сироп инвертный. Жженка.  
Помада сахарная,шоколадная. Крем сливочный основной.  
Крем «Новый «сливочный. Крем «Шарлот»  
Крем «Глясе»  
Крем белковый заварной. Крем белковый на агаре. Крем заварной.  
Крем «Пражский» Крем «Птичье молоко» пироги с капустой  
расстегаи с рисом и грибами хлеб багет  
пицца по-итальянски пирог с луком  
пирог «Московский» плюшка  
Московская Сдоба «Лесной хоровод»  
Крендель сдобный «Юбилейный»  
Булочка с маком пирожки с мясом булочка с корицей  
пирожки с яблоками пирожки с капустой булочка дорожная  
кулебяка с рыбным фаршем пирог «Невский»  
пирог домашний с маком  
ватрушка с творогом крученик  
слоеный блины пшеничные  
оладьи сдобные  
пирог блинчатый сочник с творогом кекс столичный  
языки слоеные

кекс творожный  
хачапури профитроли  
меренги  
пирог с корицей  
пирог бисквитный с яблоками  
яблоки, запеченные в тесте трубочка  
вафельная с начинкой пряники  
глазированные  
рожек песочный с маком бисквит  
для рулета шоколадный бисквит  
кольца воздушные  
пирожки слоеные с разными фаршами курник  
пирожное «Бисквитное фруктово-желейное»  
пирожное «Бисквитное с белковым кремом»  
пирожное «Буше фруКТовое»  
пирожное «Песочное кольцо»  
пирожное «Корзиночка» с желе и фруктами  
пирожное «Слойка» с яблочной начинкой  
пирожные «Трубочки» и «Муфточки» со сливочным кремом пирожное  
«Трубочка с посыпкой»  
пирожное «Кольцо заварное» с кремом пирожное  
воздушное «Георгин с кремом» пирожное  
«Картошка» обсыпная  
торт «Бисквитно-кремовый» торт  
«Сказка»  
торт «К чаю»  
торт «Ленинградский» торт  
«Листопад»  
торт «Слоеный с кремом» торт  
«Полет»  
торт «Паутинка»

#### **4.3. Требования к материально-техническому обеспечению:**

Реализация программы ПМ. 01- 05 может осуществляться в производственных цехах (заготовочных, горячем, холодном, кондитерском, кулинарном), соответствующих осваиваемым видам профессиональной деятельности.

#### **Оснащение рабочих мест учебного кулинарного цеха с зоной для теоретического обучения:**

**Технические средства обучения:** компьютер, средства аудиовизуализации, наглядные пособия (натуральные образцы продуктов, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия).

#### **Технологическое оборудование:**

- рабочий стол;
- весы настольные;
- разделочные доски;
- ножи поварской тройки;
- лопатка;
- веселка;
- венчик;
- ложки;
- шумовка;
- ножи для удаления глазков, экономной очистки овощей;
- гастроемкости;
- кастрюли;
- сотейники;

- овощерезательная машина,
- электрическая плита,
- холодильные шкафы;
- блендер;
- миксер;
- инструменты, инвентарь, посуда (разделочные доски, ножи поварской тройки; щипцы универсальные; лопатка; веселка; венчик; ложки; шумовка; ножи для удаления глазков, экономной очистки овощей; гастроемкости; кастрюли; сотейники; сковороды; сито; сито конусообразное)

**Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест учебной практики при реализации программы ПМ. 05**

- |                             |                                 |
|-----------------------------|---------------------------------|
| -взбивальная машина;        | -венчики;                       |
| -тестомесильная машина;     | -ложки;                         |
| -жарочный шкаф;             | -ножи экономной очистки овощей; |
| -шокофризер;                | -гастроемкости;                 |
| -холодильный шкаф;          | -кастрюли;                      |
| -шкаф для расстойки;        | -сотейники;                     |
| -микроволновая печь;        | -сковороды;                     |
| -электроплита;              | -сито;                          |
| -блендер;                   | -сито конусообразное;           |
| -робокот;                   | -выемки;                        |
| -весы;                      | -формы;                         |
| -рабочие столы;             | -палетты;                       |
| -стол рабочий               | -скребки;                       |
| -весы настольные;           |                                 |
| -разделочные доски «К.Ц.» ; | -трафареты                      |
| -ножи поварской тройки;     | -кисти                          |
| -щипцы универсальные;       | -кондитерские мешки             |
| -лопатки;                   | -насадки                        |
| -веселки;                   |                                 |

#### **4.4 Требования к руководителям практики от образовательного учреждения и организации**

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих проведение учебной практики: среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемого профессионального модуля. Мастера производственного обучения должны иметь на 1–2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников. Опыт деятельности в предприятиях общественного питания является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла, эти преподаватели и мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

### **13. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

**Текущий контроль и оценка** результатов поэтапного освоения профессиональных и общих компетенций осуществляется мастером производственного обучения в процессе проведения практических занятий с использованием инструкционно-технологических карт, включающих индивидуальные задания, критерии их оценки. Текущий контроль усвоения знаний и практических умений в области расчетов количества отходов при обработке сырья и определения массы обработанного сырья и готовых полуфабрикатов может осуществляться по тестам или с использованием контрольных и практических модулей ЭОР с сайта ФЦИОР для профессии Повар, кондитер. Использование ЭОР позволяет самостоятельно производить оценку собственных достижений студентами.

Промежуточный контроль освоения профессиональных компетенций осуществляется в виде дифференцированного зачета, на основании выполнения обучающимся индивидуальных заданий в конце учебной практики каждого профессионального модуля. На проведение зачета отводится 6 часов, в процессе которого студенты демонстрируют сформированность профессиональных и общих компетенций осваиваемого вида профессиональной деятельности.

Проверочные работы проводятся на рабочем месте повара в виде самостоятельного выполнения учащимися производственных заданий по профессии, соответствующих 3-4 разряду повара. Оценка выполненных заданий осуществляет независимая комиссия, включающая представителя социальных партнеров образовательного комплекса (шеф-повара производства базы практики), старшего мастера и ассистента, выбираемого из числа преподавателей специальных дисциплин и мастеров производственного обучения. Задания для проверочных работ рассматривают на заседании ПЦК мастеров п/о и преподавателей спец. дисциплин. По результатам проверочных работ составляется протокол промежуточной аттестации. Оценка выставляется в журнал учебных занятий для профессиональных модулей в раздел учебной практики. По итогам промежуточной аттестации (ДЗ) обучающийся допускается к прохождению учебной практики по ПМ.

### **14. Перечень учебных изданий, Интернет ресурсов, дополнительной литературы.**

#### **Основные источники:**

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].- <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.

5. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]
6. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».
7. Сборник технологических нормативов по производству мучных кондитерских и булочных изделий. Сборник рецептур. / Минторг России – М.: Легкая промышленность и бытовое обслуживание, 1999.
8. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания М. «Экономика», 2020г.
9. Общественное питание. Справочник кондитера М., 2022
10. Ботов М.И., Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: учебник для нач. проф. образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, О.М. Голованов. – 2-е изд., испр. - М.: Академия, 2020. – 464 с.
11. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для НПО. – 13-е изд. стер./ Н.Г. Бутейкис. – М.: Академия, 2020. – 336с.
12. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2021. – 416 с.
13. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2021. – 336 с.
14. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2021. – 160 с.
- Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания:

**Интернет-источники:**

- <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
- <http://www.pitportal.ru/>
- <http://www.creative-chef.ru/>
- <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
- <http://www.eda-server.ru/gastr>

**Апастовский аграрный колледж**

**ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

**основной профессиональной образовательной программы подготовки  
квалифицированных рабочих, служащих  
по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»**

## **СОДЕРЖАНИЕ**

- 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ**
- 2. ФОРМИРОВАНИЕ УМЕНИЙ И ЗНАНИЙ В СТРУКТУРЕ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**
- 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ**
- 4. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ**
- 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРАКТИКИ**

## 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по профессии среднего профессионального образования **43.01.09 Повар, кондитер** (на базе основного общего образования; на базе среднего общего образования) в целях внедрения международных стандартов подготовки высококвалифицированных рабочих кадров с учетом передового международного опыта движения WorldSkills International, на основании компетенции WSR и с учетом профессионального стандарта «Повар», утвержденного Приказом Минтруда № 610н от 08.09.2015, и профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного Приказом Минтруда № 597н от 07.09.2015, требований профессиональных стандартов индустрии питания, разработанных в 2007 – 2008 годах НП «Федерация рестораторов и Отельеров», которые были внесены в Национальный реестр профессиональных стандартов, а также интересов работодателей в части освоения дополнительных видов профессиональной деятельности, обусловленных требованиями к компетенции WSR.

В части освоения основного вида деятельности (ВД):

**ВД 1. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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, кролик

#### **Требования к знаниям, умениям**

**знать:** требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним; требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них; рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов; способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов.

**уметь:** подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения.

#### **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.

#### **Требования к знаниям, умениям**

**знать:** требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе региональных; нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.

**уметь:** подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.

### **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.

#### **Требования к знаниям, умениям**

**знать:** требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.

**уметь:** рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок

разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.

#### **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.

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.

#### **Требования к знаниям, умениям**

**знать:** требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных; нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении; правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных.

**уметь:** рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;

#### **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.

#### **Требования к знаниям, умениям**

**знать:** требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых

отделочных полуфабрикатов промышленного производства; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;

**уметь:** рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности;

### **и общих компетенций (ОК)**

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

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

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие. ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

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

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

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

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

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

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

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

## **2. Цели и задачи производственной практики:**

### **Цель освоения программы производственной практики:**

- закрепление теоретических знаний, полученных при изучении базовых дисциплин;
- приобретение обучающимся практических навыков и компетенций в сфере профессиональной деятельности;
- ознакомление с содержанием основных работ, выполняемых на предприятии по месту прохождения практики;
- приобретение практических навыков в будущей профессиональной деятельности.

### **Задачи производственной практики:**

- формирование умений выполнять весь комплекс работ по приготовлению широкого ассортимента простых и основных блюд и основных хлебобулочных мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей и соответствующих профессиональных компетенций;
- воспитание высокой культуры, трудолюбия, аккуратности при выполнении операций технологического процесса по приготовлению широкого ассортимента простых и основных блюд и основных хлебобулочных мучных кондитерских изделий
- развитие интереса в области пищевой промышленности; способностей анализировать и сравнивать производственные ситуации; быстроты мышления и принятия решений.

## **3. Место производственной практики в структуре:**

Производственная практика базируется на освоении предметов общепрофессионального цикла: Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве, основы товароведения продовольственных товаров, Техническое оснащение и организация рабочего места, Экономические и правовые основы профессиональной деятельности, Основы калькуляции и учета в общественном питании.

Изучение разделов и тем перечисленных дисциплин должно предшествовать закреплению соответствующих разделов и тем теоретического обучения на производственной практике.

**1.3. Место и время проведения производственной практики:**

Производственная практика по ПМ 01- ПМ 05 проводится на 2-4 курсе на предприятиях общественного питания.

**1.4. Описание профессиональных модулей, включающих ПП:**

Рабочая программа производственной практики составлена из разделов 5 профессиональных модулей.

**1.5. Количество часов на освоение программы производственной практики**

Всего 900 часов

# 1. ФОРМИРОВАНИЕ УМЕНИЙ И ЗНАНИЙ В СТРУКТУРЕ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

## 2. 1. Конкретизированные требования производственной практики по профессиональным модулям

### ВД 1. «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»

Шифры осваиваемых компетенций (ПК и ОК)	Наименование МДК	Объем нагрузки на освоение производственной практики	Действие	Умения	Знания
ПК 1.1.-1.4. ОК 01-02, 04-07	МДК 01.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	144	Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по обработке, нарезке, формовке традиционных видов овощей, грибов, обработке рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи.	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, инструменты в соответствии со стандартами чистоты. Проверять поддержание требуемого температурного режима в холодильном оборудовании	Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними. Последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов. Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрикатов. Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены. Требования к соблюдению личной гигиены персоналом при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды.
ПК 1.1.-1.4, ОК 1, 04, 07			Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов. Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования),	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. Выбирать, подготавливать материалы, посуду, оборудование для упаковки, хранения обработанного сырья, приготовленных полуфабрикатов. Рационально организовывать	

		упаковки на вынос готовых	рабочее место с учетом стандартов чистоты.	Виды, назначение правила
--	--	------------------------------	--------------------------------------------	-----------------------------

			полуфабрикатов.		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. Виды, назначение правила эксплуатации оборудования для вакуумной упаковки сырья и готовых полуфабрикатов. Виды, назначение технологического оборудования, производственного инвентаря, кухонной, столовой посуды, используемых для порционирования (комплектования), упаковки готовых полуфабрикатов. Способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов. Способы правки кухонных ножей.
ПК 1.1.-1.2. ОК 01-07, 09,10	МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		Подготовка к использованию сырья (традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи), продуктов и других расходных материалов	Оценивать наличие, определять объем заказываемых продуктов в соответствии с потребностями, условиями хранения. Своевременно оформлять заявку на склад для получения сырья, материалов в письменном виде или с использованием электронного документооборота. Сверять соответствие получаемых продуктов заказу и накладным. Проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов, материалов. Обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с	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. Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности пищевого сырья, продуктов и материалов.

				<p>инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства.</p> <p>Подготавливать в соответствии с инструкциями, пользоваться весоизмерительным оборудованием при взвешивании продуктов.</p> <p>Осуществлять выбор сырья, продуктов, материалов в соответствии с технологическими требованиями. Обеспечивать расход пищевого сырья, продуктов, расходных материалов в соответствии с нормативами.</p> <p>Использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья.</p>	<p>Правила обращения с тарой поставщика.</p> <p>Ответственность за сохранность материальных ценностей.</p> <p>Правила поверки весоизмерительного оборудования.</p> <p>Правила приема продуктов по количеству и качеству.</p> <p>Правила снятия остатков на рабочем месте.</p> <p>Правила проведения контрольного взвешивания продуктов.</p>
ПК 1.1.-1.2 ОК 01-07,09,10			<p>Обработка различными методами, подготовка к использованию традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мясных продуктов, домашней птицы, дичи.</p>	<p>Распознавать недоброкачественные продукты. Владеть приемами мытья и бланширования различных видов пищевого сырья. Рационально использовать сырье, продукты при их обработке, подготовке.</p> <p>Выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки пищевого сырья с учетом его вида, кулинарного назначения, минимизации отходов при обработке. Выбирать, применять различные методы дефростации замороженного сырья, вымачивания соленых продуктов.</p> <p>Обрабатывать овощи вручную и с использованием технологического оборудования. Удалять излишнюю горечь из отдельных видов овощей, предотвращать потемнение некоторых видов обработанных овощей и грибов.</p> <p>Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте. Выбирать, безопасно, в соответствии с инструкциями и регламентами эксплуатировать технологическое оборудование, инструменты, инвентарь в процессе обработки сырья</p>	<p>Методы обработки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи.</p> <p>Способы сокращения потерь при обработке, хранении пищевого сырья, продуктов.</p> <p>Способы удаления излишней горечи из отдельных видов овощей. Способы предотвращения потемнения отдельных видов овощей и грибов в процессе обработки и хранения. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов.</p> <p>Формы, техника нарезки, формования традиционных видов овощей, грибов.</p>



<p>ПК 1.1.-1.2. ОК 01-07, 09,10</p>			<p>Утилизация отходов, упаковка, складирование неиспользованного сырья, пищевых продуктов. Хранение обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи.</p>	<p>Различать пищевые и непищевые отходы, подготавливать пищевые отходы к дальнейшему использованию с учетом требований по безопасности. Соблюдать правила утилизации непищевых отходов. Выбирать, рационально использовать материалы, посуду для упаковки, хранения неиспользованного сырья. Осуществлять маркировку упакованных неиспользованных пищевых продуктов. Выбирать, применять различные способы хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, птицы, дичи. Соблюдать условия и сроки хранения обработанного сырья, неиспользованного сырья и продуктов. Соблюдать товарное соседство пищевых продуктов при складировании. Безопасно использовать оборудование для упаковки.</p>	<p>Правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов. Способы упаковки, складирования пищевых продуктов. Виды, правила безопасной эксплуатации оборудования, посуды, используемых для упаковки, хранения пищевых продуктов. 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. Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрикатов</p>
---------------------------------------------	--	--	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

<p>ПК 1.1., 1.3,1.4. ОК 01-07, 09,10</p>			<p>Приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том</p>	<p>Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов. Выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции. Владеть техникой работы с ножом нарезать, измельчать обработанное сырье, продукты. Правильно держать кухонные ножи. Нарезать, измельчать</p>	<p>Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов,</p>
------------------------------------------------------	--	--	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

			<p>числе региональных</p>	<p>рыбу, мясо, птицу вручную или механическим способом. Порционировать, формовать, панировать различными способами полуфабрикаты из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи. Выбирать, подготавливать пряности и приправы, хранить пряности и приправы в измельченном виде. Соблюдать санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления полуфабрикатов. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости. Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду.</p>	<p>весомизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними. Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия сроки хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных. Методы приготовления полуфабрикатов. Способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов. Правила, способы нарезки, порционирования полуфабрикатов из рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи</p>
--	--	--	---------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

<p>ПК 1.1.,1.3.,1.4., ОК 01-07, 09,10.</p>			<p>Порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение полуфабрикатов</p>	<p>Проверять качество готовых полуфабрикатов перед упаковкой, комплектованием. 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 комплектованных, упакованных полуфабрикатов. Соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании). Применять различные техники порционирования, комплектования с учетом ресурсосбережения.</p>	<p>Ассортимент, назначение, правила обращения с упаковочными материалами, посудой, контейнерами для хранения и транспортирования готовых полуфабрикатов. Техника порционирования (комплектования), упаковки и маркирования упакованных полуфабрикатов. Правила заполнения этикеток. Правила складирования. Упакованных полуфабрикатов. Правила порционирования (комплектования) готовой кулинарной продукции.</p>
--------------------------------------------------------	--	--	-------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

					Требования к условиям и срокам хранения упакованных полуфабрикатов.
ПК 1.1 ОК 01-02, 04-07, 09-11			Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос. Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	Рассчитывать стоимость полуфабрикатов. Вести учет реализованных полуфабрикатов. Пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей. Принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять безналичные платежи. Составлять отчет по платежам. Поддерживать визуальный контакт с потребителем. Владеть профессиональной терминологией. Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе. Разрешать проблемы в рамках своей компетенции.	Ассортимент и цены на полуфабрикаты на день принятия платежей. Правила торговли. Виды оплаты по платежам. Виды и характеристика контрольно-кассовых машин, правила осуществления кассовых операций. Правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты. Правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями. Базовый словарный запас на иностранном языке. Правила, техника общения, ориентированная на потребителя.

**ВД 2. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»**

Шифры осваиваемых компетенций (ПК и ОК)	Наименование МДК	Объем нагрузки производственной практики	Действие	Умения	Знания
ПК 2.1.-2.8.	МДК 02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	216	Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	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	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 НАССР) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. Возможные последствия нарушения

			<p>Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов</p>	<p>Выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</p> <p>Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда</p>	<p>санитарии и гигиены. Требования к личной гигиене персонала.</p> <p>Правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования. Правила утилизации отходов. Виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов.</p> <p>Виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p>
			<p>Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p>	<p>Выбирать, подготавливать материалы, посуду, оборудование для упаковки, хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Рационально организовывать рабочее место с учетом стандартов чистоты.</p>	<p>Условия, сроки, способы хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p>

ПК 2.1-2.8	МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов.	<p>Оценивать наличие, 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 горячих блюд, кулинарных изделий, закупок в соответствии с рецептурой.</p> <p>Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Использовать региональные, сезонные продукты для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закупок.</p> <p>Оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на склад.</p>	<p>Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости. Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закупок.</p> <p>Ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов. Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.</p>
------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------



			<p>Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p>	<p>Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления горячих супов, блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>Рационально использовать продукты, полуфабрикаты.</p> <p>Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления.</p> <p>Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Определять степень готовности блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Доводить блюда, кулинарные изделия, закуски до вкуса, до определенной консистенции.</p> <p>Владеть техниками, приемами приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Подбирать гарниры, соусы.</p> <p>Соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления пищи. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом норм взаимозаменяемости.</p> <p>Выбирать, подготавливать и использовать при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок специи, пряности, приправы с учетом их взаимозаменяемости, сочетаемости с основными продуктами.</p> <p>Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду</p>	<p>Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания.</p> <p>Температурный режим и правила приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.</p> <p>Ассортимент, характеристика, кулинарное использование пряностей, приправ, специй.</p>
--	--	--	--------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

			<p>Хранение, отпуск горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p>	<p>Проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос; Поддерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче; порционировать, сервировать и творчески оформлять горячие блюда, кулинарные изделия и закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; Соблюдать выход горячих блюд, кулинарных изделий, закусок при их порционировании (комплектовании); Охлаждать и замораживать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; Хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски с учетом требований по безопасности, соблюдением режимов хранения; Разогревать охлажденные, замороженные готовые блюда, кулинарные изделия, закуски с учетом требований к безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, упаковочные материалы, эстетично упаковывать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски на вынос и для транспортирования.</p>	<p>Техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок для подачи. Виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок различного ассортимента, в том числе региональных. Методы сервировки и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; Температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок различного ассортимента, в том числе региональных. Правила разогревания горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. Правила охлаждения, замораживания и хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. Требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. Правила маркирования упакованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, правила заполнения этикеток.</p>
--	--	--	-------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

			<p>Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции прилавка/раздачи</p>	<p>Рассчитывать стоимость горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.  Вести учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.  Пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей.  Принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять; безналичные платежи.  Составлять отчет по платежам.  Поддерживать визуальный контакт с потребителем.  Владеть профессиональной терминологией.  Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.  Разрешать проблемы в рамках своей Компетенции.</p>	<p>Ассортимент и цены на горячие блюда, кулинарные изделия, закуски на день принятия платежей.  Правила торговли.  Виды оплаты по платежам.  Виды и характеристика контрольно-кассовых машин.  Виды и правила осуществления кассовых операций.  Правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты.  Правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями.  Правила общения с потребителями.  Базовый словарный запас на иностранном языке. Техника общения, ориентированная на потребителя.</p>
--	--	--	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

**ВД 3. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»**

Шифры осваиваемых компетенций (ПК и ОК)	Наименование МДК	Объем нагрузки производственной практики	Действие	Умения	Знания
ПК 3.1.-3.6.	МДК 03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	216	Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	<p>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.</p> <p>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.</p> <p>Соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов.</p>	<p>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.</p> <p>Организация работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативно-техническая документация,</p>

			<p>Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов</p>	<p>Выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</p> <p>Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда</p>	<p>используемая при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Возможные последствия нарушения санитарии гигиены. Требования к личной гигиене персонала. 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.</p>
			<p>Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p>	<p>Выбирать, подготавливать материалы, посуду, оборудование для упаковки, хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Рационально организовывать рабочее место с учетом стандартов чистоты.</p>	<p>используемая при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Возможные последствия нарушения санитарии гигиены. Требования к личной гигиене персонала. 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.</p>

ПК 3.1-3.6	МДК 03.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов	<p>Оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов.</p> <p>Организовывать их хранение до момента использования. Выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи. Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закупок в соответствии с рецептурой.</p> <p>Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Использовать региональные, сезонные продукты для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p>	<p>Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости.</p> <p>Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов. Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.</p>
------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	-------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		<p>Приготовление холодных блюд кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p>	<p>Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. Рационально использовать продукты, полуфабрикаты.</p> <p>Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. Определять степень готовности блюд, кулинарных изделий, закусок. Доводить блюда, кулинарные изделия, закуски до вкуса, до определенной консистенции. Владеть техниками, приемами приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Подбирать гарниры, соусы. Соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления пищи. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом норм взаимозаменяемости. Выбирать, подготавливать и использовать при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок специи, пряности, приправы с учетом их взаимозаменяемости, сочетаемости с основными продуктами. Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду.</p>	<p>Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания. Температурный режим и правила приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов. Ассортимент, характеристика, кулинарное использование пряностей, приправ, специй.</p>
--	--	--------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

			<p>Хранение, отпуск холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p>	<p>Проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос. Поддерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче. Порционировать, сервировать и творчески оформлять холодные блюда, кулинарные изделия и закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции. Соблюдать выход холодных блюд, кулинарных изделий, закусок при их порционировании (комплектовании). Хранить свежеприготовленные, холодные блюда, кулинарные изделия, закуски с учетом требований по безопасности, соблюдением режимов хранения. Выбирать контейнеры, упаковочные материалы, эстетично упаковывать готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски на вынос и для транспортирования.</p>	<p>Техника порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок для подачи. Виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных. Методы сервировки и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных. Требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Правила маркирования упакованных холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, правила заполнения этикеток.</p>
--	--	--	--------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------



			<p>Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>	<p>Рассчитывать стоимость холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Вести учет реализованных холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей. Принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять; безналичные платежи. Составлять отчет по платежам. Поддерживать визуальный контакт с потребителем. Владеть профессиональной терминологией. Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Разрешать проблемы в рамках своей компетенции.</p>	<p>Ассортимент и цены на холодные блюда, кулинарные изделия, закуски на день принятия платежей. Правила торговли. Виды оплаты по платежам. Виды и характеристика контрольно-кассовых машин. Виды и правила осуществления кассовых операций. Правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты. Правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями. Правила общения с потребителями. Базовый словарный запас на иностранном языке. Техника общения, ориентированная на потребителя.</p>
--	--	--	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

**ВД 4. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента»**

Шифры осваиваемых компетенций (ПК и ОК)	Наименование МДК	Объем нагрузки производственной практики	Действие	Умения	Знания
ПК 4.1-4.5	МДК 04.01. Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	144	Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	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.	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 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 НАССР) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.
			Подбор, подготовка к работе, проверка Технологического оборудования, производственного инвентаря,	Выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков. Подготавливать к	Возможные последствия. Нарушения санитарии и гигиены. Требования к личной гигиене персонала. Правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств,

			инструментов, весоизмерительных приборов	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	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 и горячих сладких блюд, десертов, напитков. 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.
			Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	Выбирать, подготавливать материалы, посуду, оборудование для упаковки, хранения готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков. Рационально организовывать рабочее место с учетом стандартов чистоты.	
4.1-4.5	МДК 04.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких десертов, напитков блюд.		Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов.	Оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Организовывать их хранение до момента использования. Выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества с учетом требований санитарных норм и правил. Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с рецептурой. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Использовать региональные, сезонные продукты для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков. Оформлять заявки на продукты,	Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости. Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков. Ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов. Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов. Правила расчета потребности в сырье и пищевых продуктах. Правила составления заявки на склад.

				расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.	
			Приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.	<p>Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. Рационально использовать продукты, полуфабрикаты. Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков. Определять степень готовности холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков. Доводить холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков до вкуса, до определенной консистенции. Владеть техниками, приемами приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков. Подбирать гарниры, соусы. Соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления пищи. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с учетом норм взаимозаменяемости. Выбирать,</p>	<p>Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания. Температурный режим и правила приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков. Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков. Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов. Ассортимент, характеристика, кулинарное использование, безопасность ароматических и красящих веществ.</p>

				<p>подготавливать и использовать при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков ароматические и красящие вещества с учетом их взаимозаменяемости, сочетаемости с основными продуктами, требованиями санитарных норм и правил. Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду.</p>	
			<p>Хранение, отпуск холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков</p>	<p>Проверять качество готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков перед отпуском, упаковкой на вынос. Поддерживать температуру подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков на раздаче. Порционировать, сервировать и творчески оформлять холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции. Соблюдать выход холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков при их порционировании (комплектовании). Хранить свежеприготовленные, холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с учетом требований по безопасности, соблюдением режимов хранения. Выбирать контейнеры, упаковочные материалы, эстетично упаковывать</p>	<p>Техника порционирования, варианты оформления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков для подачи. Виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных. Методы сервировки подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков. Температура подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных. Требования к безопасности хранения готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков. Правила маркирования упакованных холодных и горячих сладких блюд</p>

				готовые холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков на вынос и для транспортирования.	десертов, напитков, правила заполнения этикеток.
			Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	<p>Рассчитывать стоимость холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков. Вести учет реализованных холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков. Пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей. Принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять безналичные платежи. Составлять отчет по платежам. Поддерживать визуальный контакт с потребителем. Владеть профессиональной терминологией. Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков. Разрешать проблемы в рамках своей компетенции.</p>	<p>Ассортимент и цены на холодные и горячие сладкие блюда, десерты, напитки на день принятия платежей. Правила торговли. Виды оплаты по платежам. Виды и характеристика контрольно-кассовых машин. Виды и правила осуществления кассовых операций. Правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты. Правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями. Правила общения с потребителями. Базовый словарный запас на иностранном языке. Техника общения, ориентированная на потребителя.</p>

**ВД 5. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента»**

Шифры осваиваемых компетенций (ПК и ОК)	Наименование МДК	Объем нагрузки производственной практики	Действие	Умения	Знания
ПК 5.1.-5.5.	МДК 05.01. Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	180	Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	<p>Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</p> <p>Проводить текущую уборку рабочего места кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</p> <p>Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования.</p> <p>Выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства.</p> <p>Владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием.</p> <p>Организовывать обработку, подготовку яиц в соответствии с требованиями санитарных норм и правил.</p> <p>Мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение посуду производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты.</p> <p>Соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей.</p>	<p>Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания.</p> <p>Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.</p> <p>Организация работ на различных участках кондитерского цеха.</p> <p>Последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении хлебобулочных, мучных.</p>

ПК 5.1.-5.5.	МДК 05.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов	<p>Оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов.</p> <p>Организовывать их хранение до момента использования.</p> <p>Выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с требованиями санитарных норм и правил.</p> <p>Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с рецептурой.</p> <p>Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.</p> <p>Использовать региональные, сезонные продукты для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>Оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<p>Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости.</p> <p>Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>Ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов.</p> <p>Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.</p> <p>Правила расчета потребности в сырье и пищевых продуктах.</p> <p>Правила составления заявки на склад</p>
--------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	-------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------



			<p>Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p>	<p>Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления хлебобулочных мучных кондитерских изделий с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. Рационально использовать продукты, полуфабрикаты промышленного производства. Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, выпечки изделий. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Определять степень готовности хлебобулочных, мучных кондитерских изделий при выпечке. Доводить отделочные полуфабрикаты до вкуса, тесто до определенной консистенции. Владеть техниками, приемами замеса теста, формования изделий, отделки, оформления готовых изделий.</p> <p>Соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления хлебобулочных мучных кондитерских изделий с учетом норм взаимозаменяемости.</p> <p>Выбирать, подготавливать и использовать при приготовлении ароматические, красящие вещества с учетом соответствия их требованиям санитарных норм и правил, взаимозаменяемости, сочетаемости с основными продуктами.</p> <p>Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь,</p>	<p>Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания.</p> <p>Температурный режим и правила приготовления хлебобулочных мучных кондитерских изделий.</p> <p>Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов. Ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ</p>
--	--	--	---------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		<p>Хранение, отпуск хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<p>Проверять качество готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос.          Порционировать, сервировать и презентовать хлебобулочные, мучные кондитерские изделия для отпуска с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции.          Соблюдать выход хлебобулочных, мучных кондитерских изделий при их порционировании (комплектовании).          Хранить хлебобулочные, мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности, соблюдением режимов хранения.          Выбирать контейнеры, упаковочные материалы, эстетично упаковывать хлебобулочные, мучные кондитерские изделия на вынос и для транспортирования.</p>	<p>Техника порционирования, варианты оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий для подачи.          Виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных.          Методы сервировки и подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.          Требования к безопасности хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.          Правила маркирования упакованных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила заполнения этикеток в том числе региональных.          Методы сервировки и подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.          Требования к безопасности хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.          Правила маркирования упакованных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила заполнения этикеток.</p>
--	--	--------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		<p>Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>	<p>Рассчитывать стоимость хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.  Вести учет реализованных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.  Пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей.  Принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять безналичные платежи.  Составлять отчет по платежам.  Поддерживать визуальный контакт с потребителем.  Владеть профессиональной терминологией.  Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.  Разрешать проблемы в рамках своей компетенции.</p>	<p>Ассортимент и цены на хлебобулочные, мучные кондитерские изделия на день принятия платежей.  Правила торговли.  Виды оплаты по платежам.  Виды и характеристика контрольно-кассовых машин.  Виды и правила осуществления кассовых операций.  Правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты.  Правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями.  Правила общения с потребителями.  Базовый словарный запас на иностранном языке.  Техника общения, ориентированная на потребителя.</p>
--	--	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

#### 3.1 Тематический план

Коды формируемых компетенций	Наименование профессионального модуля	Объем времени, отведенный на производственную практику (в неделях, часах)	Сроки проведения
ПК 1.1 – 1.4	ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента:	144	
ПК 2.1- 2.8	ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента:	216	
ПК3.1 – 3.6	ПМ 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента:	216	
ПК 4.1 -4.5	ПМ 04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	144	
ПК 5.1 – 5.5	ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	180	

### 3.2. Содержание производственной практики

Коды профессиональных компетенций	Виды работ	Коды и наименование модулей, тем и подтем производственной и производственной практики	Объём часов
<b>ПМ.01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</b>			
<b>ПК 1.1 – 1.4</b>	<p>Механическая кулинарная обработка клубнеплодов и корнеплодов, нарезка, кулинарное использование. Определение качества годности традиционных видов овощей.</p> <p>Механическая кулинарная обработка и нарезка капустных и луковых овощей. Определение качества годности традиционных видов овощей.</p> <p>Подготовка плодовых овощей для фарширования.</p> <p>Механическая кулинарная обработка, нарезка, кулинарное использование, свежих грибов, пряностей и приправ.</p> <p>Механическая кулинарная обработка рыбы. Приготовление натуральных полуфабрикатов (крупных, порционных): для варки, припускания.</p> <p>Механическая кулинарная обработка рыбы. Приготовление натуральных полуфабрикатов (крупных, порционных, мелкокусковых )для жарки основным способом, для жарки во фритюре.</p> <p>Механическая кулинарная обработка рыбы. Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из неё: котлет, биточков, тельного, зраз.</p> <p>Механическая кулинарная обработка мяса, мясных продуктов. Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из мяса и мясопродуктов.</p> <p>Механическая кулинарная обработка мяса, мясных продуктов. Приготовление порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса и мясопродуктов.</p> <p>Механическая кулинарная обработка мяса, мясных продуктов. Приготовление котлетной и рубленой массы из мяса и мясопродуктов.</p> <p>Механическая кулинарная обработка птицы. Приготовление основных полуфабрикатов из мяса птицы.</p> <p>Механическая кулинарная обработка птицы. Приготовление</p>	ПП 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов	<b>144</b>

основных полуфабрикатов из мяса птицы.

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

**ПК 2.1 – 2.8**

- Приготовление бульонов и отваров, заправочных супов (щи, борщи, рассольники, солянки). Оформление, отпуск, хранение.
- Приготовление бульонов и отваров, заправочных супов (с крупами, макаронными изделиями, бобовыми). Оформление, отпуск, хранение.
- Приготовление молочных супов, супов-пюре. Оформление, отпуск, хранение.
- Приготовление сладких супов, холодных супов. Оформление, отпуск, хранение.
- Приготовление супов региональной кухни. Оформление, отпуск, хранение.
- Приготовление основных горячих соусов и их производных. Отпуск, хранение.
- Приготовление молочных, сметанных, яично-масляных соусов и их производных. Отпуск, хранение.
- Приготовление соусов региональной кухни.
- Приготовление каш разной консистенции
- Приготовление блюд и гарниров из круп.
- Приготовление блюд и гарниров из бобовых и макаронных изделий.
- Приготовление блюд и гарниров из отварных, на пару, припущенных овощей.
- Приготовление блюд и гарниров из жареных овощей.
- Приготовление блюд из овощных масс.
- Приготовление блюд и гарниров из тушеных и запеченных овощей.
- Приготовление блюд из фаршированных овощей.
- Приготовление блюд из яиц.
- Приготовление блюд из творога.
- Приготовление блюд из отварной, припущенной рыбы.
- Приготовление блюд из жареной и запеченной рыбы.
- Приготовление блюд из рыбы жареной на гриле
- Приготовление тушеных блюд из рыбы. Приготовление блюд из рыбной котлетной массы.
- Приготовление рыбных блюд региональной кухни

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

**216**

	<p>Приготовление основных блюд из мяса и мясопродуктов (отварное, жареное мясо).</p> <p>Приготовление основных блюд из мяса и мясопродуктов (тушеное, запеченное мясо).</p> <p>Приготовление блюд из рубленой и котлетной массы.</p> <p>Приготовление блюд из субпродуктов.</p> <p>Приготовление блюд из вареных и припущенных птицы, дичи, кролика.</p> <p>Приготовление блюд из тушенных и жареных птицы, дичи, кролика.</p> <p>Приготовление блюд из рубленой и котлетной массы птицы, дичи, кролика.</p>		
<b>ПМ 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>			
<b>ПК 3.1- 3.6</b>	<p>Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями разнообразного ассортимента.</p> <p>Приготовление и оформление салатов из сырых овощей разнообразного ассортимента.</p> <p>Приготовление и оформление салатов из отварных овощей разнообразного ассортимента.</p> <p>Приготовление холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.</p> <p>Приготовление, творческое оформление холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p> <p>Приготовление, творческое оформление холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.</p> <p>Приготовление и оформление простых холодных блюд (блюда из овощей, яиц, грибов)</p>	ПП 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	<b>216</b>
<b>ПМ 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</b>			
<b>ПК4.1 -4.5</b>	<p>Приготовление, оформление и отпуск холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p> <p>Приготовление желированных холодных десертов, (киселей) различной консистенции из свежих ягод</p> <p>Приготовление желированных холодных десертов, муссов</p> <p>Приготовление, оформление и отпуск горячих сладких блюд, десертов, в том числе региональных</p> <p>Приготовление, оформление и подача (каша гурьевская), сладкие омлеты. Подбор сладких соусов, способы подачи соусов к сладким</p>	ПП 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	<b>144</b>

	<p>блюдам. Проведение бракеража готовых сладких блюд, десертов.</p> <p>Приготовление, оформление и подача: яблоки в тесте, шарлотка яблочная, печеные яблоки. Подбор сладких соусов, способы подачи соусов к сладким блюдам Проведение бракеража готовых сладких блюд.</p> <p>Приготовление, оформление и отпуск (штруделей), в том числе региональных кухонь мира. Подбор сладких соусов, способы подачи соусов к сладким блюдам. Проведение бракеража готовых холодных сладких блюд</p> <p>Приготовление, оформление и отпуск (блинчиков), (блинчиков фаршированных). Подбор сладких соусов, способы подачи соусов к сладким блюдам Проведение бракеража готовых холодных сладких блюд.</p> <p>Приготовление и отпуск холодных напитков, в том числе напитков здорового питания, диетических (лечебных), (свежеотжатые соки). Бракераж готовых холодных напитков</p> <p>Приготовление и отпуск холодных напитков, в том числе региональных: (фруктово-ягодные прохладительные напитки), бракераж готовых холодных напитков</p> <p>Приготовление и отпуск горячих напитков, в том числе напитков здорового питания, диетических (лечебных), (чай, кофе, какао разнообразного ассортимента). Способы варки, способы подачи.</p> <p>Правила бракеража готовых горячих напитков,</p>	
<b>ПМ 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных разнообразного ассортимента</b>		
ПК 5.1 – 5.5	<p>Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе.</p> <p>Приготовление глазури.</p> <p>Приготовление кремов</p> <p>Приготовление сахарной мастики и марципана.</p> <p>Приготовление посыпок и крошки</p>	<p>ПП 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p>
		<b>180</b>



Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий
Приготовление различных видов теста для хлебобулочных изделий и хлеба
Изготовление и оформление тортов
Изготовление и оформление пироженных

## **4. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

### **4.1. Требования к документации, необходимой для проведения производственной практики**

#### **Перечень документов, необходимых для проведения производственной практики:**

- ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер;
  - положением о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования
  - Приказа Министерства образования и науки РФ от 9 апреля 2015 г. № 390 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования»;
  - рекомендации по организации и проведению производственной практики студентов, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования ГАПОУ «Апастовский аграрный колледж»
  - рабочие программы по профессиональным модулям, рекомендованные Методическим советом ГАПОУ «Апастовский аграрный колледж»
  - положение о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования ГАПОУ «Апастовский аграрный колледж»
  - рабочая программа производственной практики;
- приказ о назначении руководителя практики от образовательного учреждения;
- приказ о распределении студентов по местам практики;
  - график учебного процесса;
  - протоколы аттестации производственной практики.

### **4.2 Требования к учебно-методическому обеспечению практики:**

Для организации и проведения производственной практики по каждому профессиональному модулю по профессии 43.01.09 Повар, кондитер разрабатывается следующее методическое обеспечение:

- Рабочая программа производственной и производственной практики.
- Перечень ассортимента продукции для отработки в рамках практики, утвержденный социальным партнером для каждого профессионального модуля;
- Фонд оценочных средств для проведения текущего, промежуточного контроля (зачета по практике) освоения компетенций;

Фонд оценочных средств для осуществления промежуточного контроля освоения профессиональных и общих компетенций, проводимого в форме дифференцированного зачета, включает практические задания, критерии оценки выполнения. Практические задания выполняются студентами на рабочих местах повара в учебном кулинарном цехе образовательного комплекса или в соответствующем цехе базы практики.

#### **Практические задания для оценки сформированности освоенных умений для профессионального модуля ПМ.01 включают демонстрацию практических умений в области:**

- оценки качества овощей, плодов, грибов, мяса и рыбы;
- способов первичной и механической кулинарной обработки овощей, плодов, грибов мяса и рыбы;
- техники нарезки различными формами овощей, плодов, грибов, нарезки полуфабрикатов из мяса и рыбы;
- организации рабочего места и безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, посуды при обработке и нарезке овощей, плодов, грибов полуфабрикатов из мяса и рыбы;
- оценки качества обработанного сырья;
- способов хранения, защиты от потемнения, удаления излишней горечи обработанного сырья способов разморозки мяса и рыбы;
- расчета количества потерь при обработке сырья.

#### Ассортимент овощей, плодов, грибов и формы нарезки и приготовления полуфабрикатов из мяса и рыбы

:

1. Свекла (брусочек, соломка, кубик, ломтик)
2. Картофель (брусочек, соломка, долька, кубик, ломтик, кружочек)

3. Морковь (брусочек, соломка, долька, кубик, ломтик, кружочек)
4. Капуста (соломка, шашка, крошка)
5. Репчатый лук (кольца, соломка, долька, кубик мелкий)
6. Подготовка капустных овощей к фаршированию
7. Плодовые овощи (помидоры, баклажаны, перец, кабачки, огурцы) (ломтик, кубик, кружочек, соломка)
8. Подготовка плодовых овощей к фаршированию.
9. Салатно - шпинатные овощи (салат, шпинат, щавель, ревень, спаржа, артишоки), зелень.
10. Грибы.
11. Нарезка крупнокусковых, мелкокусковых и порционных полуфабрикатов из мяса и рыбы.

**Практические задания для оценки сформированности освоенных умений для профессиональных модулей ПМ. 02, ПМ. 03, ПМ. 04, ПМ. 05, включают демонстрацию практических умений в области:**

- оценки качества сырья;
- способов обработки и подготовки сырья, приготовления полуфабрикатов;
- приготовления, оформления блюд и кулинарных изделий с соблюдением требований санитарии, гигиены, безопасных условий труда;
- органолептической оценки качества готовой продукции;
- сервировки стола, подачи блюда.

**Ассортимент кулинарной продукции для практических заданий ПМ. 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента:**

Гречневая рассыпчатая каша с луком. Каша манная молочная с маслом.  
 Каша пшенная молочная с тыквой. Каша рисовая молочная с маслом. Каша гречневая молочная с маслом. Крупеник со сметаной.  
 Пудинг рисовый.  
 Котлеты манные.  
 Рис отварной с маслом.  
 Рис, припущенный с томатом.  
 Запеканка пшенная.  
 Запеканка рисовая. Биточки рисовые.  
 Макароны изделия отварные с томатом.  
 Макароны отварные запеченные с сыром.  
 Лапшевник с творогом.  
 Макаронник.  
 Бобовые, в томатном соусе. Чечевица отварная с луком. Яйцо отварное вкрутую.  
 Яйцо отварное всмятку. Яичная кашка.  
 Яичница глазунья натуральная.  
 Яичница глазунья с мясными продуктами. Омлет натуральный.  
 Омлет смешанный.  
 Сырники из творога со сметаной. Сырники из творога с морковью. Вареники ленивые.  
 Запеканка из творога.  
 Пудинг из творога.  
 Вареники с творогом.  
 Лапша домашняя отварная с маслом.  
 Блинчики с яблоками.

Блинчики с творогом.  
Вареники с вишней Блины со сметаной. Оладьи с джемом.  
Суп-пюре из круп.  
Борщ  
Борщ с капустой и картофелем  
Суп молочный с макаронными изделиямиСуп-Харчо  
Суп вермишелевый на курином бульонеСуп вермишелевый на грибном отваре Рассольник Домашний  
Борщ холодныйЩи зелёные  
суп гороховый с гречками  
щи из свежей капусты с картофелем  
свекольник  
суп овощной  
суп сладкий из с/фруктов суп картофельный с фасольющи из квашеной капусты окрошка мясная  
соус сметанный  
соус польский (натуральный)соус грибной с томатом  
соус тар – тарсоус  
грибной  
соус красный с лукомсоус сметанный  
соус томатный  
соус сметанный с томатомсоус молочный  
соус красный основной соус сметанный с лукомсоус паровой  
соус сухарный соус кисло-сладкий  
соус белый основнойсоус луковый  
рыба паровая с гарниром.  
рыба отварная, соус польский с гарниром.рыба в рассоле с гарниром.  
рыба жаренная по – Ленинградски;  
рыба жаренная с зеленым маслом с гарниром.рыба жаренная на гриле с гарниром.  
шашлык из рыбы с гарниром.  
рыба жаренная во фритюре целиком, порционным куском с гарниром.рыба в тесте кляр с гарниром.  
рыба запеченная по – Русски; рыба запеченная по –Московски,;солянка рыбная на сковороде. котлеты рыбные с гарниром. биточки рыбные с гарниром.  
зразы рыбные с гарниром. фрикадельки рыбные.  
тефтели рыбные с гарниром.

креветки жареные с соусом; креветки жаренные на гриле.мясо отварное с гарниром язык отварной с соусом сосиски отварные с гарниром бифштекс с яйцом антрекот с гарниромэскалоп с гарниром котлета отбивная свиная с гарниром ромштекс с гарниром бефстроганов с гарниром поджарка с гарниром шашлык с гарниром мясо тушеное с гарнироммясо духовое с гарниром говядина в кисло – сладком соусегуляш с гарниром азу с гарниромплов люля-кебаб с гарниромкотлеты с гарниром биточки с гарниром оладьи из печени. курица отваренная с гарниромкурица жаренная с гарниром котлеты рубленые из птицы с гарниром

#### Ассортимент кулинарной продукции для практических заданий ПМ. 03

#### **Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента:**

простые и сложные открытые бутерброды. закрытых бутербродов (сэндвичи). закусочных бутербродов (канапе) винегреты. салат из свежих овощей и помидоров.салат овощной. салат «весна». салат витаминный.салат цезарь. салат мясной. салат столичный.салат рыбный. салат- коктейль с ветчиной и сыром.сельдь с гарниром. сельдь рубленая рыба жаренная под маринадом.паштет из печени. студень мясной с соусом хрен.язык с гарниром. икра баклажанная. баклажаны тушеные с помидорамияйца фаршированная. салатные заправки. холодные соусы, мысленные смеси.

#### Ассортимент кулинарной продукции для практических заданий ПМ. 04

#### **Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких**

Кисель клюквенный жидкой и средней густоты  
Кисель молочный средней и густой консистенции  
желе из цитрусовых  
желе молочное  
мусс яблочный ( на крупе манной )  
мусс лимонный  
мусс клюквенный (фруктовый)  
самбук абрикосовый  
самбук яблочный  
крем ванильный на сметане  
крем шоколадный  
яблоки в тесте  
яблоки в сиропе  
яблоки печеные  
шарлотка с яблоками  
блинчики с начинками  
пудинг ( сухарный )  
чай с лимоном  
кофе черный со сливками  
кофе на молоке  
какао с молоком  
шоколад со взбитыми сливками  
компот из сухофруктов  
компот из свежих плодов и ягод  
морс клюквенный  
квас хлебный

#### Ассортимент кондитерской продукции для практических заданий ПМ. 05

**Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента:**

1. пироги с капустой
2. расстегаи с рисом и грибами
3. хлеб багет
4. пицца
5. плюшка Московская
6. пирожки с мясом
7. сосиска в тесте
8. булочка с корицей
9. пирожки с яблоками
10. пирожки с капустой
11. булочка с орешками «Фантазия»
12. ватрушка
13. пирожки с рисом и яйцом
14. пицца Школьная
15. булочка с джемом
16. сочник с творогом
17. кекс столичный
18. языки слоеные
19. валованы
20. яблоко в тесте
21. кекс творожный
22. хачапури
23. хачапури с сыром
24. профитроли
25. меренги
26. пирог с корицей
27. пирог бисквитный с яблоками

29. торты бисквитные с кремом

#### **4.3. Требования к материально-техническому обеспечению:**

Реализация программы ПМ. 01- 05 может осуществляться в производственных цехах (заготовочных, горячем, холодном, кондитерском, кулинарном), соответствующих осваиваемым видам профессиональной деятельности.

#### **Оснащение рабочих мест учебного кулинарного цеха с зоной для теоретического обучения:**

**Технические средства обучения:** компьютер, средства аудиовизуализации, наглядные пособия (натуральные образцы продуктов, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия).

#### **Технологическое оборудование:**

- рабочий стол;
- весы настольные;
- разделочные доски;
- ножи поварской тройки;
- лопатка;
- веселка;
- венчик;
- ложки;
- шумовка;
- ножи для удаления глазков, экономной очистки овощей;
- гастроемкости;
- кастрюли;
- сотейники;
- овощерезательная машина,
- электрическая плита,
- холодильные шкафы;
- блендер;
- миксер;
- инструменты, инвентарь, посуда (разделочные доски, ножи поварской тройки; щипцы универсальные; лопатка; веселка; венчик; ложки; шумовка; ножи для удаления глазков, экономной очистки овощей; гастроемкости; кастрюли; сотейники; сковороды; сито; сито конусообразное)

#### **Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики при реализации программы ПМ. 05**

-взбивальная машина;	-венчики;
-тестомесильная машина;	-ложки;
-жарочный шкаф;	-ножи экономной очистки овощей;
-шокофризер;	-гастроемкости;
-холодильный шкаф;	-кастрюли;
-шкаф для расстойки;	-сотейники;
-микроволновая печь;	-сковороды;
-электроплита;	-сито;
-блендер;	-сито конусообразное;
-робокот;	-выемки;
-весы;	-формы;
-рабочие столы;	-палетты;
-стол рабочий	-скребки;
-весы настольные;	
-разделочные доски «К.Ц.» ;	-трафареты
-ножи поварской тройки;	-кисти
-щипцы универсальные;	-кондитерские мешки
-лопатки;	-насадки
-веселки;	

#### **4.4 Требования к руководителям практики от образовательного учреждения и организации**

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих проведение производственной практики: среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемого профессионального модуля. Мастера производственного обучения должны иметь на 1–2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников. Опыт деятельности в предприятиях общественного питания является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла, эти преподаватели и мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

### **5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

**Текущий контроль и оценка** результатов поэтапного освоения профессиональных и общих компетенций осуществляется мастером производственного обучения в процессе проведения практических занятий с использованием инструкционно-технологических карт, включающих индивидуальные задания, критерии их оценки. Текущий контроль усвоения знаний и практических умений в области расчетов количества отходов при обработке сырья и определения массы обработанного сырья и готовых полуфабрикатов может осуществляться по тестам или с использованием контрольных и практических модулей ЭОР с сайта ФЦИОР для профессии Повар, кондитер. Использование ЭОР позволяет самостоятельно производить оценку собственных достижений студентами. Промежуточный контроль освоения профессиональных компетенций осуществляется в виде дифференцированного зачета, на основании выполнения обучающимся индивидуальных заданий в конце производственной практики каждого профессионального модуля. На проведение зачета отводится 6 часов, в процессе которого студенты демонстрируют сформированность профессиональных и общих компетенций осваиваемого вида профессиональной деятельности. Проверочные работы проводятся на рабочем месте повара в виде самостоятельного выполнения учащимися производственных заданий по профессии, соответствующих 3-4 разряду повара. Оценка выполненных заданий осуществляет независимая комиссия, включающая представителя социальных партнеров образовательного комплекса (шеф-повара производства базы практики), старшего мастера и ассистента, выбираемого из числа преподавателей специальных дисциплин и мастеров производственного обучения. Задания для проверочных работ рассматривают на заседании ПЦК мастеров п/о и преподавателей спец. дисциплин. По результатам проверочных работ составляется протокол промежуточной аттестации. Оценка выставляется в журнал учебных занятий для профессиональных модулей в раздел производственной практики. По итогам промежуточной аттестации (ДЗ) обучающийся допускается к прохождению производственной практики по ПМ.

### **6. Перечень учебных изданий, Интернет ресурсов, дополнительной литературы.**

#### **Основные источники:**

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек. 1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015 г. № 213-ФЗ]. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276]. - <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. - Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014. - III, 8 с.
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014. - III, 48 с.



5. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]
6. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».
7. Сборник технологических нормативов по производству мучных кондитерских и булочных изделий. Сборник рецептур. / Минторг России – М.: Легкая промышленность и бытовое обслуживание, 2020.
8. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания М. «Экономика», 2020г.
9. Общественное питание. Справочник кондитера М., 2022
10. Ботов М.И., Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: учебник для нач. проф. образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, О.М. Голованов. – 2-е изд., испр. - М.: Академия, 2020. – 464 с.
11. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для НПО. – 13-е изд. стер./ Н.Г. Бутейкис. – М.: Академия, 2021. – 336с.
12. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2021. – 416 с.
13. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2020. – 336 с.
14. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2021. – 160 с.
- Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания:

#### **Интернет-источники:**

- <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
- <http://www.pitportal.ru/>
- <http://www.creative-chef.ru/>
- <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
- <http://www.eda-server.ru/gastr>

**Государственное автономное профессиональное  
образовательное учреждение  
«Апастовский аграрный колледж»**

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАПОУ «Апастовский  
аграрный колледж»

\_\_\_\_\_ Нигматзянов И.А.

**ПРОГРАММА ГОСУДАРСТВЕННОЙ  
ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**

**по основной профессиональной образовательной  
программе среднего профессионального образования  
(программа подготовки квалифицированных рабочих,  
служащих)**

**Профессия: 43.01.09 Повар. кондитер**

**Форма обучения: очная**

**Срок обучения: 3 года 10 месяцев**

Принято педагогическим советом

( с участием председателя ГЭК)

Протокол № от \_\_\_\_\_ 2023г.

СОГЛАСОВАНО

Представитель работодателя

\_\_\_\_\_

## 1. Общие положения

1.1. Программа государственной итоговой аттестации по основной профессиональной образовательной программе среднего профессионального образования – программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер разработана в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1569.

1.2. Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы:  
повар ↔ кондитер.

1.3. База приема на образовательную программу – основное общее образование.

1.4. Нормативной правовой основой проведения государственной итоговой аттестации с использованием механизма демонстрационного экзамена являются:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации".

- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 09 декабря 2016 г. N 1569,

- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 08 ноября 2021 г. № 800 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (с изменениями);

- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» от 24 августа 2022 г. № 762 (вступает в силу с 1 марта 2023 года);

- Распоряжение Минпросвещения России от 01.04.2019 N P-42 "Об утверждении методических рекомендаций о проведении аттестации с использованием механизма демонстрационного экзамена"

- Контрольно-измерительные материалы;

- Положение о порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования в АПОУ ВО «Устюженский политехнический техникум», утверждённым приказом директора от 17.11.2022 г. № 216 (с изменениями).

1.5 Государственная итоговая аттестация (ГИА) проводится государственной экзаменационной комиссией (ГЭК) в целях определения соответствия результатов освоения студентами завершающими обучение по основной профессиональной образовательной программе по профессии 43.01.09 Повар, кондитер требованиям федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Государственная итоговая аттестация выпускников не может быть заменена оценкой уровня их подготовки на основе текущего контроля успеваемости и результатов промежуточной аттестации.

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.

1.6 Результаты освоения образовательной программы:

Выпускник должен обладать общими компетенциями.

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

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

задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

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

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

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

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

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

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

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

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Результатом освоения ОПОП СПО профессиональной образовательной программсреднего профессионального образования – программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер являются сформированные профессиональные компетенции, соответствующие видам профессиональной деятельности(далее – ВПД). В ходе проверки освоения общих и профессиональных компетенций устанавливается, что компетенция: ОСВОЕНА или НЕ ОСВОЕНА.

Осваиваемые профессиональные компетенции:

ВПД 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, кролик.

ВПД 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.

ВПД 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.

Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента:

ВПД 4: 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.

ВПД 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.

1.8 Определение уровня готовности выпускника к дальнейшей трудовой деятельности, установление результатов освоения образовательной программы осуществляется в ходе защиты выпускной квалификационной работы.

1.9 Формы государственной итоговой аттестации

Государственная итоговая аттестация по профессии «Повар, кондитер» проводится в следующих формах:

**демонстрационный экзамен** для выпускников, осваивающих программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих.

## 1.10 Термины и определения

- Демонстрационный экзамен - вид аттестационного испытания при государственной итоговой аттестации или промежуточной аттестации по основным профессиональным образовательным программам среднего профессионального образования или по их части, которая предусматривает моделирование реальных производственных условий для решения практических задач профессиональной деятельности в соответствии с лучшими мировыми и национальными практиками, реализуемая с учетом базовых принципов.

- Государственная экзаменационная комиссия - комиссия, которая создается в целях проведения государственной итоговой аттестации.

- Председатель государственной экзаменационной комиссии (далее - председатель) - лицо, возглавляющее государственную экзаменационную комиссию. Председатель организует и контролирует деятельность государственной экзаменационной комиссии, обеспечивая единство требований, предъявляемых к выпускникам.

- Компетенция, выносимая на демонстрационный экзамен - вид деятельности (несколько видов деятельности), определенный(ые) через необходимые знания и умения, проверяемые в рамках выполнения задания на чемпионатах Ворлдскиллс или на демонстрационном экзамене (далее - компетенция).

- Центр проведения демонстрационного экзамена - аккредитованная площадка, оснащенная для выполнения заданий демонстрационного экзамена в соответствии с установленными требованиями по компетенции.

- Задание демонстрационного экзамена - комплексная практическая задача, моделирующая профессиональную деятельность и выполняемая в реальном времени.

- Экспертная группа демонстрационного экзамена - группа экспертов союза, оценивающих выполнение заданий демонстрационного экзамена.

- Эксперт союза - это лицо, прошедшее обучение и наделенное полномочиями по оценке демонстрационного экзамена по компетенции, что подтверждается электронным документом.

- Главный эксперт демонстрационного экзамена - эксперт, возглавляющий экспертную группу и координирующий проведение демонстрационного экзамена.

- Паспорт компетенций (Скиллс паспорт) - электронный документ, формируемый по итогам демонстрационного экзамена, отражающий уровень выполнения задания по определенной компетенции.

- Комплект оценочной документации (КОД) – комплекс требований для проведения демонстрационного экзамена по компетенции, включающий требования к оборудованию и оснащению, застройке площадки, составу экспертных групп, а также инструкцию по технике безопасности.

1.11.. К государственной итоговой аттестации допускаются обучающиеся, не имеющие академически задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план или индивидуальный учебный план по осваиваемой профессиональной образовательной программе среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

## 2. Процедура проведения государственной итоговой аттестации

2.1 Организация и проведение демонстрационного экзамена в рамках ГИА осуществляется в соответствии с Методическими материалами и оценочными материалами, разработанными Федеральным оператором - Федеральным государственным бюджетным образовательным учреждением дополнительного профессионального образования «Институт развития профессионального образования» (далее - ФГБОУ ДПО ИРПИ) по согласованию с Министерством образования и науки Российской Федерации.

Государственная итоговая аттестация - часть основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования – программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, завершающая её освоение.

Государственная итоговая аттестация проводится на основе принципов объективности и

независимости оценки качества подготовки обучающихся в целях определения соответствия результатов освоения обучающимися основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования – программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Государственная итоговая аттестация проводится в центре проведения демонстрационного экзамена –на площадке, оснащенной для выполнения заданий демонстрационного экзамена в соответствии с установленными требованиями по компетенции.

Программа государственной итоговой аттестации по основной профессиональной образовательной программе среднего профессионального образования – программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, включая методику оценивания результатов, критерии оценки, требования к выпускным квалификационным работам определяются на основе выбранных комплектов оценочной документации и утверждается приказом директора после обсуждения на заседании педагогического совета профессиональной образовательной организации с участием председателя экзаменационной комиссии.

Программа государственной итоговой аттестации доводится до сведения обучающихся не позднее, чем за шесть месяцев до начала ее проведения.

#### 2.1. Выбор оценочной документации для проведения 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, уставленных 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 базового и профильного уровня проводится с использованием единых оценочных материалов, включающих в себя конкретные комплексы оценочной документации, варианты заданий и критерии оценивания (далее – оценочные материалы), разработанные организацией, определенной Министерством просвещения Российской Федерации из числа подведомственных ему организаций (далее – оператор).

Задание демонстрационного экзамена включает комплексную практическую задачу, моделирующую профессиональную деятельность и выполняемую в режиме реального времени.

Комплекты оценочной документации для проведения демонстрационного экзамена профильного уровня разрабатываются оператором с участием организаций-партнеров, отраслевых и профессиональных сообществ.

Министерство просвещения Российской Федерации обеспечивает размещение разработанных комплектов оценочной документации на официальном сайте оператора в информационно-коммуникационной сети «Интернет» (далее – сеть «Интернет») не позднее 1 октября года, предшествующего проведению ГИА.

Выбор компетенций и комплектов оценочной документации для целей проведения демонстрационного экзамена осуществляется техникумом самостоятельно на основе анализа соответствия содержания задания задаче оценки освоения образовательной программы (или ее части) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер; рассматривается на заседании предметно- цикловой комиссии «Повар, кондитер» и утверждается приказом директора.

Под тематикой выпускной квалификационной работы понимается наименование комплекта оценочной документации (далее – КОД) по компетенции. При этом тематика выпускной квалификационной работы должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в образовательную программу среднего профессионального образования.

Профессиональная образовательная организация обеспечивает проведение предварительного инструктажа выпускников непосредственно в месте проведения демонстрационного экзамена.

Колледж обеспечивает реализацию процедур демонстрационного экзамена, как части образовательной программы, в том числе выполнение требований охраны труда, безопасности жизнедеятельности, пожарной безопасности, соответствие санитарным нормам и правилам.

#### 2.2. Сроки подготовки и проведения государственной итоговой аттестации

Ознакомление с программой государственной итоговой аттестации - не позднее, чем за шесть месяцев до начала итоговой аттестации.

Ознакомление с КОД 1.1. (комплексом оценочной документации) - не позднее, чем за шесть месяцев до начала итоговой аттестации.

Сроки проведения государственной итоговой аттестации (2 недели):

Расписание ГИА, согласовывается с председателем государственной экзаменационной комиссии и утверждается директором колледжа. Расписание ГИА доводится до общего сведения не позднее, чем за месяц до начала ГИА.

Направление заявки в для регистрации участников демонстрационного экзамена не менее чем за 2 месяца до даты проведения демонстрационного экзамена. Факт направления и регистрации заявки подтверждает участие в демонстрационном экзамене и ознакомление заявителя с Положением о демонстрационном экзамене, что является согласием на обработку, в том числе с применением автоматизированных средств обработки, персональных данных участников.

Обучающиеся обязаны подтвердить свое участие в демонстрационном экзамене в электронной системе интернет мониторинг на менее чем за 1 месяц до даты проведения демонстрационного экзамена

### ***2.3. Государственная экзаменационная комиссия (ГЭК). Экспертная группа демонстрационного экзамена***

В целях определения соответствия результатов освоения выпускниками имеющих государственную аккредитацию образовательных программ среднего профессионального образования соответствующим требованиям ФГОС СПО ГИА проводится государственными экзаменационными комиссиями (далее - ГЭК).

ГЭК формируется из числа педагогических работников образовательных организаций, лиц приглашенных из сторонних организаций, в том числе:

педагогических работников;

представителей организаций-партнеров, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники;

При проведении демонстрационного экзамена в составе ГЭК создается экспертная группа из числа лиц, приглашенных из сторонних организаций и обладающих профессиональными знаниями, навыками и опытом в сфере, соответствующей профессии или специальности среднего профессионального образования или укрупненной группы профессий и специальностей, по которой проводится демонстрационный экзамен (далее соответственно – экспертная группа, эксперты).

Состав ГЭК утверждается приказом образовательной организации и действует в течение одного календарного года. В состав ГЭК входят председатель ГЭК, заместитель председател



ГЭК и члены ГЭК.

ГЭК возглавляет председатель, который организует и контролирует деятельность ГЭК, обеспечивает единство требований, предъявляемых к выпускникам.

Председатель ГЭК утверждается не позднее 20 декабря текущего года на следующий календарный год (с 1 января по 31 декабря) по представлению образовательной организации органом исполнительной власти субъекта Российской Федерации, в ведении которого находится образовательная организация.

Председателем ГЭК образовательной организации утверждается лицо, не работающее в образовательной организации, из числа:

руководителей или заместителей руководителей организаций, осуществляющих образовательную деятельность, соответствующую области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники;

представителей работодателей или их объединений, организаций-партнеров, включая экспертов, при условии, что направление деятельности данных представителей соответствует области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники.

Руководитель образовательной организации является заместителем председателя ГЭК. В случае создания в образовательной организации нескольких ГЭК назначается несколько заместителей председателя ГЭК из числа заместителей руководителя образовательной организации или педагогических работников.

Экспертная группа создается по каждой профессии «Повар, кондитер»

Экспертную группу возглавляет главный эксперт, назначаемый из числа экспертов, включенных в состав ГЭК.

Главный эксперт организует и контролирует деятельность возглавляемой экспертной группы, обеспечивает соблюдение всех требований к проведению демонстрационного экзамена и не участвует в оценивании результатов демонстрационного экзамена.

#### ***2.4. Особенности проведения демонстрационного экзамена***

Демонстрационный экзамен проводится по модульному принципу.

Задание для демонстрационного экзамена по комплекту оценочной документации № 1.1 стандартам Ворлдскиллс Россия по компетенции № 34 «Поварское дело» (Приложение 2) содержит один модуль (А, В, С, D).

Участники и эксперты демонстрационного экзамена должны быть на площадке в форменной (санитарной) одежде (Приложение 3).

Для проведения демонстрационного экзамена площадка оснащается в соответствии с КОД № 1.1 и требованиями инфраструктурного листа (Приложение 4). В инфраструктурный лист не входят предметы, которые участники должны принести с собой, а также предметы, материалы и оборудование, которые участникам принести запрещено.

Запрещенные на площадке предметы и материалы:

- любые материалы и оборудование, имеющееся при себе у участников, которые не были до начала демонстрационного экзамена представлены ГЭК;
- телефоны, гаджеты и другие технические средства с фото - видео съемкой, выходом в Интернет.

На демонстрационном экзамене используется единый список продуктов. Добавлять или удалять позиции в списке продуктов запрещается. Для выполнения задания участники используют продукты, только указанные в данном списке. Список продуктов необходимо заполнить и отправить главному эксперту две недели до демонстрационного экзамена (Приложение 5). Количество продуктов указано на весь день. Обязательные продукты выдаются студенту в равном количестве, и заказывать их не нужно. Если студенту не нужно все количество предоставленных продуктов, он может их убрать в холодильник и промаркировать.

КОД демонстрационного экзамена имеет один модуль (А, В, С, D). Демонстрационный экзамен длится 6,5 часов в течение 2х дней. Студенты организуют работу по своему желанию, с учетом времени, необходимого на презентацию каждого из блюда, указанного в расписании демонстрационного экзамена.

В подготовительный день главный эксперт оглашает вариант задания. В случае если участнику необходимо заказать дополнительные продукты, или убрать лишние он делает это в подготовительный день, но при этом баллы за данный аспект вычитаются.

Участники демонстрационного экзамена получают одну корзину с ингредиентами в соответствии с заявкой. Ингредиенты, необходимые для задания, необходимо заказать и предоставить организаторам за две недели до демонстрационного экзамена. В случае если участник не отправил заявку на продукты в указанный срок, баллы за данный аспект вычитаются. Во время выполнения задания демонстрационного экзамена разрешается использовать только ингредиенты, предоставленные организатором.

Если участник демонстрационного экзамена не выполняет требования техники безопасности, подвергает опасности себя или других сдающих, такой участник может быть отстранён от сдачи демонстрационного экзамена.

Жеребьёвку проводит главный эксперт в подготовительный день до начала демонстрационного экзамена, далее студентам даётся 2 часа чистого времени для написания меню (Приложение 6) и окончательной заявки продуктов при необходимости.

Инструктаж по охране труда и технике безопасности для участников и членов ГЭК проводится главным экспертом под подпись.

На выполнение задания демонстрационного экзамена (А, В, С, D) предусмотрено 4 часа, без учёта подготовки и уборки рабочего места (0,5 часа) + 2 часа для написания меню, общая продолжительность выполнения задания демонстрационного экзамена 6,5 часов.

## **2.7 Процедура проведения демонстрационного экзамена**

Демонстрационный экзамен проводится в два дня:

День С-1 – инструктаж по охране труда и технике безопасности обучающихся на площадке проведения демонстрационного экзамена; проверка и настройка оборудования; написание меню.

### *1. Подготовительный день*

Подготовительный день проводится за 1 день до начала демонстрационного экзамена. В Подготовительный день:

- студенты экзаменационной группы (групп) обязаны явиться в ЦПДЭ в соответствии с графиком, предъявить студенческий билет и документ, удостоверяющий его личность;
- технический эксперт, назначенный ЦПДЭ, проводит инструктаж по охране труда и технике безопасности (далее – ОТ и ТБ) для участников и членов Экспертной группы под роспись в Протоколе демонстрационного экзамена об ознакомлении экспертов с правилами техники безопасности и охраны труда по установленной форме;
- Главный эксперт производит распределение рабочих мест участников на площадке в соответствии с жеребьевкой и их ознакомление с рабочими местами и оборудованием, а также с графиком работы на площадке и необходимой документацией. Жеребьевка проводится в присутствии всех участников способом, исключающим спланированное распределение рабочих мест или оборудования;
- участники должны ознакомиться с подробной информацией о плане проведения экзамена с обозначением обеденных перерывов и времени завершения экзаменационных заданий/модулей, ограничениях времени и условий допуска к рабочим местам, включая условия, разрешающие участникам покинуть рабочие места и площадку, информацию о времени и способе проверки оборудования, информацию о пунктах и графике питания, оказании медицинской помощи, о характере и диапазоне санкций, которые могут последовать в случае нарушения правил и плана проведения экзамена;
- участники в соответствии с КОДом выполняют предварительные задания.

### *II. День проведения демонстрационного экзамена. В день проведения демонстрационного экзамена:*

проводится проверка и настройка оборудования экспертами (за 1 час до начала демонстрационного экзамена);

- главным экспертом выдаются экзаменационные задания каждому участнику в

бумажном виде, обобщенная оценочная ведомость (если применимо), дополнительные инструкции к ним (при наличии), а также разъясняются правила поведения во время демонстрационного экзамена;

- после получения экзаменационного задания и дополнительных материалов к нему, участникам предоставляется время на ознакомление, а также вопросы, которое не включается в общее время проведения экзамена и составляет не менее 15 минут;
  - по завершению процедуры ознакомления с заданием участники подписывают Протокол об ознакомлении участников демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия с оценочными материалами и заданием по форме. Оригинал протокола хранится в ЦПДЭ;
  - к выполнению экзаменационных заданий участники приступают после указания Главного эксперта;
  - организация деятельности Экспертной группы по оценке выполнения заданий демонстрационного экзамена осуществляется Главным экспертом. Главный эксперт не участвует в оценке выполнения заданий демонстрационного экзамена;
  - члены ГЭК вправе находиться на площадке исключительно в качестве наблюдателей, не участвуют и не вмешиваются в работу Главного эксперта и Экспертной группы, а также не контактируют с участниками и членами Экспертной группы;
  - все замечания, связанные, по мнению членов ГЭК, с нарушением хода оценочных процедур, а также некорректным поведением участников и экспертов, которые мешают другим участникам выполнять экзаменационные задания и могут повлиять на объективность результатов оценки, доводятся до сведения Главного эксперта;
  - нахождение других лиц на площадке, кроме Главного эксперта, членов Экспертной группы, Технического эксперта, экзаменуемых, членов ГЭК, не допускается.
  - в ходе проведения экзамена участникам запрещаются контакты с другими участниками или членами Экспертной группы без разрешения Главного эксперта;
  - в случае отстранения экзаменуемого от дальнейшего участия в экзамене ввиду болезни или несчастного случая, ему начисляются баллы за любую завершённую работу;
  - участник, нарушивший правила поведения на экзамене, и чье поведение мешает процедуре проведения экзамена, получает предупреждение с занесением в протокол учета времени и нештатных ситуаций, который подписывается Главным экспертом и всеми членами Экспертной группы. Потерянное время при этом не компенсируется участнику, нарушившему правило;
  - после повторного предупреждения участник удаляется с площадки, вносится соответствующая запись в протоколе с подписями Главного эксперта и всех членов Экспертной группы;
  - оценка не должна выставляться в присутствии участника демонстрационного экзамена, если иное не предусмотрено оценочной документацией по компетенции;
  - оригинал Итогового протокола подписывается Главным экспертом и членами Экспертной группы, заверяется членом ГЭК и передается в образовательную организацию;
- По завершению демонстрационного экзамена проводится подведение итогов ГЭК и оглашение результатов экзаменуемым.

Подведение итогов предусматривает:

- заверение членом ГЭК итогового протокола демонстрационного экзамена;
- перевод полученного количества баллов за демонстрационный экзамен в оценки "отлично", "хорошо", "удовлетворительно", "неудовлетворительно";

День выполнения демонстрационного экзамена – выполнение задания, подведение итогов и оглашение результатов.

Решение государственной экзаменационной комиссии, по итогам оценки демонстрационного экзамена, о соответствии выпускника требованиям ФГОС СПО по профессии и выдаче выпускнику соответствующего документа; оформление протоколов ГИА; обобщение результатов демонстрационного экзамена с указанием балльного рейтинга студентов

оформляются на заседании ГЭК в период проведения государственной итоговой аттестации, установленный календарным учебным графиком. Заседания ГЭК могут быть организованы с использованием дистанционных технологий.

В случае опоздания к началу демонстрационного экзамена по уважительной причине студент допускается к выполнению заданий, но время на выполнение заданий не добавляет.

В случае поломки оборудования и его замены (не по вине студента) студенту предоставляется дополнительное время.

Лицам, не принявшим участие в демонстрационном экзамене по уважительной причине, предоставляется возможность выполнить практическую часть ВКР в полном объеме в дополнительные сроки.

Лицам, не проходившим ГИА по уважительной причине, предоставляется возможность пройти ГИА без отчисления из техникума.

Дополнительные заседания ГЭК организуются в установленные техникумом сроки, но не позднее четырех месяцев после подачи заявления лицом, не проходившим ГИА по уважительной причине.

Обучающиеся, не прошедшие ГИА или получившие на ГИА неудовлетворительные результаты, проходят ГИА не ранее чем через шесть месяцев после прохождения ГИА впервые. Для прохождения ГИА лицо, не прошедшее ГИА по неуважительной причине или получившее на ГИА неудовлетворительную оценку, восстанавливается в колледже на период времени, установленный колледжем самостоятельно, но не менее предусмотренного календарным учебным графиком для прохождения ГИА соответствующей образовательной программы среднего профессионального образования.

Повторное прохождение ГИА для одного лица назначается колледжем не более двух раз

### **3. Требования к выпускным квалификационным работам и методика их оценивания**

3.1. Оценку выполнения заданий демонстрационного экзамена в баллах осуществляет экспертная группа, возглавляемая главным экспертом.

3.2. Не допускается участие в оценивании заданий демонстрационного экзамена экспертов, принимавших участие в обучении студентов или представляющих с ними одну образовательную организацию.

3.3. 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.

3.4. Баллы за выполнение заданий демонстрационного экзамена выставляются в соответствии со схемой начисления баллов, приведенной в комплекте оценочной документации по КОД № 1.1 для Демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия по компетенции № 34 «Поварское дело» (Приложение 9).

Общее максимально возможное количество баллов за задания по всем критериям оценки составляет **35,55**

3.5. Схема выставления оценки соответствует процентным показателям в WSSS. Сводная ведомость оценок, генерируемая CIS, включает перечень критериев оценки. Количество баллов, назначаемых по каждому критерию, рассчитывается CIS. Каждый критерий оценки разделяется на один или более субкритериев. Каждая ведомость оценок (субкритериев) содержит оцениваемые аспекты, подлежащие оценке.

3.6. Баллы за выполнение заданий демонстрационного экзамена выставляются в соответствии со схемой начисления баллов КОД № 1.1 по компетенции № 34 «Поварское дело».

3.7. Необходимо осуществить перевод полученного количества баллов в оценки "отлично", "хорошо", "удовлетворительно", "неудовлетворительно".

3.8. Перевод полученного количества баллов в оценки осуществляется

экзаменационной комиссией с обязательным участием главного эксперта.

3.9. Максимальное количество баллов, которое возможно получить за выполнение задания демонстрационного экзамена, принимается за 100%. Перевод баллов в оценку может быть осуществлен на основе таблицы N 1.

Оценка ГИА	Отношение полученного количества баллов к максимально возможному (в процентах)
"неудовлетворительно"	0,00% - 19,99%
"удовлетворительно"	20,00% - 39,99%
"хорошо"	40,00% - 69,99%
"отлично"	70,00% - 100,00%

3.10 Статус победителя, призера чемпионатов профессионального мастерства, проведенных Агентством (Союзом "Агентство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров "Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)") либо международной организацией "WorldSkills International", в том числе "WorldSkills Europe" и "WorldSkills Asia", и участника национальной сборной России по профессиональному мастерству по стандартам "Ворлдскиллс" выпускника по профилю осваиваемой образовательной программы среднего профессионального образования засчитывается в качестве оценки "отлично" по демонстрационному экзамену в рамках проведения ГИА по данной образовательной программе среднего профессионального образования.

3.11. Лицам, прошедшим процедуру демонстрационного экзамена получают Паспорт компетенций. Паспорт компетенций – электронный документ, формируемый по итогам демонстрационного экзамена в личном профиле каждого участника.

#### **4. Порядок апелляции и пересдачи государственной итоговой аттестации**

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

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

4.3 Апелляция о нарушении порядка проведения ГИА подается непосредственно в день проведения ГИА. Апелляция о несогласии с результатами ГИА подается не позднее следующего рабочего дня после объявления результатов ГИА.

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

4.5 Состав апелляционной комиссии утверждается колледжем одновременно с утверждением состава ГЭК.

4.6 Апелляционная комиссия состоит из председателя, не менее пяти членов из числа педагогических работников колледжа, не входящих в данном учебном году в состав ГЭК и секретаря. Председателем апелляционной комиссии является директор колледжа, либо лицо, исполняющее в установленном порядке обязанности директора колледжа. Секретарь избирается из числа членов апелляционной комиссии.

4.7 Апелляция рассматривается на заседании апелляционной комиссии с участием не менее двух третей ее состава. На заседание апелляционной комиссии приглашается председатель соответствующей ГЭК.

4.8 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.

4.9 Рассмотрение апелляции не является пересдачей ГИА.

4.10 При рассмотрении апелляции о нарушении порядка проведения ГИА апелляционная комиссия устанавливает достоверность изложенных в ней сведений и выносит одно из решений:

4.10 Об отклонении апелляции, если изложенные в ней сведения о нарушениях порядка проведения ГИА выпускника не подтвердились и/или не повлияли на результат ГИА;

4.11 Об удовлетворении апелляции, если изложенные в ней сведения о допущенных нарушениях порядка проведения ГИА выпускника подтвердились и повлияли на результат ГИА.

В последнем случае результат проведения ГИА подлежит аннулированию, в связи с чем, протокол о рассмотрении апелляции не позднее следующего рабочего дня передается в ГЭК для реализации решения комиссии. Выпускнику предоставляется возможность пройти ГИА в дополнительные сроки, установленные колледжем.

4.12 Для рассмотрения апелляции о несогласии с результатами ГИА, полученными при сдаче государственного экзамена, секретарь ГЭК, не позднее следующего рабочего дня с момента поступления апелляции, направляет в апелляционную комиссию протокол заседания ГЭК, письменные ответы выпускника (при их наличии) и заключение председателя ГЭК о соблюдении процедурных вопросов при проведении экзамена, в том числе в виде демонстрационного экзамена.

4.13 В результате рассмотрения апелляции о несогласии с результатами ГИА апелляционная комиссия принимает решение об отклонении апелляции и сохранении результата ГИА либо об удовлетворении апелляции и выставлении иного результата ГИА.

4.14 Решение апелляционной комиссии не позднее следующего рабочего дня передается в ГЭК.

Решение апелляционной комиссии является основанием для аннулирования ранее выставленных результатов ГИА выпускника и выставления новых.

Решение апелляционной комиссии принимается простым большинством голосов. При равном числе голосов голос председательствующего на заседании апелляционной комиссии является решающим.

Решение апелляционной комиссии доводится до сведения подавшего апелляцию выпускника (под роспись) в течение трех рабочих дней со дня заседания апелляционной 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 колледжа.

**Перечень знаний, умений, навыков в соответствии со Спецификацией стандарта**  
 Перечень знаний, умений, навыков в соответствии со Спецификацией стандарта, (WorldSkills Standards Specifications, WSSS), проверяемый в рамках комплекта оценочной документации **проверяемый в рамках комплекта оценочной документации № 1.1**

Раздел WSSS	Наименование раздела WSSS	Важность (%)
1.	Организация и управление работой.	1,8%
2.	Навыки коммуникации и работы с клиентами.	1,5%
3.	Санитария и гигиена, техника безопасности и нормы охраны здоровья, окружающая среда.	5,1%
4.	Знания об ингредиентах и меню.	1,95%
5.	Подготовка ингредиентов.	6%
6.	Применение различных методов тепловой обработки.	5%
7.	Изготовление и презентация блюд.	10,9%
8.	Приобретение и хранение пищевых продуктов, составление смет, учет.	3,3%
<b>1.</b>	<b>Организация и управление работой.</b>	

**Специалист должен знать и понимать:**

- Все нормативные документы индустрии;
- Схему организации и структуру гостинично-ресторанного бизнеса;
- Важность эффективной командной работы;
- Принципы использования технологического оборудования, производственного инвентаря, в соответствии с правилами эксплуатации;
- Роль повара в разработке меню и блюд в интересах коммерческой деятельности;
- Принцип непрерывного профессионального роста, включая информированность об актуальных гастрономических тенденциях;
- Принципы разработки сбалансированного меню различного назначения в соответствии с установленными ограничениями и бюджетом.

**Специалист должен уметь:**

- Соблюдать стандарты качества на всех этапах производства, обладая стрессоустойчивостью;
- Планировать работу в течение дня для себя и других работников производства.
- Координировать действия при решении задач;
- Расставлять приоритеты, выделяя наиболее важные рабочие задачи;
- Оптимизировать рабочий процесс, применяя ресурсосберегающие технологии;
- Эффективно выполнять соответствующие функции по всем зонам производства;
- Рассчитывать время и трудовые ресурсы;
- Выявлять конфликты, решать их, находить решения совместно с коллективом;
- Соблюдать принципы энергосбережения при работе с оборудованием;
- Использовать в работе все виды технологического оборудования, производственного инвентаря с соблюдением техники безопасности;
- Использовать нормативно - технологическую документацию при составлении меню и реализации его позиций;
- Оперативно и гибко реагировать на непредвиденные обстоятельства;
- Вносить изменения в формы и методы работы с учетом обстоятельств и эффективно выполнять свою роль в коллективе;
- Вносить предложения по усовершенствованию методов работы;
- Создавать актуальные рецепты блюд с применением новейших тенденций, и готовить блюда по классическим рецептурам с применением новых технологий;
- Демонстрировать понимание свойств ингредиентов при создании авторских блюд;
- Рационально использовать продукты и расходные материалы;
- Объективно оценивать личные и профессиональные возможности при решении производственных задач;
- Самостоятельно определять цели и достигать их;
- Демонстрировать личную заинтересованность в профессиональном росте, ответственность за собственное непрерывное профессиональное развитие.

2.	<b>Навыки коммуникации и работы с клиентами.</b>
<p><b>Специалист должен знать и понимать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Характеристики различных способов, методов и стилей подачи блюд, особенности их применения;</li> <li>• Способы приготовления блюд в зависимости от типа обслуживания;</li> <li>• Важность меню как средства информации и инструмента продаж;</li> <li>• Законодательные ограничения в отношении рекламы продукции и презентации блюд согласно меню;</li> <li>• Важность внешнего вида при появлении на публике и общении с гостями;</li> <li>• Важность эффективного обмена информацией в коллективе, с заказчиками и подрядчиками;</li> </ul> <p><b>Специалист должен уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Следить за соблюдением правил личной гигиены;</li> <li>• Выстраивать эффективное общение с коллегами и гостем;</li> <li>• Выбирать соответствующий обстоятельствам и особенностям гостя стиль обслуживания;</li> <li>• Консультировать менеджеров, коллег и клиентов по вопросам приготовления блюд;</li> <li>• Предлагать решения и обсуждать вопросы с целью разрешения задач или нахождения взаимовыгодных решений;</li> <li>• Планировать и реализовывать рекламные кампании.</li> </ul>	
3.	<b>Санитария и гигиена, техника безопасности и нормы охраны здоровья, окружающая среда</b>
<p><b>Специалист должен знать и понимать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Законодательство и принятые нормы, касающиеся закупки, хранения и подготовки сырья, приготовления и подачи блюд;</li> <li>• Основы охраны труда и правила техники безопасности при организации работ и эксплуатации технологического оборудования в предприятии питания;</li> <li>• Причины порчи пищи;</li> <li>• Показатели качества и безопасности пищевых продуктов.</li> </ul> <p><b>Специалист должен уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Работать с соблюдением норм гигиены и нормативных актов, регулирующих хранение, обработку, приготовление и обслуживание (НАССР).</li> <li>• Хранить все товары с соблюдением требований безопасности и гигиены;</li> <li>• Обеспечивать чистоту всех рабочих зон в соответствии с правилами санитарии и гигиены;</li> <li>• Применять внутренний бизнес-концепт НАССР;</li> <li>• Использовать производственные инструменты и приспособления в соответствии с инструкциями;</li> <li>• Соблюдать правила и нормы по охране труда, технику безопасности при эксплуатации технологического оборудования</li> </ul>	
<b>4 Знания об ингредиентах и меню</b>	
<p><b>Специалист должен знать и понимать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Рыночные цены на ингредиенты, связь между ценой и качеством;</li> <li>• Свойства и виды ингредиентов, используемых для приготовления блюд;</li> <li>• Сезонность продуктов и её влияние на их стоимость;</li> <li>• Кулинарное использование сырья в зависимости от его свойств и типа предприятия питания;</li> <li>• Пищевую ценность ингредиентов;</li> <li>• Физические и диетологические характеристики различных способов приготовления пищи;</li> <li>• Законодательные нормы и ограничения на импорт ингредиентов;</li> <li>• Виды и стили составления меню;</li> <li>• Баланс при составлении меню;</li> <li>• Вопросы устойчивого развития и этики в связи с приобретением ингредиентов;</li> <li>• Влияние культуры, религии, аллергии, непереносимости, традиций на рацион и способы кулинарной обработки;</li> </ul> <p><b>Специалист должен уметь:</b></p>	



- Предлагать рекомендации по закупке ингредиентов и оборудования;
- Определять стандарты качества продуктов в соответствии с меню, бюджетом и обстоятельствами;
- Понимать и использовать маркировку ингредиентов;
- Применять диетологические принципы в соответствии с ожиданиями и требованиями гостей;
- Определять качество ингредиентов, выявлять признаки качества и свежести органолептическим способом;
- Выявлять и браковать товары, не соответствующие стандартам;
- Подбирать продукты для фирменных блюд;
- Составлять меню для различных событий и ситуаций;
- Составлять меню с учетом индивидуальных особенностей здоровья гостя;
- Составлять меню для различных мероприятий с учетом желаний гостя.

## 5. Подготовка ингредиентов

### *Специалист должен знать и понимать:*

- Существующие виды мяса, дичи, птицы и их кулинарное использование;
- Строение тушки домашней птицы и пернатой дичи, кулинарное назначение всех частей мяса, птицы, дичи;
- Методы разделки туши и подготовки мяса к тепловой обработке;
- Кулинарные части мяса, птицы и дичи, традиционно применяемые для приготовления блюд;
- Существующие виды рыбы, моллюсков и ракообразных и способы их приготовления;
- Части рыбы, используемые в кулинарии;
- Методы подготовки рыбы, моллюсков и ракообразных к тепловой обработке;
- Существующие виды фруктов, овощей, ингредиентов для салатов, используемые в кулинарии, и методы их подготовки к тепловой обработке;
- Виды нарезки овощей и их кулинарное назначение;
- Способы приготовления основных бульонов и их применение;
- Виды оборудования для разделки мяса и рыбы, подготовки ингредиентов;
- Технику безопасности, правила эксплуатации при использовании оборудования и инвентаря.

### *Специалист должен уметь:*

- Правильно рассчитывать, отмерять и взвешивать ингредиенты;
- Демонстрировать навыки владения ножом и распространенными методами нарезки;
- Подготавливать и разделывать виды мяса, птицы и дичи;
- Производить обвалку, жиловку мяса домашних животных, птицы и дичи, подготавливать его для дальнейшей обработки;
- Нарезать порционные полуфабрикаты из мяса;
- Подготавливать тушку рыбы к дальнейшей обработке, филировать;
- Подготавливать порционные куски рыбы для дальнейшей обработки;
- Готовить основные бульоны, соусы, маринады, заправки, элементы декора;
- Производить подготовку ингредиентов для блюд согласно меню;
- Завершать и собирать все подготовленные ингредиенты меню в полном объеме;
- Применять неиспользованные элементы подготовленных ингредиентов в других целях;
- Осуществлять подготовку ингредиентов к изготовлению хлебобулочных, кондитерских изделий и десертов;
- Готовить различные виды макаронных изделий.

## 6. Применение различных методов тепловой обработки.

### *Специалист должен знать и понимать:*

- Существующие методы тепловой обработки и их применение к различным ингредиентам в зависимости от меню;
- Влияние тепловой обработки на ингредиенты;
- Виды соусов и правила их приготовления;
- Виды супов и правила их приготовления;
- Классические гарниры и дополнения к основным блюдам.

**Специалист должен уметь:**

- Выбирать соответствующее технологическое оборудование в зависимости от метода обработки продукта;
- Применять правильный метод обработки для каждого ингредиента и блюда;
- Применять все методы тепловой обработки;
- Учитывать сроки обработки сырья;
- Сочетать и применять различные методы кулинарной обработки двух и более продуктов одновременно;
- Учитывать уменьшения массы и размера продуктов при тепловой обработке;

- Обеспечивать гармоничное сочетание продуктов, методов приготовления оформления;
  - Подбирать методы приготовления блюд в зависимости от типа и уровня предприятия питания;
  - Следовать рецептурам, внося изменения по мере необходимости рассчитывать нужное количество ингредиентов;
  - Сочетать ингредиенты для получения требуемого результата;
  - Изготавливать широкий диапазон блюд, включая:
    - Супы и соусы;
    - Закуски горячие и холодные;
    - Салаты и холодные блюда;
    - Блюда из рыбы, моллюсков и ракообразных;
  - Блюда из мяса домашних животных, птицы, дичи;
  - Овощные и вегетарианские блюда;
  - Фирменные и национальные блюда;
  - Блюда из яиц, творога, круп и макаронных изделий;
  - Хлебобулочные и кондитерские изделия, десерты.
  - Подготавливать ингредиенты для сложных блюд и готовить их для получения оригинального результата;
- Готовить блюда региональной, национальной, мировой кухни по рецептам;
- Осуществлять подготовку и приготовление блюд для различных приемов пищи (завтрак, обед, послеобеденный и поздний чай, ужин);
  - Применять современные технологии и методы приготовления пищи.

7

**Изготовление и презентация блюд.**

**Специалист должен знать и понимать:**

- Важность презентации блюд как части комплексного впечатления;
- Виды блюд и тарелок используемые для сервировки, другой посуды и оборудования используемых для презентации;
- Тенденции в презентации блюд;
- Стили предприятий общественного питания и их влияние на презентацию блюд;
- Классические гарниры и украшения для традиционных блюд;
- Важность контроля выхода порций в предприятии питания;

**Специалист должен уметь:**

- Правильно подобрать количество ингредиентов на порцию блюда для получения требуемого выхода;
- Очищать, загущать, придавать оттенки вкуса супам и соусам;
- Изготавливать и презентовать холодные блюда, закуски и салаты;
- Представлять холодные и горячие блюда для шведского стола и самообслуживания;
- Готовить классические гарниры и использовать их для авторской презентации блюд;
- Вносить изменения в процесс приготовления и оформления блюда в соответствии с методом обслуживания;
- Профессионально дегустировать блюда, применять приправы, травы и специи;
- Обеспечивать привлекательную презентацию блюда для создания более ярких положительных впечатлений у гостя;

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Использовать для презентации блюда тарелки, миски и т.д.;</li> <li>• Выполнять порционную подачу на тарелках или блюдах для подачи, придающих продукции привлекательный внешний вид;</li> </ul> <p>Изготавливать различные виды макаронных изделий.</p>
<b>8</b>	<b>Приобретение и хранение пищевых продуктов, составление смет, учет.</b>
<p><b>Специалист должен знать и понимать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Сезонность и колебание цен на ингредиенты;</li> <li>• Рыночные принципы торговли;</li> <li>• Существующих местных, государственных и международных поставщиков;</li> <li>• Общие условия оплаты и доставки;</li> <li>• Процесс заказа продуктов и оборудования;</li> <li>• Факторы, влияющие на стоимость блюд;</li> <li>• Методы калькуляции цены на блюда;</li> <li>• Важность экономии при приготовлении блюд;</li> <li>• Важность соблюдения принципов устойчивого развития, защиты окружающей среды от выделений углекислого газа;</li> <li>• Системы автоматизированного управления производством: программы по разработке рецептур, меню, организации процессов реализации, банкетные системы и т.д.;</li> <li>• Доступные решения для хранения продуктов.</li> </ul> <p><b>Специалист должен уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Выбирать поставщиков на основании качества, предоставляемых услуг, цены;</li> <li>• Составлять заказы на день;</li> <li>• Составлять заказы на ингредиенты и расходные материалы в точном соответствии с потребностями предприятия;</li> <li>• Выбирать поставщиков, обеспечивающих оптимальные цены, сопутствующие услуги и качество продуктов;</li> <li>• Заполнять и размещать онлайн заказы на поставку;</li> <li>• Осуществлять прием продуктов, проверять их качество, документацию на соответствие;</li> <li>• Хранить все свежие, замороженные, охлажденные пищевые продукты и продукты, не требующие охлаждения, в соответствии с требованиями к температуре и условиям хранения;</li> <li>• Отчитываться за потери при хранении;</li> <li>• Рассчитывать затраты на хранение;</li> <li>• Составлять заказы в соответствии с пропускной способностью склада;</li> <li>• Вести документацию по заказам, контролю за пищевыми продуктами и запасами с применением ИТ;</li> <li>• Определять себестоимость и цены реализации блюд для достижения требуемой прибыли по кухне. А также корректировать текущую практику изготовления продукции и контроля порций в соответствии с нормой прибыли.</li> </ul>	

## Приложение 2

### Задание для демонстрационного экзамена

по комплекту оценочной документации № 1.1 стандартам Ворлдскиллс Россия по компетенции № 34 «Поварское дело»

#### Образец задания

Образец задания для демонстрационного экзамена по комплекту оценочной документации.

#### Описание задания

КОД демонстрационного экзамена имеет один модуль (А, С, D, H). Демонстрационный экзамен длится 6,5 часов в течение 1 дня, готовятся блюда задания, представленных ниже. Студенты могут организовать работу по своему желанию, но им необходимо учитывать время презентации каждого из блюда, указанного в расписании.

В подготовительный день главный эксперт оглашает вариант задания. В случае, если студенту необходимо заказать дополнительные продукты или убрать лишние, он делает это в подготовительный день, но при этом баллы за данный аспект вычитаются.

Участники демонстрационного экзамена получают одну корзину с ингредиентами в соответствии с заявкой. Ингредиенты, необходимые для задания, необходимо заказать и предоставить организаторам за две недели до демонстрационного экзамена. В случае, если участник не отправил заявку на продукты в указанный срок, баллы за данный аспект вычитаются. Во время выполнения задания демонстрационного экзамена разрешается использовать только ингредиенты, предоставленные организатором.

Если участник демонстрационного экзамена не выполняет требования техники безопасности, подвергает опасности себя или других сдающих, такой участник может быть отстранён от сдачи демонстрационного экзамена.

Жеребьёвку проводит главный эксперт в подготовительный день до начала демонстрационного экзамена, далее студентам даётся 2 часа чистого времени для написания меню и окончательной заявки продуктов при необходимости.

На выполнение задания демонстрационного экзамена (А, С, D, H) предусмотрено 4 часа, без учёта подготовки и уборки рабочего места (0,5 часа) + 2 часа для написания меню, общая продолжительность выполнения задания демонстрационного экзамена 6,5 часов.

#### Описание модуля А: Работа

- В холодильниках должно быть организовано раздельное хранения сырья, полуфабрикатов
- Раковины и рабочие поверхности не должны быть загромождены
- Вы должны быть чистыми, опрятными, ухоженными и иметь презентабельный вид.

Вы должны вымыть руки в начале работы, в процессе выполнения заданий и в конце работы после уборки

- Вы должны работать чисто, аккуратно и эффективно
- Вы должны работать согласно технике безопасности, используя правильные средства индивидуальной защиты
- Не должно быть никаких загрязнений; продукты должны храниться отдельно, а все заготовки должны быть упакованы, тарированы и маркированы.
- Не должно быть чрезмерного расходования продуктов

#### Описание модуля С: Горячее блюдо из птицы

Приготовить 3 порции горячего блюда из курицы на выбор участника

- Минимум 2 гарнира: один на выбор участника, второй гарнир должен быть приготовлен или содержать продукт из оглашенного варианта.

- 1 горячий соус на выбор участника
- Оформление горячего блюда – на выбор участника

- Особенности подачи.

- Масса блюда минимум 220 г.

3 порции горячего блюда подаются на тарелках - круглая белая плоская тарелка диаметром 30 - 32 см.

- Соус должен быть сервирован на каждой тарелке
- Дополнительно подаётся одна порция 50 мл. основного соуса в соуснике для слепой дегустации
- Температура подачи тарелки от 35 °С и выше
- Подаются три идентичных блюда
- Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!
- Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи

Одна тарелка подаётся для оценки измеримых показателей, две тарелки подаются в дегустацию.

- Основные ингредиенты.
- Используйте продукты с общего стола;
- Используйте продукты из заказанного списка.

Специальное оборудование.

Разрешено использовать дополнительное оборудование, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом экзамена, за исключением аналогичного имеющегося на площадке.

### **Описание модуля D: Десерт**

Приготовить 3 порции Десерта на выбор участника

Обязательные компоненты десерта:

- Мусс (основной компонент десерта)
- Выпеченный элемент из теста
- Декоративный элемент из изомальта или карамели
- Соус холодный

- Особенности подачи.

- Масса блюда минимум 90 г - максимум 150 г.

3 порции десерта подаются на тарелках - круглая белая плоская тарелка диаметром 30 - 32 см.

- Соус должен быть сервирован на каждой тарелке
- Дополнительно подаётся одна порция 50 мл основного соуса в соуснике для слепой дегустации
- Температура подачи тарелки от 1 °С до 14 °С
- Подаются три идентичных блюда
- Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!
- Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи

Одна тарелка подаётся для оценки измеримых показателей, две тарелки подаются в дегустацию.

- Основные ингредиенты.
- Используйте продукты с общего стола;
- Используйте продукты из заказанного списка.

- Специальное оборудование.

Разрешено использовать дополнительное оборудование, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом экзамена, за исключением аналогичного имеющегося на площадке.

### **Описание модуля Н: Прозрачный бульон (консоме)**

Приготовить 3 порции прозрачного бульона (консоме) из курицы

- Минимум 1 гарнир на выбор участника (допускается использование мякоти птицы для

Масса консоме минимум 250 г

порции консоме подаются на отдельных тарелках - круглая белая глубокая с плоскими полями 26 – 28 см

- Температура подачи тарелки от 35 °С и выше
- Подаются три идентичных блюда
- Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!
- Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи
- Одна тарелка подаётся для оценки измеримых показателей, две тарелки подаются в дегустацию

Для того, чтобы эксперты смогли оценить внешний вид бульона, главный эксперт может сфотографировать блюдо на рабочем столе сдающего и затем показать группе, которая оценивает данный аспект. (так как пока волонтер несёт тарелки, гарнир в тарелке может потерять форму).

- Основные ингредиенты.
  - Используйте продукты с общего стола;
  - Используйте продукты из заказанного списка.
- Специальное оборудование.

Разрешено использовать дополнительное оборудование, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом экзамена, за исключением аналогичного имеющегося на площадке.

### Требования к форменной (санитарной) одежде участников и экспертов демонстрационного экзамена

Для всех участников и экспертов **обязательно** соблюдение следующих правил:

- наличие действующей медицинской книжки;
- белый поварской китель с длинным рукавом для ВСЕХ (длина не менее  $\frac{3}{4}$ );
- черные поварские брюки для ВСЕХ;
- обувь – профессиональная безопасная закрытая с зафиксированной пяткой для ВСЕХ (**«Кроксы»/ «Crocs» не допускаются**);
- белый поварской колпак для ВСЕХ;
- чёрный фартук для участников, белый для экспертов;
- белый фартук (обязателен при сервировке) для участников;
- кухонное полотенце на переднике недопустимо для участников.

Требования к форменной (санитарной) одежде участников и экспертов демонстрационного экзамена

Китель (поварская куртка) – белого цвета (допускаются цветные элементы отделки).

На кителе **должны** быть нанесены следующие обязательные информационные элементы:

- логотип WorldSkills Russia (далее WSR) на груди слева, под логотипом WSR фамилия и имя участника или эксперта,
- логотип учебного заведения – рукав выше локтя, на воротнике допускается размещение флага России и региона, на спине допускается размещение наименования региона. Размещение информации рекламного характера на форменной одежде, без согласования с Союзом (например, логотипы спонсоров) **НЕ ДОПУСКАЕТСЯ**.

Передник или фартук – при работе любого цвета, при сервировке и подаче белого цвета.

Брюки – поварские чёрного или тёмно-синего цвета.

Головной убор – белый поварской колпак (допускается одноразовый). Обувь – профессиональная безопасная закрытая обувь.

Для экспертов обязательные элементы одежды – китель, передник или фартук, колпак (всё белого цвета), чёрные брюки, безопасная поварская обувь.

**Приложение 4**  
**Требования инфраструктурного листа**

Инфраструктура на одного участника

№ п/п	Наименование
1	Стол производственный
2	Стол-подставка под пароконвектомат
3	Пароконвектомат
4	Весы настольные электронные (профессиональные)
5	Плита индукционная
6	Подставка под индукционную плиту
7	Гастроемкость из нержавеющей стали
8	Гастроемкость из нержавеющей стали
9	Гастроемкость из нержавеющей стали
10	Гастроемкость из нержавеющей стали
11	Гастроемкость из нержавеющей стали
12	Гастроемкость из нержавеющей стали
13	Гастроемкость из нержавеющей стали
14	Гастроемкость из нержавеющей стали
15	Гастроемкость из нержавеющей стали
16	Гастроемкость из нержавеющей стали
17	Гастроемкость из нержавеющей стали
18	Гастроемкость из нержавеющей стали
19	Гастроемкость из нержавеющей стали
20	Планетарный миксер
21	Шкаф холодильный
22	Стеллаж 4-х уровневый
23	Мойка односекционная со столешницей
24	Блендер ручной погружной (блендер+насадка измельчитель+насадка венчик + измельчитель с нижним ножом(чаша) +стакан)
25	Смеситель холодной и горячей воды
26	Тарелка глубокая белая
27	Тарелка глубокая белая
28	Тарелка круглая белая плоская
29	Соусник
30	Пластиковая урна для мусора (возможно педального типа)
31	Набор кастрюль с крышками из нержавеющей стали для индукционных плит, без пластиковых и силиконовых вставок
32	Сотейник для индукционных плит
33	Сотейник для индукционных плит
34	Сковорода для индукционных плит (с антипригарным покрытием)
35	Сковорода для индукционных плит (с антипригарным покрытием)
36	Кремер-Сифон для сливок 0,25л
37	Ручная машинка для приготовления пасты и равиоли
38	Гриль сковорода для индукционных плит (с антипригарным покрытием)
39	Набор разделочных досок, пластиковые
40	Мерный стакан
41	Венчик
42	Сито для протираия
43	Сито для протираия
44	Сито (для муки)
45	Шенуа (возможен вариант с сеткой)



46	Подставка для разделочных досок металлическая
47	Лопатки силиконовые
48	Лопатка деревянная
49	Скалка
50	Шумовка
51	Молоток металлический для отбивания мяса
52	Терка 4-х сторонняя
53	Половник
54	Ложки столовые
55	Набор кухонный ножей ( поварская тройка)
56	Силиконовый коврик
57	Силиконовая форма "кнели"
58	Силиконовая форма полусфера средняя
59	Силиконовая форма полусфера большая
60	Овощечистка
61	Лопатка -палетка изогнутая
62	Щипцы универсальные
63	Набор кондитерских насадок
64	Набор кондитерских форм (квадрат)
65	Форма для выпечки тартов круг
66	Форма для выпечки тартов овал
67	Набор кондитерских форм (круг)
68	Миски нержавеющей сталь
69	Миски нержавеющей сталь
70	Миски нержавеющей сталь
71	Миски нержавеющей сталь
72	Миска пластик
73	Прихватка - варежка термостойкая силиконовая
74	Набор пинцетов для оформления блюд
75	Ножницы для рыбы, птицы
76	Ковёр диэлектрический

#### Общая инфраструктура на всех участников

№ п/п	Наименование
1	Шкаф шоковой заморозки
2	Гастроемкость из нержавеющей стали
3	Часы настенные (электронные)
4	Термометр инфракрасный
5	Микроволновая печь
6	Фритюрница
7	Слайсер
8	Стол производственный
9	Мясорубка
10	Блендер стационарный
11	Соковыжималка
12	Настольная вакуумно-упаковочная машина
13	Ковёр диэлектрический
14	Штангенциркуль электронный
15	Кофемолка
16	Огнетушитель углекислотный ОУ-1
17	Набор первой медицинской помощи
18	Кулер для воды

## Расходные материалы

№ п/п	Наименование
1	Пергамент рулон
2	Фольга рулон
3	Скатерть для презентационного стола белая
4	Бумажные полотенца
5	Губка для мытья посуды
6	Полотенца х,б для протир. тарелок
7	Контейнеры одноразовые для пиц продуктов
8	Контейнеры одноразовые для пиц продуктов
9	Контейнеры одноразовые для пиц продуктов
10	Стаканы одноразовые
11	Пакеты для мусора
12	Пакеты для мусора
13	Перчатки силиконовые одноразовые
14	Вода
15	Мешки кондитерские одноразовые (разных размеров)
16	Салфетки из нетканого материала
17	Плѐнка пищевая
18	Профессиональное концентрированное жидкое моющее средство для ручной мойки посуды и кухонного инвентаря
19	Баллоны с газом N <sub>2</sub> O
20	Баллоны с газом CO <sub>2</sub>
21	Вакуумные пакеты, разных размеров (20x30=10 шт, 16x23=5шт, 10x15=5шт)
22	Масло растительное для фритюра
23	Бумага А4
24	Скотч двухсторонний
25	Ручка шариковая
26	Степлер со скобами
27	Скрепки канцелярские
28	Файлы А4
29	Маркеры цветные
30	Планшет формата А4
31	Скотч широкий
32	Нож канцелярский
33	Калькулятор
34	Ножницы
35	Карандаш
36	Папка для документов с файлами

Приложение 5

Список продуктов

"Поварское дело" № 34				
Дата отправки списка продуктов организаторам		За две недели до экзамена		
Имя участника:		ФИО		
Электронной почта:		Ввести адрес электронной		
Телефон:		Ввести телефон		
<b>Ингредиенты</b>	<b>ЕДИНИЦА</b>	<b>МАКС.</b>	<b>Потребность для выполнения задания</b>	<b>Примечание</b>
<b>МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ</b>				
Брынза	г	300		
Йогурт натуральный	г	500		
Кефир 1,5%	мл	1500		
Кокосовое молоко	мл	1000		
Молоко 3,2 %	мл	1500		
Сгущённое молоко	г	400		
Сливки 25%	г	1000		
Сливки для взбивания 35%	г	1500		
Сливочное масло	г	1000		
Сметана 20%	г	500		
Сыр Гауда	г	300		
Сыр Горгонзола	г	150		
Сыр Грюйер	г	150		
Сыр Маскарпоне	г	500		
Сыр Пармезан	г	300		
Сыр Творожный	г	500		
Творог 5%	г	600		
Яйца перепелиные	шт	20		
Яйцо куриное С1	шт	30		
<b>ОВОЩИ СВЕЖИЕ</b>				
Баклажан фиолетовый	г	600		
Батат	г	600		
Брокколи	г	1000		
Грибы вешенки	г	300		
Грибы шампиньоны	г	600		
Дайкон	г	1000		
Имбирь	г	600		
Капуста белокочанная	г	400		
Картофель крахмальный	г	1000		
Лук красный	г	400		
Лук порей	г	600		
Лук репчатый	г	600		

Морковь	г	1000		
Огурец	г	600		
Перец чили	г	50		
Савойская капуста	г	600		
Свекла красная	г	1000		
Сельдерей (корень)	г	1000		
Сельдерей стебель	г	600		
Томаты	г	1000		
Томаты Черри	г	600		
Тыква Баттернат	г	1000		
Цветная капуста	г	1000		
Цукини зелёный	г	1000		
Чеснок	г	300		
СВЕЖИЕ ТРАВЫ				
Базилик(зелёный)	г	50		
Кинза	г	50		
Лимонная трава	г	20		
Лук зеленый	г	50		
Мята	г	50		
Петрушка листовая	г	100		
Розмарин	г	50		
Ростки микрозелени	г	20		
Тимьян	г	20		
Укроп	г	100		
Шнитт лук	г	50		
Эстрагон	г	50		
ФРУКТЫ				
Апельсин	г	400		
Грейпфрут	г	400		
Груша конференция	г	500		
Лайм	г	400		
Лимон	г	400		
Яблоки зеленые Грени Смитт	г	400		
Яблоки красные (сладкие)	г	400		
ЗАМОРОЖЕННЫЕ ПРОДУКТЫ				
Брокколи	г	400		
Брусника	г	400		
Вишня	г	400		
Горошек зеленый	г	400		
Ежевика	г	400		
Клубника	г	400		
Клюква	г	400		
Малина	г	400		
Облепиха	г	400		

Смородина красная	г	500		
Смородина черная	г	500		
Тесто для Спринг Роллов	г	500		
Тесто катаифи	г	500		
Тесто слоёное бездрожжевое	г	400		
Тесто фило	г	400		
Цветная капуста	г	400		
Черника	г	400		
Шпинат	г	600		
СУХИЕ ПРОДУКТЫ				
Агар-Агар ( прочность по Блуму 900 г/см)	г	30		
Водоросли Комбу (DASHI KOMBU)	г	100		
Грибная смесь из сушеных дикорастущих грибов	г	50		
Грибы сушеные Белые	г	50		
Грибы сушеные Шиитаке	г	50		
Желатин гранулированный	г	50		
Желатин листовой	г	50		
Кофе молотый	г	50		
Морская водоросль Нори	г	50		
Пектин NH	г	50		
Стружка кокосовая	г	100		
Тапиока в шариках	г	50		
Хандаши(Даси/Даши)	г	20		
Чай зеленый МАТЧА	г	50		
КОНСЕРВИРОВАННЫЕ ПРОДУКТЫ				
Каперсы (соцветия маринованные)	г	100		
Горошек зеленый консервированный	г	100		
Кукуруза консервированная	г	100		
Нут консервированный	г	100		
Огурцы соленые	г	300		
Оливки зеленые (без косточки)	г	300		
Оливки чёрные (без косточки)	г	300		
Пикули маринованные	г	300		
Томатная паста	г	500		
Томаты в собственном соку (без кожицы)	г	400		
Томаты протертые	г	400		
Фасоль консервированная белая	г	500		
ЗЕРНОВЫЕ И БОБОВЫЕ КУЛЬТУРЫ				
Белый рис (длиннозерный)	г	100		
Булгур	г	100		
Киноа	г	100		
Крупа гречневая	г	100		
Кус кус	г	100		
Перловая крупа	г	100		

Полента	г	100		
Рис Арборио	г	100		
Фунчоза	г	100		
Чечевица	г	100		
<b>ШОКОЛАД</b>				
Какао масло	г	200		
Какао Порошок	г	100		
Шоколад белый 27%	г	300		
Шоколад молочный 35%	г	300		
Шоколад тёмный 55%	г	300		
<b>СУХОФРУКТЫ</b>				
Изюм (черный, без косточки)	г	200		
Курага	г	200		
Чернослив	г	200		
<b>ОРЕХИ И СЕМЕНА</b>				
Грецкий орех (очищенный)	г	100		
Кунжут белый	г	50		
Мак	г	50		
Миндаль орех (очищенный)	г	100		
Орех кедровый (очищенный)	г	100		
Орех фундук (очищенный)	г	100		
Подсолнечник семена (очищенные)	г	100		
Тыквенные семена (очищенные)	г	100		
Фисташки орехи (очищенные)	г	100		
<b>УКСУСЫ, СОУСЫ И МАСЛО</b>				
Бальзамический уксус	г	200		
Масло кунжутное	г	500		
Масло оливковое	г	1000		
Масло растительное (подсолнечное, рафинированное)	г	1500		
Соус Ворчестерский	г	200		
Уксус 9%	г	200		
Уксус винный белый	г	200		
Уксус винный красный	г	200		
Уксус яблочный	г	200		
Устричный Соус	г	100		
<b>ДРОЖЖИ</b>				
Дрожжи сухие	г	20		
Пекарский порошок	г	30		
<b>УГЛЕВОДЫ</b>				
Глюкоза (сироп)	г	300		
Изомальт	г	200		
Мёд цветочный	г	300		
Сахар	г	1000		

Сахарная пудра	г	500		
МУКА ТОНКОГО И ГРУБОГО ПОМОЛА				
Багет	г	400		
Крахмал картофельный	г	100		
Крахмал кукурузный	г	100		
Мука Sen Soy панировочная Премиум	г	500		
Мука из твёрдых сортов пшеницы "Semola"	г	400		
Мука миндальная	г	800		
Мука пшеничная (сорт высший)	г	1000		
Рисовая мука	г	400		
Сухари панировочные	г	400		
Хлеб Бородинский (ненарезанный)	г	400		
Хлеб Пшеничный (ненарезанный)	г	400		
АЛКОГОЛЬ				
Бейлиз	г	200		
Вино белое сухое Совиньон Блан	г	600		
Вино красное Каберне	г	600		
Виски	г	200		
Водка	г	200		
Коньяк	г	200		
Куантро	г	600		
Пиво светлое	г	600		
Пиво тёмное	г	200		
Ром	г	200		
ОБЩИЙ СТОЛ(предоставляется без предварительного заказа, количество указано на 1 человека)				
Бадьян целый	г	4		
Базилик	г	4		
Ванильный сахар, с натуральной ванилью	шт	20		
Гвоздика стручки	г	4		
Горчица Дижонская	г	50		
Горчица зернистая	г	50		
Душистый перец горошек	г	4		
Кардамон молотый	г	4		
Карри порошок	г	4		
Кориандр целый	г	4		
Корица молотая	г	4		
Кумин(зира) молотая	г	4		
Куркума	г	4		
Лавровый лист	г	4		
Майоран	г	4		
Мускатный орех (целый)	г	15		
Мускатный орех молотый	г	4		
Орегано	г	4		

Паприка молотая	г	4		
Перец белый молотый	г	4		
Перец Кайенский	г	4		
Перец розовый горошек	г	4		
Перец черный горошек	г	4		
Перец черный молотый	г	4		
Сахар тростниковый коричневый	г	300		
Сода пищевая	г	10		
Соль крупная	г	50		
Соль крупная морская	г	50		
Соль мелкая	г	50		
Соус соевый	мл	100		
Соус Табаско	мл	20		
Тмин (целый)	г	4		
Шалфей	г	4		
Щепа для копчения "Ольховая" (мелкая)	г	50		
Эстрагон	г	4		
<b>ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ КОМПОНЕНТЫ</b> (нет необходимости заказывать)				
Печень куриная	г	500		
Рыба тушка с головой (Вид рыбы на усмотрение организатора)	г	1500		



Образец заполнения меню **МЕНЮ**

<b>Наименование модуля</b>	<b>Описание</b>
Холодная закуска (Finger – Food)	1. Паштет из куриной печени в винной глазури с гелем из лимона на подложке из кус-куса. 2. Рисовые шарики в хлебной панировке, жаренные во фритюре, с кремом из творожного сыра и жареным чипсом из базилика.
Горячая закуска – морепродукты	Томлёные креветки с пюре из отварной цветной капусты и брокколи и подвяленным томатом, с перечным соусом и хлебным чипсом.
Горячее блюдо – рыба	Тельное из трески с начинкой из пассированного лука и шпината в красной хлебной панировке с пюре из картофеля, turned из моркови припущенный в курином бульоне, соус берблан.
Десерт	Пирожное «Наполеон» с заварным кремом, яблочно-базиликовый сорбет, солёная гранола с черникой и меренгой, соус сливочный с черникой.

## Приложение 7

### Примерный план работы Центра проведения демонстрационного экзамена по КОД № 1.1 по компетенции № 34 «Поварское дело»

День (выберете из выпадающего списка)	Начало мероприятия (укажите в формате ЧЧ:ММ)	Окончание мероприятия (укажите в формате ЧЧ:ММ)	Длительность мероприятия (расчет производится автоматически)	Мероприятие
1	2	3	4	5
Подготовительный (С-1)	09:00:00	09:20	0:20:00	Проверка готовности проведения демонстрационного экзамена, заполнение Акта о готовности/не готовности
Подготовительный (С-1)	09:20:00	09:30:00	0:10:00	Распределение обязанностей по проведению экзамена между членами Экспертной группы, заполнение Протокола о распределении
Подготовительный (С-1)	09:30:00	10:00:00	0:30:00	Инструктаж Экспертной группы по охране труда и технике безопасности, сбор подписей в Протоколе об ознакомлении
Подготовительный (С-1)	10:00:00	10:20:00	0:20:00	Регистрация участников демонстрационного экзамена
Подготовительный (С-1)	10:20:00	11:00:00	0:40:00	Инструктаж участников по охране труда и технике безопасности, сбор подписей в Протоколе об ознакомлении
Подготовительный (С-1)	11:00:00	12:00:00	1:00:00	Распределение рабочих месс (жеребьевка) и ознакомление участников с рабочими местами, оборудованием, графиком работы, иной документацией и заполнение Протокола.
Подготовительный (С-1)	12:00:00	14:00:00	2:00:00	Написание меню
День 1 (С1)	08:00:00	08:30:00	0:30:00	Ознакомление с заданием и правилами
День 1 (С1)	08:30:00	09:00:00	0:30:00	Брифинг экспертов
День 1 (С1)	08:45:00	09:00:00	0:15:00	Подготовка рабочего места для ЭГ1
День 1 (С1)	09:00:00	13:00:00	4:00:00	Выполнение модуля 1 для ЭГ1
День 1 (С1)	13:00:00	13:15:00	0:15:00	Уборка рабочего места для ЭГ1
День 1 (С1)	13:00:00	14:00:00	1:00:00	Обед
День 1 (С1)	13:45:00	14:00:00	0:15:00	Подготовка рабочего места для ЭГ2
День 1 (С1)	14:00:00	18:00:00	4:00:00	Выполнение модуля 1 для ЭГ2
День 1 (С1)	18:00:00	18:15:00	0:15:00	Уборка рабочего места для ЭГ2
День 1 (С1)	18:00:00	19:00:00	1:00:00	Работа экспертов, заполнение форм и оценочных ведомостей
День 1 (С1)	19:00:00	20:00:00	1:00:00	Подведение итогов, внесение главным экспертом баллов в CIS, блокировка, сверка баллов, заполнение итогового протокола

**Протокол № \_\_\_\_\_**  
**заседания государственной экзаменационной комиссии по защите**  
**выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена по**  
**профессии 43.01.09 Повар, кондитер**  
**от 00.00.0000 года**

Присутствовали:

председатель государственной экзаменационной комиссии: \_\_\_\_\_  
(Ф.И.О.)

заместитель председателя  
государственной экзаменационной комиссии: \_\_\_\_\_  
(Ф.И.О., должность)

члены экспертной группы государственной экзаменационной комиссии:  
главный эксперт \_\_\_\_\_  
(Ф.И.О.)

эксперт, с правом участия в оценке демонстрационного  
экзамена \_\_\_\_\_  
(Ф.И.О.)

эксперт, с правом участия в оценке демонстрационного  
экзамена \_\_\_\_\_  
(Ф.И.О.)

эксперт, с правом участия в оценке демонстрационного  
экзамена \_\_\_\_\_  
(Ф.И.О.)

эксперт, с правом участия в оценке демонстрационного  
экзамена \_\_\_\_\_  
(Ф.И.О.)

эксперт, с правом участия в оценке демонстрационного  
экзамена \_\_\_\_\_  
(Ф.И.О.)

эксперт, с правом участия в оценке демонстрационного экзамена  
члены государственной экзаменационной комиссии: \_\_\_\_\_  
(Ф.И.О.)  
|  
\_\_\_\_\_

(Ф.И.О.) \_\_\_\_\_

(Ф.И.О.) \_\_\_\_\_

Экзаменуется обучающийся:

\_\_\_\_\_ (Ф.И.О.)

Компетенция:  
КОД № \_\_\_\_\_

Задание \_\_\_\_\_

---

Вопросы:

Общая характеристика ответов:

Государственная экзаменационная комиссия выставила оценки:

№ п/п	Ф.И.О. обучающегося	Результаты демонстрационного экзамена (балльная оценка CIS)	Оценка

Особые мнения членов государственной экзаменационной комиссии о результатах демонстрационного экзамена:

---

---

---

---

---

---

---

---

Председатель государственной  
экзаменационной комиссии:

(подпись)

---

(Ф.И.О.)

Секретарь государственной  
экзаменационной комиссии:

(подпись)

---

(Ф.И.О.)

**Протокол № \_\_\_\_\_**  
**заседания государственной экзаменационной комиссии**  
**от «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_\_ года о присвоении квалификации и выдаче диплома**

Присутствовали:

председатель государственной экзаменационной комиссии: \_\_\_\_\_  
(Ф.И.О.)

заместитель председателя государственной  
экзаменационной комиссии: \_\_\_\_\_  
(Ф.И.О., должность)

члены экспертной группы государственной экзаменационной комиссии:  
главный эксперт \_\_\_\_\_  
(Ф.И.О.)

эксперт, с правом участия в оценке демонстрационного  
экзамена \_\_\_\_\_  
(Ф.И.О.)

эксперт, с правом участия в оценке демонстрационного  
экзамена \_\_\_\_\_  
(Ф.И.О.)

эксперт, с правом участия в оценке демонстрационного  
экзамена \_\_\_\_\_  
(Ф.И.О.)

эксперт, с правом участия в оценке демонстрационного  
экзамена \_\_\_\_\_  
(Ф.И.О.)

эксперт, с правом участия в оценке демонстрационного  
экзамена \_\_\_\_\_  
(Ф.И.О.)

эксперт, с правом участия в оценке демонстрационного  
экзамена \_\_\_\_\_  
(Ф.И.О.)

члены государственной экзаменационной комиссии: \_\_\_\_\_  
|

\_\_\_\_\_  
(Ф.И.О.)

\_\_\_\_\_  
(Ф.И.О.)

\_\_\_\_\_  
(Ф.И.О.)

На основании результатов защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, государственная экзаменационная комиссия приняла решение присвоить квалификацию *повар ↔ кондитер* и выдать диплом о среднем профессиональном образовании следующим выпускникам:

№п/п	Ф.И.О. обучающегося	Оценка по защите выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена	Решение ГЭК	
			Присвоить квалификацию	Выдать диплом

Председатель государственной  
экзаменационной комиссии:

(подпись)

\_\_\_\_\_ (Ф.И.О.)

Секретарь государственной  
экзаменационной комиссии:

(подпись)

\_\_\_\_\_ (Ф.И.О.)

Обобщенная оценочная ведомость

№ п/п	Модуль задания, где проверяется критерий	Критерий	Длительность модуля	Разделы WSSS	Судейские баллы	Объективные баллы	Общие баллы
1	2	3	4	5	6	7	8
1	Модуль А: Работа модуля	А: Работа модуля	06:30	1,3,4,5,6,8	12,20	9,60	21,80
2	Модуль С: Горячее блюдо из птицы	С: Горячее блюдо из птицы		2,4,7	3,00	1,55	4,55
3	Модуль D: Десерт	D: Десерт		2,4,7	3,60	1,40	5,00
4	Модуль Н: Прозрачный бульон (консоме)	Н: Прозрачный бульон (Консоме)		2,4,7	2,90	1,30	4,20
<b>Итого</b>	-	-	6:30:00	-	21,70	13,85	35,55

### Программа инструктажа по охране труда и технике безопасности

1. Общие сведения о месте проведения конкурса, расположение компетенции, время трансфера до места проживания, расположение транспорта для площадки, особенности питания участников и экспертов, месторасположение санитарно-бытовых помещений, питьевой воды, медицинского пункта, аптечки первой помощи, средств первичного пожаротушения.
2. Время начала и окончания проведения конкурсных заданий, нахождение посторонних лиц на площадке.
3. Контроль требований охраны труда участниками и экспертами. Штрафные баллы за нарушений требований охраны труда.
4. Вредные и опасные факторы во время выполнения конкурсных заданий и нахождения на территории проведения конкурса.
5. Общие обязанности участника и экспертов по охране труда, общие правила поведения во время выполнения конкурсных заданий и на территории.
6. Основные требования санитарии и личной гигиены.
7. Средства индивидуальной и коллективной защиты, необходимость их использования.
8. Порядок действий при плохом самочувствии или получении травмы. Правила оказания первой помощи.
9. Действия при возникновении чрезвычайной ситуации, ознакомление со схемой эвакуации и пожарными выходами.

### Инструкция по охране труда для участников

#### 1. Общие требования охраны труда

##### 1.1. Для участников от 14 до 18 лет

К участию в конкурсе, под непосредственным руководством Компетенции «Поварское дело» постандартам «WorldSkills» допускаются участники в возрасте от 14 до 18 лет:

- прошедшие инструктаж по охране труда по «Программе инструктажа по охране труда и технике безопасности»;
- ознакомленные с инструкцией по охране труда;
- имеющие необходимые навыки по эксплуатации инструмента, приспособлений совместной работы на оборудовании;
- не имеющие противопоказаний к выполнению конкурсных заданий по состоянию здоровья.

##### Для участников старше 18 лет

К самостоятельному выполнению конкурсных заданий в Компетенции «Поварское дело» постандартам «WorldSkills» допускаются участники старше 18 лет

- прошедшие инструктаж по охране труда по «Программе инструктажа по охране труда и технике безопасности»;
- ознакомленные с инструкцией по охране труда;
- имеющие необходимые навыки по эксплуатации инструмента, приспособлений совместной работы на оборудовании;
- не имеющие противопоказаний к выполнению конкурсных заданий по состоянию здоровья.

#### 1.2. В процессе выполнения конкурсных заданий и нахождения на территории и в помещениях места проведения конкурса, участник обязан четко соблюдать:

- инструкции по охране труда и технике безопасности;
- не заходить за ограждения и в технические помещения;
- соблюдать личную гигиену;
- принимать пищу в строго отведенных местах;
- самостоятельно использовать инструмент и оборудование разрешенное к выполнению конкурсного задания;

#### 1.3. Участник Студенты возрастной группы 14-17 лет для выполнения задания демонстрационного экзамена используют инструмент:

Наименование инструмента	
использует самостоятельно	использует под наблюдением эксперта или



	назначенного ответственного лица старше 18 лет:
Блендер ручной погружной	
Набор кастрюль и сотейников из нержавеющей стали для индукционных плит с крышками	
Сотейник для индукционных плит	
Сковорода для индукционных плит.	
Гриль сковорода для индукционных плит	
Мерный стакан	
Венчик	
Миски нержавеющей стали	
Сито (для муки)	
Шенуа	
Гастроемкость из нержавеющей стали	
Лопатки силиконовые	
Половник	
Термометр инфракрасный	

1.4. Участник возрастной группы 14-17 лет, для выполнения конкурсного задания использует оборудование:

использует самостоятельно	использует под наблюдением эксперта или назначенного ответственного лица старше 18 лет:
Пароконвектомат	Фритюрница электрическая
Весы настольные электронные (профессиональные)	Слайсер
Плита индукционная 2-х конфорочная	
Шкаф холодильный	
Планетарный миксер	
Шкаф шоковой заморозки	
Микроволновая печь	
Мясорубка	
Блендер стационарный	
Соковыжималка	
Настольная вакуумно-упаковочная машина	

1.5. Участник возрастной группы 18+, для выполнения конкурсного задания использует инструмент:

использует самостоятельно	использует под наблюдением эксперта или назначенного ответственного лица старше 18 лет:
Блендер ручной погружной	
Набор кастрюль и сотейников из нержавеющей стали для индукционных плит с крышками	
Сотейник для индукционных плит	
Сковорода для индукционных плит.	
Гриль сковорода для индукционных плит	
Мерный стакан	
Венчик	
Миски нержавеющей стали	
Сито (для муки)	
Шенуа	
Гастроемкость из нержавеющей стали	
Лопатки силиконовые	
Половник	
Термометр инфракрасный	

1.6. Участник возрастной группы 18+, для выполнения конкурсного задания использует оборудование:

Наименование оборудования
---------------------------

использует самостоятельно	использует под наблюдением эксперта или назначенного ответственного лица старше 18 лет:
Пароконвектомат	
Весы настольные электронные (профессиональные)	
Плита индукционная 2-х конфорочная	
Шкаф холодильный	
Планетарный миксер	
Шкаф шоковой заморозки	
Микроволновая печь	
Мясорубка	
Блендер стационарный	
Соковыжималка	
Настольная вакуумно-упаковочная машина	
Фритюрница электрическая	
Слайсер	

1.7. При выполнении конкурсного задания на участника могут воздействовать следующие вредные и (или) опасные факторы:

Физические:

- режущие и колющие предметы;
- подвижные части электромеханического оборудования;
- повышенная температура поверхностей оборудования, котлов с пищей, кулинарной продукции;
- пониженная температура поверхностей холодильного оборудования, полуфабрикатов;
- повышенная температура воздуха рабочей зоны;
- повышенный уровень шума на рабочем месте;
- повышенная влажность воздуха;
- повышенная или пониженная подвижность воздуха;
- повышенное значение напряжения в электрической цепи;
- недостаточная освещенность рабочей зоны;
- острые кромки, заусенцы и неровности поверхностей оборудования, инструмента, инвентаря, тары;

- вибрация блендера;

- (СВЧ) излучения;

Химические:

- вредные вещества в воздухе рабочей зоны;

Психологические:

- чрезмерное напряжение внимания, усиленная нагрузка на зрение

- физические перегрузки;

- нервно - психические перегрузки

- повышенная ответственность;

1.8. Применяемые во время выполнения конкурсного задания средства индивидуальной защиты:

- Китель (поварская куртка);

- Передник или фартук х/б;

- Брюки профессиональные поварские х/б;

- Головной убор – белый поварской колпак (допускается одноразовый);

- Обувь – профессиональная безопасная закрытая обувь с зафиксированной пяткой;

1.9. Знаки безопасности, используемые на рабочем месте, для обозначения присутствующих опасностей:

- F 04 Огнетушитель



- Телефон для использования при пожаре



- E 22 Указатель выхода



- Е 23 Указатель запасного выхода



- ЕС 01 Аптечка первой медицинской помощи



- Р 01 Запрещается курить



1.10. При несчастном случае пострадавший или очевидец несчастного случая обязан немедленно сообщить о случившемся Экспертам.

В помещении общей рабочей площадки конкурсантов находится аптечка первой помощи, укомплектованная изделиями медицинского назначения, ее необходимо использовать для оказания первой помощи, самопомощи в случаях получения травмы.

В случае возникновения несчастного случая или болезни участника, об этом немедленно уведомляются Главный эксперт, Лидер команды и Эксперт. Главный эксперт принимает решение о назначении дополнительного времени для участия. В случае отстранения участника от дальнейшего участия в Чемпионате ввиду болезни или несчастного случая, он получит баллы за любую завершённую работу.

Вышеуказанные случаи подлежат обязательной регистрации в Форме регистрации несчастных случаев и в Форме регистрации перерывов в работе.

1.11. Участники, допустившие невыполнение или нарушение инструкции по охране труда, привлекаются к ответственности в соответствии с Регламентом WorldSkills Russia.

Несоблюдение участником норм и правил ОТ и ТБ ведет к потере баллов. Постоянное нарушение норм безопасности может привести к временному или перманентному отстранению аналогично апелляции.

## 2. Требования охраны труда перед началом работы

Перед началом работы участники должны выполнить следующее:

2.1. В день С-1, все участники должны ознакомиться с инструкцией по технике безопасности, с планами эвакуации при возникновении пожара, местами расположения санитарно-бытовых помещений, медицинскими кабинетами, питьевой воды, подготовить рабочее место в соответствии с Техническим описанием компетенции.

Проверить специальную одежду, обувь и др. средства индивидуальной защиты. Одеть необходимые средства защиты для выполнения подготовки рабочих мест, инструмента и оборудования.

По окончании ознакомительного периода, участники подтверждают свое ознакомление со всеми процессами, подписав лист прохождения инструктажа по работе на оборудовании по форме, определенной Оргкомитетом.

### 2.2. Подготовить рабочее место:

- проверить устойчивость производственного стола, стеллажа, прочность крепления оборудования к фундаментам и подставкам;
- надежно установить (закрепить) передвижное (переносное) оборудование и инвентарь на рабочем столе, подставке, передвижной тележке;
- удобно и устойчиво разместить запасы сырья, полуфабрикатов, инструмент, приспособления в соответствии с частотой использования и расходования;
- проверить наличие и исправность резинового коврика под ногами;
- наличие и исправность контрольно - измерительных приборов, влияющих на показания контрольно - измерительных приборов;
- состояние полов (отсутствие выбоин, неровностей, скользкости, открытых трапов);
- отсутствие выбоин, трещин и других неровностей на рабочих поверхностях производственных столов;
- исправность применяемого инвентаря, приспособлений и инструмента;

### 2.3. Подготовить инструмент и оборудование разрешенное к самостоятельной работе:

Наименование инструмента или оборудования	Правила подготовки к выполнению конкурсного задания
Индукционная	Не рекомендуется размещать на поверхности плиты металлические предметы

плита	(например, такие как: ножи, вилки, ложки, крышки, алюминиевую фольгу и т.п.), так как они могут нагреваться.
Пароконвектомат	Производить чистку и устранять неисправности при работе пароконвектомата - работать без заземления категорически запрещается! Нельзя оставлять включенный пароконвектомат без присмотра; санитарную обработку производить только при обесточенном пароконвектомате; при обнаружении неисправностей вызывать технического эксперта; включать пароконвектомат только после устранения неисправностей.
Блендер стационарный	Перед началом эксплуатации блендера убедитесь, что он подключен к заземлению. Перед чисткой или обслуживанием отключите прибор из розетки. Для минимизации риска, отключайте прибор от сети, когда не пользуетесь им, а также перед сборкой или разборкой. Во избежание поражения электрическим током не погружайте шнур питания и основной блок прибора в воду или иные жидкости. Запрещается чистка основного блока при помощи пульверизаторов. Включайте прибор ТОЛЬКО с закрытой крышкой! Избегайте прикасаться к движущимся частям блендера. Перед тем, как производить любые действия с движущимися частями блендера, выключите его и отключите от сети. Лезвия блендера острые. Обращайтесь с ними осторожно. В случае освобождения лезвий из крепления немедленно прекратите работу и замените весь режущий механизм. Не пытайтесь самостоятельно установить или подтянуть крепление лезвий, обратитесь к техническому эксперту! Прибор предназначен для кратких периодов использования. Среднее время использования без отключения не должно превышать 3 минуты. Не оставляйте прибор без присмотра во время работы. Во избежание повреждения прибора, колбы или режущего механизма не трясите и не наклоняйте блендер во время работы. В случае самопроизвольной остановки блендера, переведите выключатель в положение «Выкл», снимите колбу, снимите крышку с колбы и лопаточкой подтолкните продукт в колбе к режущему механизму. При смешивании горячих жидкостей, снимите центральную часть крышки.
Блендер ручной	Перед началом эксплуатации ручного блендера проследите за тем, чтобы электрошнур не перекручивался и не перегибался, не соприкасался с острыми предметами, углами. Не устанавливайте чашу с продуктами на мягкую поверхность. Это делает прибор неустойчивым во время работы. Запрещается прикасаться к подвижным частям прибора. Категорически запрещается погружать корпус прибора в воду или помещать его под струю воды во время его работы. При любых неисправностях запрещается проводить ремонт самостоятельно, необходимо обратиться к техническому эксперту.
Планетарный миксер	Перед началом эксплуатации планетарного миксера, во избежание риска поражения током категорически запрещено погружать миксер в воду или другую жидкость. Убедитесь в том, что штыри штепсельной вилки вашего прибора соответствуют типу стенной электрической розетки, в которую Вы собираетесь включать прибор. Необходимо чтобы оборудование было подсоединено к заземлению. Не оставляйте работающий миксер без присмотра. Отсоедините миксер от розетки, когда вы его не используете, перед установкой или снятием насадок, а также перед чисткой.
Измерительные весы	Перед началом эксплуатации весов проследите за тем, чтобы электрошнур не перекручивался и не перегибался, не соприкасался с острыми предметами, углами.
Холодильное оборудование	<u>Подготовка к работе и пуск</u> холодильного оборудования- необходимо осуществлять следующее: - контроль за состоянием агрегата, правильной его загрузкой и установкой щитков, системой отвода конденсата; - визуальный осмотр машинного отделения, при котором проверяется герметичность трубопроводов (появление следов масла в разъемных соединениях указывает на утечку хладагента); - ежедневную чистку и пропитку изделия после окончания работы; - удаление снеговой "шубы" (слоя инея толщиной более 3 мм); - визуальный контроль за температурой в охлаждаемом объеме по термометру.
Микроволновая печь	Перед использованием микроволновой печи убедитесь в том, что стеклянный поднос, роликовая подставка, муфта правильно установлены. Прибор предназначен исключительно для приготовления пищи, разогрева или размораживания продуктов или напитков. Избегайте прикосновения к горячим стенкам прибора при его работе: это относится в первую очередь к дверце, резистору для нагрева, стенкам камеры. При извлечении из печи сосуда с продуктами пользуйтесь изолирующими перчатками или кухонными рукавицами. Не включайте печь в работу «вхолостую», без продуктов. Она должна быть обязательно загружена. В противном случае вы рискуете ее повредить или сократить время работы.
Мясорубка	Перед использованием мясорубки, помните, что перед подключением устройства к электросети проверьте, совпадает ли ее напряжение с номинальным напряжением питания прибора. Выключайте прибор из розетки после использования, а также во время его очистки или перемещения. Извлекайте электрошнур сухими руками, удерживая его за штепсель, а не

	за провод. Не протягивайте шнур электропитания в дверных проемах, вблизи нагревательных приборов, газовых или электрических плит. Следите за тем, чтобы электрошнур не перекручивался и не перегибался, не соприкасался с острыми предметами, углами и кромками мебели. ПОМНИТЕ: случайное повреждение кабеля электропитания может привести к поражению электротоком. Не устанавливайте прибор на мягкую поверхность, не накрывайте его во время работы - это может привести к перегреву и поломке устройства.
Шкаф шоковой заморозки	Перед использованием шкафа шоковой заморозки проверьте, правильно ли вставлена вилка в электрическую розетку. Проверьте, нет ли поблизости нагревательных приборов. Убедитесь в том, что аппарат установлен строго горизонтально. Убедитесь, что двери плотно закрываются; Убедитесь в том, что сток не забит. Убедитесь в том, что змеевик конденсатора не покрыт пылью, в противном случае обратитесь к техническому эксперту. Камера шокового замораживания является аппаратом, быстро понижающим температуру приготовленных и сырых продуктов для сохранения вкусовых качеств (химико-физических и питательных) этих продуктов. Не размещайте внутри аппарата горячие продукты и открытые жидкости; Заворачивайте или накрывайте пищевые продукты, особенно, если они содержат ароматические вещества;
Вакуум-упаковочный аппарат	Перед использованием вакуум-упаковочного аппарата убедитесь, что устройство хорошо и безопасно заземлено. Убедитесь, что стоит защита от замыкания на землю, вблизи нет легко воспламеняющихся газов. Убедитесь, что у устройства соответствующая мощность, (посмотрите на табличке устройства). Убедитесь, что устройство устойчиво стоит на поверхности. Используйте подставку, чтобы зафиксировать устройство в нужном положении после его перестановки. Убедитесь, что устройство находится в горизонтальном положении, подключить устройство к электропитанию. (Замкнуть воздушный выключатель) отрегулировать параметры каждой функции, включая вакуум, сварку и охлаждение. Выбрать подходящее напряжение для термосварки. Выбрать напряжение и установить время сварки. На выбор три уровня напряжения, а именно, низкое, среднее и высокое. Время сварки регулируется от меньшего к большему. Сварка без плавления или складок считается лучшей. Температура при сварке тефлоновой пленки не должна быть очень высокой. Иначе может возникнуть возгорание. Провести пробное испытание времени создания вакуума и выбрать согласно материалу упаковываемого предмета. При упаковке влажных или особых предметов необходимо продлить время, после того как уровень вакуума достигнет - 0.1 Мпа для достижения лучшего эффекта. Положить открытый пакет в вакуумную камеру поперёк сварной планки.

Инструмент и оборудование, не разрешенное к самостоятельному использованию, к выполнению конкурсных заданий подготавливает уполномоченный Эксперт, участники могут принимать посильное участие в подготовке под непосредственным руководством и в присутствии Эксперта.

2.4. В день проведения конкурса, изучить содержание и порядок проведения модулей конкурсного задания, а также безопасные приемы их выполнения. Проверить пригодность инструмента и оборудования визуальным осмотром.

Привести в порядок рабочую специальную одежду и обувь: застегнуть обшлага рукавов, заправить одежду и застегнуть ее на все пуговицы, надеть фартук или передник, поварские брюки, головной убор, одеть профессиональную обувь, закрепить пятку.

2.5. Ежедневно, перед началом выполнения конкурсного задания, в процессе подготовки рабочего места:

- осмотреть и привести в порядок рабочее место, средства индивидуальной защиты;
- убедиться в достаточности освещенности;
- проверить (визуально) правильность подключения инструмента и оборудования в электросеть;
- проверить правильность установки стола, стула, положения оборудования и инструмента, при необходимости, обратиться к эксперту для устранения неисправностей в целях исключения неудобных поз и длительных напряжений тела.

2.6. Подготовить необходимые для работы материалы, приспособления, и разложить их на свои места, убрать с рабочего стола все лишнее.

2.7. Участнику запрещается приступать к выполнению конкурсного задания при обнаружении неисправности инструмента или оборудования. О замеченных недостатках и неисправностях немедленно сообщить Эксперту и до устранения неполадок к конкурсному заданию не приступать.

### 3. Требования охраны труда во время работы

3.1. При выполнении конкурсных заданий участнику необходимо соблюдать требования безопасности при использовании инструмента и оборудования:

Наименование инструмента/	Требования безопасности
---------------------------	-------------------------

оборудования	
Индукционная плита	<p>Оборудование и его доступные части нагреваются во время эксплуатации. Всегда следует помнить, что существует опасность травмы, при прикосновении к нагревательным элементам. Поэтому, во время работы оборудования - быть особо бдительными. Приготовление на кухонной плите блюд на жиру или на растительных маслах, может быть опасно и привести к пожару, в связи с этим, никогда не пробуйте гасить огонь водой! Сначала отключите оборудование, а затем накройте огонь, например, крышкой. Не складывайте предметы и вещи на поверхности плиты. Если на поверхности имеется трещина, то следует отключить электропитание во избежание поражения электрическим током.</p> <p>После эксплуатации отключите нагревательную плиту регулятором, а не руководствуйтесь указаниями детектора посуды. Для чистки кухонной плиты нельзя применять оборудование для чистки паром.</p>
Пароконвектомат	<p>При открытии дверки соблюдайте осторожность: сначала слегка приоткройте дверцу, выпустите пар и (или) горячий воздух из камеры, после откройте дверку полностью. При открытии дверки на работающем пароконвектомате вентилятор продолжает вращаться еще примерно минуту. Для очистки наружной поверхности пароконвектомате не допускается применять водяную струю. Так же следует помнить, что температура стекла дверки может достигать более 80С. Будьте осторожны. Внимание! Во избежание разбития стекла выемку гастроемкостей производите при зафиксированной дверке. Во избежание получения ожогов загрузку гастроемкостей с жидкостью необходимо осуществлять таким образом (на такую высоту), что бы визуально контролировать уровень жидкости при извлечении гастроемкости из камеры.</p>
Блендер стационарный	<p>В случае смешивания в блендере горячего масла или иных горячих продуктов перемещайте прибор с особой осторожностью. Для уменьшения риска травм, а также риска поломки блендера не помещайте в колбу хозяйственные предметы (ложки, половники ит.д.) во время работы блендера. Не храните в блендере хозяйственные предметы (ложки, лопатки и т.д.), во избежание поломки блендера в случае его включения. Во избежание травм не опускайте руки в колбу блендера во время работы прибора.</p>
Блендер ручной	<p>Во избежание разбрызгивания заполняйте емкость продуктами не более чем на 2/3 объема. Для эффективного взбивания продуктов миксером ингредиенты должны покрывать по крайней мере нижнюю часть венчика. При использовании блендера или миксера сначала погрузите насадку в емкость с продуктами, затем нажимайте кнопку включения или турборежима. Перед тем как извлечь насадку из емкости, отпустите кнопку. Начинайте работу на небольшой скорости, при необходимости увеличивая ее вращением регулятора скорости наручке прибора. Рядом с регулятором нанесена шкала: определив оптимальную скорость для данного вида продуктов, запомните ее значение и используйте в дальнейшем. Для работы с максимальной интенсивностью (при обработке твердых продуктов или на завершающей стадии взбивания) нажмите и удерживайте кнопку турборежима.</p> <p>Не погружайте в обрабатываемые продукты место соединения насадки с блоком электродвигателя. Мясо перед измельчением разморозьте, отделите от костей, удалите жилы и нарежьте кубиками по 1—1,5 см. При обработке фруктов и ягод разрежьте их и извлеките косточки. Не используйте блендер для приготовления картофельного пюре. Перед смешиванием горячих продуктов снимите емкость с плиты. Дайте продуктам остыть, не смешивайте продукты и жидкости, если их температура выше 80°С. Начинайте обработку на минимальной скорости. Берегитесь брызг, начинайте обработку продукт на малой скорости. Не используйте прибор для измельчения кофе, льда, сахара, круп, бобов и других особотвердых продуктов. При работе с насадкой - блендером и насадкой-венчиком не используйте в качестве емкости чашу измельчителя. Металлическая ось на дне чаши может повредить насадку.</p>
Планетарный миксер	<p>Избегайте контакта с движущимися деталями. Для предотвращения травм и/или повреждения миксера при его использовании не допускайте соприкосновения насадки-взбивалки с руками, волосами, одеждой, а также с приборами и другими кухонными принадлежностями. Не оставляйте работающий миксер у края рабочей поверхности стола. При большой нагрузке на насадку или при высокой скорости вращения насадок миксер может перемещаться по рабочей поверхности стола. Удаляйте плоскую взбивалку, проволочный венчик или крюк для замешивания теста из миксера перед мытьём.</p> <p>Не используйте любой прибор с повреждённым шнуром питания, или после падения прибора или какого-либо повреждения, обратитесь к техническому эксперту. Не допускайте свисания шнура питания с края стола или другой рабочей поверхности, и контакта с горячими предметами. При использовании модели миксера с наклонной головкой, эта головка должна быть полностью опущена вниз перед фиксацией. Перед смешиванием убедитесь в том, что замок защелкнут, а для этого попытайтесь поднять головку. Поднимать миксер следует с осторожностью, учитывая его большой вес. Убедитесь в том, что фиксатор надёжно закреплён (затяните ручку насадки) перед использованием миксера, чтобы избежать возможности</p>

	падения фиксатора насадки в чашу при работе миксера.
Измерительные весы	При эксплуатации измерительных весов не нагружайте весы сверх наибольшего предела взвешивания (включая массу тары). Не допускайте ударов по платформе. Не подвергайте весы сильной вибрации. Не пользуйтесь для протирки индикатора растворителями и другими летучими веществами. Не работайте в пыльных местах. Избегайте резких перепадов температуры. При работе не нажимайте сильно на клавиши.
Холодильное оборудование	<p><b>При эксплуатации</b> холодильного оборудования:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- загрузку охлаждаемого объема холодильного оборудования осуществлять после пуска холодильной машины и достижения температуры, необходимой для хранения продуктов;</li> <li>- количество загружаемых продуктов не должно превышать норму, на которую рассчитана холодильная камера;</li> <li>- двери холодильного оборудования открывать на короткое время и как можно реже;</li> </ul> <p>при образовании на охлаждаемых приборах (испарителях) инея (снеговой шубы) толщиной более 5 мм остановить компрессор, освободить камеру от продуктов и произвести оттаивание инея;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- при обнаружении утечки хладона холодильное оборудование немедленно отключить, помещение - проветрить;</li> </ul> <p><u>не допускается:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- включать агрегат при отсутствии защитного заземления или зануления электродвигателей;</li> <li>- пространство возле холодильного агрегата, складировать продукты, тару и другие посторонние предметы;</li> <li>- прикасаться к подвижным частям включенного в сеть агрегата независимо от того, находится он в работе или в режиме автоматической остановки;</li> <li>- хранить продукты на испарителях;</li> <li>- удалять иней с испарителей механическим способом с помощью скребков, ножей;</li> <li>- размещать посторонние предметы на ограждениях агрегата;</li> <li>- загружать холодильную камеру при снятом ограждении воздухоохладителя, без поддона испарителя, а также без поддона для стока конденсата;</li> <li>- самовольно передвигать холодильный агрегат.</li> </ul>
Микроволновая печь	Микроволновая печь характеризуется повышенной мощностью сверхвысокочастотного (СВЧ) излучения. Он позволяет вам размораживать, подогревать или приготавливать продукты со скоростью, значительно превосходящей скорость приготовления в обычных печах, поэтому не задавайте время работы более необходимого. Таким образом, вы избежите, риска пережарить продукты или сжечь, в случае, если вы забыли их в СВЧ печи. Дверца печи должна запираться без усилий. Не вставляйте между дверцей и корпусом печи посторонние предметы (тряпки, кухонные рукавицы), не размещайте в печи слишком громоздкую посуду. Если дверца не закрыта, то включение печки окажется невозможным.
Мясорубка	<p>Не касайтесь вращающихся частей прибора! Дождитесь, пока вращение полностью прекратится. Не опускайте посторонние предметы в отверстие для подачи продуктов. Будьте аккуратны при использовании. Не проталкивайте продукты в загрузочное отверстие руками или посторонними предметами во избежание травм или поломки прибора. Используйте для этого толкатель, входящий в комплект. При возникновении любых неисправностей отключите прибор от электросети и обратитесь к техническому эксперту.</p> <p>Перед очисткой прибора убедитесь, что он отключен от электросети. <b>ЗАПРЕЩАЕТСЯ</b> погружать корпус прибора в воду или помещать его под струю воды.</p>
Шкаф шоковой заморозки	<p>Расставляйте продукты внутри таким образом, чтобы не ограничивать циркуляцию воздуха, не размещайте на полках бумагу, картон, доски и прочие предметы, препятствующие движению воздуха; По возможности избегайте излишне частого или слишком длительного открывания двери.</p> <p>Цикл шокового охлаждения / шокового замораживания - С момента начала цикла и до его окончания не открывайте дверь; Не заворачивайте и не закрывайте емкости крышками и изолирующими пленками; Не используйте противни или емкости выше 65 мм; Не кладите продукты друг на друга; Используйте емкости из алюминия или нержавеющей стали.</p>
Вакуум-упаковочный аппарат	После окончания предварительных работ, машина готова к эксплуатации. Прижать вакуумную крышку, замкнуть пусковой переключатель и машина запустится автоматически следующим образом: 1 - вакуумный насос начнет работать и высасывать воздух из вакуумной камеры. Реле времени начнет отсчет. 2 - закрыть крышку для создания герметизации в вакуумной камере. Рабочая камера начнет создавать отрицательное давление. 3 - по истечении времени создания вакуума, блок управления издает сигнал, вакуумный насос отключается и насос перестает откачивать воздух. В это время к электромагнитному клапану подается питание, затем сварочный блок удерживает открытым пакет. Пока к реле времени термосварки подается питание, герметизирующая проволока нагревается для сварки и печати. Реле начинает отсчитывать время. 4 - по истечении времени создания вакуума, блок управления издает сигнал, отключается реле времени. Цикл термосварки завершен. В это время включается реле времени охлаждения, машина начинает цикл охлаждения. Функция

	охлаждения необходима для того, чтобы оставшееся тепло удерживало открытым пакет для предотвращения его смятия во время процесса нагрева, а именно чтобы пакет оставался ровным. 5 - по истечении времени охлаждения, блок управления издает сигнал, отключается электромагнитный клапан, перезапускается сварочный блок. В это время к воздушному электромагнитному клапану подается питание, клапан открывается и воздух поступает в вакуумную камеру. Когда давление в рабочей камере выровняется с атмосферным давлением, вакуумная крышка откроется автоматически, пусковой выключатель вернется в исходное положение и цикл завершится.
--	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

### 3.2. При выполнении конкурсных заданий и уборке рабочих мест:

- необходимо быть внимательным, не отвлекаться посторонними разговорами и делами, не отвлекать других участников;
- соблюдать настоящую инструкцию;
- соблюдать правила эксплуатации оборудования, механизмов и инструментов, не подвергать их механическим ударам, не допускать падений;
- поддерживать порядок и чистоту на рабочем месте;
- рабочий инструмент располагать таким образом, чтобы исключалась возможность его скатывания и падения;
- выполнять конкурсные задания только исправным инструментом;
- соблюдать правила перемещения в боксе и на территории площадки, пользоваться только установленными проходами.
  - не загромождать рабочее место, проходы к нему, между оборудованием, столами, стеллажами, проходы к пультам управления, рубильникам, пути эвакуации и другие проходы порожней тарой, инвентарем, излишними запасами сырья, кулинарной продукцией.
  - содержать рабочее место в чистоте, своевременно убирать с пола рассыпанные (разлитые) продукты, жиры и др.
  - использовать средства защиты рук при соприкосновении с горячими поверхностями инвентаря и кухонной посуды (ручки наплитных котлов, противни и др.).
  - вентили, краны на трубопроводах открывать медленно, без рывков и больших усилий.
  - использовать для вскрытия тары специально предназначенный инструмент (гвоздодеры, клещи, сбойники, консервные ножи и т.п.). Не производить эти работы случайными предметами или инструментом с заусенцами.
- при работе с ножом соблюдать осторожность, беречь руки от порезов.
  - при перерывах в работе вкладывать нож в пенал (футляр). Не ходить и не наклоняться с ножом в руках, не переносить нож, не вложенный в футляр (пенал).

#### Во время работы с ножом не допускается:

- использовать ножи с непрочными закрепленными полотнами, с рукоятками, имеющими заусенцы, с затупившимися лезвиями;
- производить резкие движения;
- нарезать сырье и продукты на весу;
- проверять остроту лезвия рукой;
- оставлять нож во время перерыва в работе в обрабатываемом сырье или на столе без футляра;
- опираться на мусат при правке ножа. Править нож о мусат следует в стороне от других работников.

3.3. При неисправности инструмента и оборудования – прекратить выполнение конкурсного задания и сообщить об этом Эксперту, а в его отсутствие заместителю главного Эксперта.

#### 4. Требования охраны труда в аварийных ситуациях

4.1. При обнаружении неисправности в работе электрических устройств, находящихся под напряжением (повышенном их нагреве, появления искрения, запаха гари, задымления и т.д.), участнику следует немедленно сообщить о случившемся Экспертам. Выполнение конкурсного задания продолжить только после устранения возникшей неисправности.

4.2. В случае возникновения у участника плохого самочувствия или получения травмы сообщить об этом эксперту.

4.3. При поражении участника электрическим током немедленно отключить электросеть, оказать первую помощь (самопомощь) пострадавшему, сообщить Эксперту, при необходимости обратиться к врачу.

4.4. При несчастном случае или внезапном заболевании необходимо в первую очередь отключить питание электрооборудования, сообщить о случившемся Экспертам, которые должны принять мероприятия по оказанию первой помощи пострадавшим, вызвать скорую медицинскую помощь, при необходимости отправить пострадавшего в ближайшее лечебное учреждение.



4.5. При возникновении пожара необходимо немедленно оповестить Главного эксперта и экспертов. При последующем развитии событий следует руководствоваться указаниями Главного эксперта или эксперта, заменяющего его. Приложить усилия для исключения состояния страха и паники. При обнаружении очага возгорания на конкурсной площадке необходимо любым возможным способом постараться загасить пламя в "зародыше" с обязательным соблюдением мер личной безопасности.

При возгорании одежды попытаться сбросить ее. Если это сделать не удастся, упасть на пол и, перекатываясь, сбить пламя; необходимо накрыть горящую одежду куском плотной ткани, облить ее водой, запрещается бежать – бег только усилит интенсивность горения.

В загоревшемся помещении не следует дожидаться, пока приблизится пламя. Основная опасность пожара для человека – дым. При наступлении признаков удушья лечь на пол и как можно быстрее ползти в сторону эвакуационного выхода.

4.6. При обнаружении взрывоопасного или подозрительного предмета не подходите близко к нему, предупредите о возможной опасности находящихся поблизости экспертов или обслуживающий персонал. При происшествии взрыва необходимо спокойно уточнить обстановку и действовать по указанию экспертов, при необходимости эвакуации возьмите с собой документы и предметы первой необходимости, при передвижении соблюдайте осторожность, не трогайте поврежденные конструкции, оголившиеся электрические провода. В разрушенном или поврежденном помещении не следует пользоваться открытым огнем (спичками, зажигалками и т.п.).

5. Требование охраны труда по окончании работ

После окончания работ каждый участник обязан:

5.1. Привести в порядок рабочее место.

5.2. Убрать средства индивидуальной защиты в отведенное для хранения место.

5.3. Отключить инструмент и оборудование от сети.

5.4. Инструмент убрать в специально предназначенное для хранения место.

5.5. Сообщить эксперту о выявленных во время выполнения конкурсных заданий неполадках и неисправностях оборудования и инструмента, и других факторах, влияющих на безопасность выполнения конкурсного задания.