



1



**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ТАТАРСТАН
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ «ЧИСТОПОЛЬСКИЙ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫЙ ТЕХНИКУМ
ИМЕНИ Г.И. УСМАНОВА»**

**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА «ПРОФЕССИОНАЛИТЕТ»**

Среднее профессиональное образование

Образовательная программа
подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Профессия

43.01.09 Повар, кондитер

На базе основного общего образования

Форма обучения очная

Квалификация выпускника
Повар - Кондитер

**Одобрено на заседании педагогического
совета:**

протокол № 6 от 11.04.2025 г.

Утверждено Приказом
Директор ГАПОУ «Чистопольский
сельскохозяйственный техникум им. Г.И.
Усманова»

приказ № 85-ОД от 15.04.2025 г.

 А.А. Нуруллин

Согласовано с предприятием-работодателем
Директор ООО Агрофирма «Чистопольская»

Р.Р. Габутдинов



2025 год

Лист согласования (оборотный лист в соответствии с ЛНА)

Перечень работодателей, участвующих в разработке данной ОПОП-П

Директор ООО Агрофирма «Чистопольская» Ранис Рамилевич Габутдинов
Главный инженер-технолог ООО Агрофирма «Чистопольская» Раиль Рафаилович Замалетдинов
Шеф-повар кафе «Рандеву» Ольга Петровна Проснева
Шеф-повар ресторана «Хузур» Фарида Робертовна Зиннатова
Су-шеф кафе «География» Максим Игоревич Ехалов
Кондитер ресторана «Хузур» Мария Юрьевна Ермолаева
Директор ООО «Камский пекарь» Латыпов Ильгиз Тимуршаевич

Содержание

Раздел 1. Общие положения.....	0
1.1. Назначение основной профессиональной образовательной программы.....	1
1.2. Нормативные документы	1
1.3. Перечень сокращений	2
Раздел 2. Основные характеристики образовательной программы.....	3
Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника	4
3.1. Область(и) профессиональной деятельности выпускников.....	4
3.2. Профессиональные стандарты.....	4
3.3. Осваиваемые виды деятельности	6
Раздел 4. Требования к результатам освоения образовательной программы	8
4.1. Общие компетенции	8
4.2. Профессиональные компетенции	12
4.3. Матрица компетенций выпускника.....	12
Раздел 5. Структура и содержание образовательной программы.....	106
5.1. Учебный план.....	110
5.2. Обоснование распределения вариативной части образовательной программы.....	116
5.3. План обучения в форме практической подготовки на предприятии (на рабочем месте)	128
5.4. Календарный учебный график	134
5.5. Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей	136
5.6. Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы.....	136
5.7. Практическая подготовка	136
5.8. Государственная итоговая аттестация.....	137
Раздел 6. Условия реализации образовательной программы.....	137
6.1. Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение образовательной программы	137
6.2. Применение электронного обучения и дистанционных образовательных технологий.....	137
6.3. Кадровые условия реализации образовательной программы.....	138
6.4. Расчеты финансового обеспечения реализации образовательной программы	139

Перечень приложений к ОПОП-П:

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

Раздел 1. Общие положения

1.1. Назначение основной профессиональной образовательной программы

Настоящая ОПОП-П 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, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 №1569 «Об утверждении Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (далее – ФГОС, ФГОС СПО).

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

ОПОП-П разработана для реализации образовательной программы на базе основного общего образования образовательной организацией на основе требований Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования и ФГОС СПО с учетом получаемой профессии 43.01.09 Повар, кондитер и примерной основной образовательной программы «Профессионалитет».

1.2. Нормативные документы

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказ Минобрнауки России от 09.12.2016 № №1569 «Об утверждении Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер»;
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 24.08.2022 № 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 Минобрнауки России № 885, Министерства просвещения Российской Федерации № 390 от 5 августа 2020 г. «О практической подготовке обучающихся» (вместе с «Положением о практической подготовке обучающихся»;
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09 марта 2022 года № 113н «Об утверждении профессионального стандарта «Повар»;
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07 сентября 2015 г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта «Кондитер»;
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01 декабря 2015 г. № 914н «Об утверждении профессионального стандарта 33.014 Пекарь»;
- Постановление Правительства РФ от 13 октября 2020 г. № 1681 «О целевом обучении по образовательным программам среднего профессионального и высшего образования»;
- Приказ Минобрнауки России от 14.07.2023 № 534 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение»;
- Перечень профессий и специальностей среднего профессионального образования, реализация образовательных программ по которым не допускается с применением исключительно электронного обучения, дистанционных образовательных технологий (приказ Минпросвещения России от 13.12.2023 N 932);

-

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

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

1.3. Перечень сокращений

ГИА – государственная итоговая аттестация;

ДЭ – демонстрационный экзамен;

МДК – междисциплинарный курс;

ОК – общие компетенции;

ОП – общепрофессиональный цикл;

ОУП – общеобразовательные предметы;

ОТФ – обобщенная трудовая функция;

ПА – промежуточная аттестация;

ПК – профессиональные компетенции;

ПМ – профессиональный модуль;

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

П– профессиональный цикл;

ПП- производственная практика;

ПС – профессиональный стандарт;

ТФ – трудовая функция;

УМК – учебно-методический комплект;

УП – учебная практика;

ФГОС СПО – федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования.

Раздел 2. Основные характеристики образовательной программы

Параметр	Данные	
Отрасль, для которой разработана образовательная программа	Отрасль Туризм и сфера услуг	
Перечень профессиональных стандартов, соответствующих профессиональной деятельности выпускников (при наличии)	Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09 марта 2022 года № 113н «Об утверждении профессионального стандарта «Повар»; - Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07 сентября 2015 г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта «Кондитер»; - Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01 декабря 2015 г. № 914н «Об утверждении профессионального стандарта 33.014 Пекарь»	
Специализированные допуски для прохождения практики, в том числе по охране труда и возраст до 18 лет	Требуется Наличие медицинской книжки; прохождение обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров	
Реквизиты ФГОС СПО	Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации 09.12.2016 №1569 «Об утверждении Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер»;	
Квалификация (-и) выпускника	Повар - Кондитер	
в т.ч. дополнительные квалификации	Пекарь 4-го разряда	
Направленности (при наличии)	Нет	
Нормативный срок реализации на базе ООО или на базе СОО	2 года 10 месяцев	
Нормативный объем образовательной программы на базе ООО или на базе СОО	4428 на базе ООО	
Согласованный с работодателем срок реализации образовательной программы	2 года 10 месяцев	
Согласованный с работодателем объем образовательной программы	4428 на базе ООО	
Форма обучения	очная	
Структура образовательной программы	Объем, в ак.ч.	в т.ч. в форме практической подготовки
Обязательная часть образовательной программы	3816	2628
Общеобразовательный учебный цикл	1476	590
общепрофессиональный цикл	411	220

профессиональный цикл	2505	2232
в т.ч. практика: - учебная - производственная	1440	1440
Вариативная часть образовательной программы	612	492
в т.ч. запрос конкретного работодателя кластера и (или) отрасли (не менее 50% объема вариативной части образовательной программы), включая цифровой образовательный модуль:	438	372
<i>ОП.10 Теоретические основы цифровой экономики</i>	36	16
<i>ОП.11 Основы рисования и лепки</i>	36	30
<i>МДК.06.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных мучных и кондитерских изделий национальной кухни разнообразного ассортимента</i>	36	22
<i>МДК.06.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных мучных и кондитерских изделий национальной кухни с разработкой электронно-технологических карт</i>	108	88
<i>УП.07 Учебная практика</i> <i>ПП.07 Производственная практика</i>	216	216
<i>ПА Промежуточная аттестация</i>	6	
ГИА в форме демонстрационного экзамена	36	
Всего	4428	3000

Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

3.1. Область(и) профессиональной деятельности выпускников:

Область профессиональной деятельности выпускников: 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.).

3.2. Профессиональные стандарты

Перечень профессиональных стандартов, учитываемых при разработке ОПОП-П:

№	Код и Наименование ПС	Реквизиты утверждения	Код и наименование ОТФ	Код и наименование ТФ
1	33.011 Повар	Приказ	ОТФ А	А/01.3Выполнение

		Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09 марта 2022 года № 113н «Об утверждении профессионального стандарта «Повар»	Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	подготовительных работ по подготовке рабочего места повара А/02.3Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
			ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	В/01.4Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе В/02.4Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
			ОТФ С Организация и контроль текущей деятельности бригады поваров	С/02.5Организация работы бригады поваров
2	33.010 Кондитер	Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07 сентября 2015 г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта «Кондитер»	ОТФ А Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера	А/01.3 Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места А/02.3 Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции
			ОТФ В Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента	В/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места кондитера к работе В/02.4 Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции
3	33.014 Пекарь	Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01 декабря	ОТФ А Изготовление хлебобулочных изделий под руководством пекаря	А/01.3 Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места А/02.3 Выполнение заданий пекаря по изготовлению, продаже и презентации

		2015 г. № 914н «Об утверждении профессионального стандарта 33.014 Пекарь»	ОТФ В Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий	хлебобулочных изделий В/01.4 Составление рецептуры хлебобулочных изделий В/02.4 Подбор и подготовка сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий В/03.4 Формовка хлебобулочных изделий В/04.4 Выпечка хлебобулочных изделий В/05.4 Презентация и продажа хлебобулочных изделий
4	33.013 Официант, бармен	Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09.03.2022 №115н «Об утверждении профессионального стандарта «Официант, бармен»	ОТФ В Обслуживание гостей организации питания, подача блюд и напитков	В/01.4 Принятие заказов у гостей организации питания на блюда и напитки В/02.4 Обслуживание гостей в зале организации питания В/03.4 Обслуживание гостей в баре организации питания В/04.4 Обслуживание мероприятий в организациях питания и выездных мероприятий В/05.4 Проведение расчетов с гостями организации питания за сделанные заказы

3.3. Осваиваемые виды деятельности

Наименование видов деятельности	Код и наименование ПМ
Виды деятельности (общие)	
ВД.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
ВД.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного

разнообразного ассортимента	ассортимента
ВД.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ВД.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
ВД.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
Виды деятельности по выбору	
ВД.06 Освоение профессии Пекарь	ПМ.06 Приготовление хлебобулочной продукции

Раздел 4. Требования к результатам освоения образовательной программы

4.1. Общие компетенции

Код компетенции	Формулировка компетенции	Знания, умения
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Умения:
		распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте
		анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части
		определять этапы решения задачи
		выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы
		составлять план действия
		определять необходимые ресурсы
		владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах
		реализовывать составленный план
		оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)
		Знания:
		актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить
		основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте
		алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях методы работы в профессиональной и смежных сферах;
		структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения	Умения:
		определять задачи для поиска информации
		определять необходимые источники информации

	задач профессиональной деятельности	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, современные средства и устройства информатизации
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	Умения:
		определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности
		применять современную научную профессиональную терминологию
		определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования
		Знания:
		содержание актуальной нормативно-правовой документации
		современная научная и профессиональная терминология
		возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Умения:
		организовывать работу коллектива и команды
		взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности
		Знания:
		психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	основы проектной деятельности
		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
ОК 06	Проявлять гражданско-	правила оформления документов и построения устных сообщений
		Умения:

	патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	описывать значимость своей профессии
		применять стандарты антикоррупционного поведения
		Знания:
		сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей
		значимость профессиональной деятельности
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения
		Умения:
		соблюдать нормы экологической безопасности
		определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства
		организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона
		Знания:
		правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности
		основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности
		пути обеспечения ресурсосбережения
		принципы бережливого производства
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	основные направления изменения климатических условий региона
		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
		Знания:
		роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека
		основы здорового образа жизни
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья
		средства профилактики перенапряжения
		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	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Умения:
		понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы
		участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы
		строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности
		кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)
		писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы
		Знания:
		правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы
		основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)
		лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности
		особенности произношения
		правила чтения текстов профессиональной направленности
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	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
		Знания:
		основы предпринимательской деятельности
		правила разработки бизнес-планов
		порядок выстраивания презентации
		кредитные банковские продукты

		основы финансовой грамотности

4.2. Профессиональные компетенции

Основные виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения 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.	Навыки:
		подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов
		Умения:
		визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием;
		выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
		проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
		выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства
		владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием
		мыть ручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты
		мыть после использования технологическое оборудование и убирать для хранения съемные части;
		соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных съемных частей технологического оборудования

		оформлять заказ в письменном виде или с использованием электронного документооборота;
		пользоваться весоизмерительным оборудованием при взвешивании продуктов
		сверять соответствие получаемых продуктов заказу и накладным
		проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов, материалов
		сопоставлять данные о времени изготовления и сроках хранения особо скоропортящихся продуктов;
		обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства
		осуществлять выбор сырья, продуктов, материалов в соответствии с технологическими требованиями
		использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья
		Знания:
		требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания
		виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними
		последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов
		регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрикатов
		возможные последствия нарушения санитарии и гигиены
		требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды
		виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и

		дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования
		правила утилизации отходов;
		виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов
		способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов;
		способы правки кухонных ножей;
		ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи
		правила оформления заявок на склад;
		правила приема продуктов по количеству и качеству
		ответственность за сохранность материальных ценностей
		правила снятия остатков на рабочем месте
		правила проведения контрольного взвешивания продуктов
		виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспрессоценки качества и безопасности сырья и материалов
		правила обращения с тарой поставщика
		правила поверки весоизмерительного оборудования
	ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика	Навыки:
		обработке различными методами, подготовке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика
		Умения:
		распознавать недоброкачественные продукты
		выбирать, применять различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования,

		обеспечения безопасности
		соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте
		различать пищевые и непищевые отходы
		подготавливать пищевые отходы к дальнейшему использованию с учетом требований по безопасности; соблюдать правила утилизации непищевых отходов
		осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию
		соблюдать условия и сроки хранения обработанного сырья с учетом требований по безопасности продукции
		виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними
		методы обработки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика
		способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении
		способы удаления излишней горечи, предотвращения потемнения отдельных видов овощей и грибов
		санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов
		формы, техника нарезки, формования традиционных видов овощей, грибов
		способы упаковки, складирования, правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов
		Знания:
		требования охраны труда, пожарной, электробезопасности в организации питания
		виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними

		методы обработки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика
		способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении
		способы удаления излишней горечи, предотвращения потемнения отдельных видов овощей и грибов
		санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов
		формы, техника нарезки, формования традиционных видов овощей, грибов
		способы упаковки, складирования, правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов
	ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.	Навыки:
		приготовлении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных
		Умения:
		соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ
		выбирать, подготавливать пряности и приправы, хранить пряности и приправы в измельченном виде;
		выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов, в том числе региональных, с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции
		владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании рыбы, править кухонные ножи
		нарезать, измельчать рыбу вручную или механическим способом
		порционировать, формовать, панировать различными способами полуфабрикаты из рыбы и рыбной котлетной массы
		соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании);
		проверять качество готовых полуфабрикатов перед упаковкой, комплектованием; применять различные техники порционирования, комплектования с учетом ресурсосбережения
		выбирать материалы, посуду, контейнеры для упаковки

		эстетично упаковывать, комплектовать полуфабрикаты в соответствии с их видом, способом и сроком реализации
		обеспечивать условия, сроки хранения, товарное соседство скомплектованных, упакованных полуфабрикатов
		рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов
		владеть профессиональной терминологией
		консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе
		Знания:
		требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания
		виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними
		ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных
		методы приготовления полуфабрикатов из рыбы и рыбной котлетной массы (нарезки, панирования, формования, маринования, фарширования и т.д)
		способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов
		техника порционирования (комплектования), упаковки, маркирования и правила складирования, условия и сроки хранения упакованных полуфабрикатов
		правила и порядок расчета с потребителями при отпуске на вынос
		ответственность за правильность расчетов
		правила, техника общения с потребителями;
		базовый словарный запас на иностранном языке
	ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к	Навыки:
		приготовлении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных.

	реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.	Умения:
		соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ
		выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции
		владеть техникой работы с ножом при нарезке, филитировании продуктов, снятии филе
		править кухонные ножи;
		владеть приемами мытья и бланширования сырья, пищевых продуктов
		нарезать, порционировать различными способами полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
		готовить полуфабрикаты из натуральной рубленой и котлетной массы
		рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов
		консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе
		владеть профессиональной терминологией
		Знания:
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	Навыки:
		подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов
		Умения:
		выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, видом работ
		проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
		выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства
		владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием

	инструкциями и регламентами	мыть вручную и в посудомоечной
		машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты
		соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования
		подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
		соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда
		выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
		оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов;
		осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями
		обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
		своевременно оформлять заявку на склад
		Знания:
		требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
		виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
		организация работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
		последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;

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

	разнообразного ассортимента	организовывать их хранение до момента использования;
		выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;
		взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бульонов, отваров в соответствии с рецептурой
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
		использовать региональные продукты для приготовления бульонов, отваров
		выбирать, применять, комбинировать методы приготовления
		обжаривать кости мелкого скота
		подпекать овощи;
		замачивать сушеные грибы
		доводить до кипения и варить на медленном огне бульоны и отвары до готовности
		удалять жир, снимать пену, процеживать с бульона
		использовать для приготовления бульонов концентраты промышленного производства
		определять степень готовности бульонов и отваров и их вкусовые качества, доводить до вкуса;
		порционировать, сервировать и оформлять бульоны и отвары для подачи в виде блюда
		выдерживать температуру подачи бульонов и отваров
		охлаждать и замораживать бульоны и отвары с учетом требований к безопасности пищевых продуктов
		хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные бульоны и отвары
		разогревать бульоны и отвары
		Знания:
		правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
		критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для бульонов, отваров

		нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов
		классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, кулинарное назначение бульонов, отваров
		температурный режим и правила приготовления бульонов, отваров
		виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении бульонов, отваров, правила их безопасной эксплуатации
		санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления, хранения и подачи кулинарной продукции
		техника порционирования, варианты оформления бульонов, отваров для подачи
		методы сервировки и подачи бульонов, отваров
		температура подачи бульонов, отваров
		виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос, транспортирования;
		правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров; правила разогревания охлажденных, замороженных бульонов, отваров
		требования к безопасности хранения готовых бульонов, отваров
		правила маркирования упакованных бульонов, отваров
	ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.	Навыки:
		приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных
		Умения:
		подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организовывать их хранение в процессе приготовления
		выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи
		взвешивать, измерять продукты в соответствии с рецептурой, осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью
		использовать региональные продукты для приготовления супов
		выбирать, применять, комбинировать методы приготовления супов

		пассеровать овощи, томатные продукты и муку;
		готовить льезоны
		закладывать продукты, подготовленные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки
		рационально использовать продукты, полуфабрикаты
		соблюдать температурный и временной режим варки супов
		изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода супа
		определять степень готовности супов
		доводить супы до вкуса, до определенной консистенции;
		проверять качество готовых супов перед отпуском, упаковкой на вынос
		порционировать, сервировать и оформлять супы для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции
		соблюдать выход, выдерживать температуру подачи супов при порционировании
		охлаждать и замораживать полуфабрикаты для супов, готовые супы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов
		хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные супы
		разогревать супы с учетом требований к безопасности готовой продукции
		выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования
		рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителем при отпуске на вынос, вести учет реализованных супов
		консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе супов
		владеть профессиональной терминологией, в том числе на иностранном языке
		Знания:
		правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
		критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для супов
		виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов
		нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов

		классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания
		температурный режим и правила приготовления заправочных супов, супов-пюре, вегетарианских, диетических супов, региональных
		виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при приготовлении супов, правила их безопасной эксплуатации
		техника порционирования, варианты оформления супов для подачи
		виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос, транспортирования супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных
		методы сервировки и подачи, температура подачи супов
		правила охлаждения, замораживания и хранения готовых супов
		правила разогревания супов
		требования к безопасности хранения готовых супов
		правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос
		ответственности за правильность расчетов с потребителями
		правила, техника общения с потребителями
		базовый словарный запас на иностранном языке
	ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.	Навыки:
		приготовлении соусных полуфабрикатов, соусов разнообразного ассортимента, их хранении и подготовке к реализации.
		Умения:
		подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов
		организовывать их хранение в процессе приготовления соусов
		выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи
		взвешивать, измерять продукты, входящие в состав соусов в соответствии с рецептурой
		осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью

		рационально использовать продукты, полуфабрикаты
		готовить соусные полуфабрикаты: пассеровать овощи, томатные продукты, муку
		подпекать овощи без жира
		разводить, заваривать мучную пассеровку, готовить льезоны
		варить и организовывать хранение концентрированных бульонов, готовить овощные и фруктовые пюре для соусной основы;
		охлаждать, замораживать, размораживать, хранить, разогревать отдельные компоненты соусов, готовые соусы с учетом требований по безопасности
		закладывать продукты, подготовленные соусные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки
		соблюдать температурный и временной режим варки соусов, определять степень готовности соусов
		выбирать, применять, комбинировать различные методы приготовления основных соусов и их производных
		рассчитывать нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов определенной консистенции
		изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса
		доводить соусы до вкуса
		проверять качество готовых соусов перед отпуском их на раздачу
		порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции
		соблюдать выход соусов при порционировании;
		выдерживать температуру подачи
		выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирования
		творчески оформлять тарелку с горячими блюдами соусами
		Знания:
		правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости

		критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для соусов
		виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов
		нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов
		ассортимент отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов
		методы приготовления отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов
		органолептические способы определения степени готовности и качества отдельных компонентов соусов и соусных полуфабрикатов
		ассортимент готовых соусных полуфабрикатов и соусов промышленного производства, их назначение и использование
		классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления соусов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания, их кулинарное назначение
		температурный режим и правила приготовления основных соусов и их производных
		виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении соусов, правила их безопасной эксплуатации
		правила охлаждения и замораживания отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов
		правила размораживания и разогрева отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов
		требования к безопасности хранения отдельных компонентов соусов, соусных полуфабрикатов
		нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов различной консистенции техника порционирования, варианты подачи соусов
		виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос соусов
		методы сервировки и подачи соусов на стол; способы оформления тарелки соусами
		температура подачи соусов
		требования к безопасности хранения готовых соусов
	ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к	Навыки:
		приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных
		Умения:

	реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов
		организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд и гарниров
		выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи
		взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд и гарниров в соответствии с рецептурой
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью
		использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
		выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств
		замачивать сушеные
		бланшировать
		варить в воде или в молоке
		готовить на пару
		припускать в воде, бульоне и собственном соку
		жарить сырые и предварительно отваренные
		жарить на решетке гриля и плоской поверхности;
		фаршировать, тушить, запекать
		готовить овощные пюре
		готовить начинки из грибов
		определять степень готовности блюд и гарниров из овощей и грибов
		доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из овощей и грибов
		выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления
		выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий с учетом типа питания, вида основного сырья и его кулинарных

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

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

		выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного сырья и продуктов
		виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов
		ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий
		органолептические способы определения готовности
		ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, их сочетаемость с основными продуктами
		нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей
		техника порционирования, варианты оформления блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента для подачи
		виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных
		методы сервировки и подачи, температура подачи блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
		правила разогревания
		правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
		требования к безопасности хранения готовых горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
		правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты

		правила, техника общения с потребителями;
		базовый словарный запас на иностранном языке
	ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	Навыки:
		приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки
		ведении расчетов с потребителями Н 2.6.2 при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения:
		подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов
		организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства
		выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи
		взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки в соответствии с рецептурой
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью
		использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
		выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд из яиц с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: (варить в скорлупе и без, готовить на пару, жарить основным способом и с добавлением других ингредиентов, жарить на плоской поверхности, во фритюре, фаршировать, запекать)
		определять степень готовности блюд из яиц; доводить до вкуса
		выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд из творога с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств

		протира́ть и отпрессо́вывать творог вру́чную и механизиро́ванным спосо́бом
		формова́ть изделия из творо́га
		жари́ть, вари́ть на пару, запека́ть изделия из творо́га
		жари́ть на плоской по́верхности
		жари́ть, запека́ть на гри́ле
		определя́ть степень гото́вности блю́д из творо́га; доводи́ть до вкуса́
		выбира́ть, применя́ть комбиниро́вать различны́е спосо́бы пригото́вления горя́чих блю́д, кулина́рных изделий из му́ки с уче́том типа пита́ния, ви́да основно́го сы́рья, его кулина́рных сво́йств
		замешива́ть тесто́ дрожжевое (для ола́дий, бли́нов, пончи́ков, пи́ццы) и бездрожжевое (для ла́пши домашней, пельмене́й, варени́ков, чебу́реков, бли́нчиков);
		формова́ть изделия из теста́ (пельмени́, варени́ки, пи́ццу, пончи́ки, чебу́реки и т.д.);
		охлажда́ть и замора́живать тесто́ и изделия из теста́ с фарша́ми
		подготавлива́ть продукты́ для пи́ццы
		раскаты́вать тесто́, нареза́ть ла́пшу домашнюю́ вру́чную и механизиро́ванным спосо́бом;
		жари́ть на сковоро́де, на плоской по́верхности бли́нчики, бли́ны, ола́дьи;
		выпе́кать, вари́ть в воде́ и на пару́ изделия́ из теста́
		жари́ть в большо́м количе́стве жира́
		жари́ть после́ предвари́тельного отвари́вания изделий́ из теста́
		разогрева́ть в СВЧ гото́вые мучны́е изделия́
		определя́ть степень гото́вности блю́д, кулина́рных изделий́ из му́ки; доводи́ть до вкуса́
		проверя́ть каче́ство гото́вых блю́д, кулина́рных изделий́, закусо́к перед отпу́ском, упаковко́й на выно́с;
		порциониро́вать, серви́ровать и оформля́ть блю́да, кулина́рные изделия́, закуски́ для пода́чи с уче́том рациона́льного использо́вания ресурсо́в, соблю́дением требова́ний по безо́пасности гото́вой продукци́и
		соблю́дять вы́ход при порциониро́вании

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

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

	ассортимента.	взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа
		использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
		выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств
		варить рыбу порционными кусками в воде или в молоке;
		готовить на пару
		припускать рыбу порционными кусками, изделия из рыбной котлетной массы в воде, бульоне
		жарить порционные куски рыбы, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы основным способом, во фритюре
		жарить порционные куски рыбы, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы на решетке гриля и плоской поверхности;
		фаршировать, тушить, запекать с гарниром и без;
		варить креветок, раков, гребешков, филе кальмаров, морскую капусту в воде и других жидкостях
		бланшировать и отваривать мясо крабов
		припускать мидий в небольшом количестве жидкости и собственном соку;
		жарить кальмаров, креветок, мидий на решетке гриля, основным способом, в большом количестве жира
		определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из рыбы, нерыбного водного сырья; доводить до вкуса
		выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления

		проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос
		порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции
		соблюдать выход при порционировании;
		выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья
		охлаждать и замораживать готовые горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов
		хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья
		разогревать блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции;
		выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования
		рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями при отпуске на вынос, учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;
		владеть профессиональной терминологией;
		консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья
		Знания:
		правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости
		критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных
		ингредиентов для горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента

		виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов
		нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
		методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств рыбы и нерыбного водного сырья
		виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов
		ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;
		органолептические способы определения готовности
		ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, их сочетаемость с основными продуктами
		нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей
		техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента для подачи
		виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных
		методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
		правила разогревания, правила охлаждения, замораживания и хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
		требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
		требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
		правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;

		правила, техника общения с потребителями
		базовый словарный запас на иностранном языке
	ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.	Навыки:
		приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика
		Умения:
		подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов к ним
		организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи. кролика
		выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи
		взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой;
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа
		использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента
		выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств:
		варить мясо, мясные продукты, подготовленные тушки домашней птицы, дичи, кролика основным способом;
		варить изделия из мясной котлетной массы, котлетной массы из домашней птицы, дичи на пару
		припускать мясо, мясные продукты, птицу, кролика порционными кусками, изделия из котлетной массы в небольшом количестве жидкости и на пару
		жарить мясо крупным куском, подготовленные тушки птицы, дичи, кролика целиком
		жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из

		котлетной массы основным способом, во фритюре
		жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной, натуральной рублевой массы на решетке гриля и плоской поверхности
		жарить мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, кролика мелкими кусками
		жарить пластованные тушки птицы под прессом
		жарить на шпажках, на вертеле на огне, на гриле
		тушить мясо крупным, порционным и мелкими кусками гарниром и без;
		запекать мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика в сыром виде и после предварительной варки, тушения, обжаривания с гарниром, соусом и без
		бланшировать, отваривать мясные продукты;
		определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; доводить до вкуса;
		выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед отпуском, упаковкой на вынос
		порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции
		соблюдать выход при порционировании
		выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика;
		охлаждать и замораживать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности пищевых продуктов
		хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика
		разогревать блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы,

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

		региональных особенностей
		техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента для подачи;
		виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных
		методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента
		правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд, разогревания охлажденных, замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента
		требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента
		правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос
		правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;
		правила, техника общения с потребителями
		базовый словарный запас на иностранном языке
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	Навыки:
		подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
		Умения:
		выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
		проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
		применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования

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

		производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними
		организация работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;
		последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
		регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
		возможные последствия нарушения санитарии и гигиены
		требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;
		правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования
		правила утилизации отходов
		виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов;
		виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
		способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
		условия, сроки, способы хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
		ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий и закусок;
		правила оформления заявок на склад
	ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное	Навыки:
		приготовлении, хранении холодных соусов и заправок, их порционировании на раздаче
		Умения:

	хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
		организовывать их хранение в процессе приготовления холодных соусов и заправок;
		выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи
		взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных соусов и заправок в соответствии с рецептурой
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью
		использовать региональные продукты для приготовления холодных соусов и заправок
		выбирать, применять, комбинировать методы приготовления холодных соусов и заправок
		смешивать сливочное масло с наполнителями для получения масляных смесей
		смешивать и настаивать растительные масла с пряностями;
		тереть хрен на терке и заливать кипятком
		растирать горчичный порошок с пряным отваром
		взбивать растительное масло с сырыми желтками яиц для соуса майонез
		пассеровать овощи, томатные продукты для маринада овощного
		доводить до требуемой консистенции холодные соусы и заправки
		готовить производные соуса майонез
		корректировать световые оттенки и вкус холодных соусов
		выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование, безопасно пользоваться им при приготовлении холодных соусов и заправок
		охлаждать, замораживать, хранить отдельные компоненты соусов
		рационально использовать продукты, соусные полуфабрикаты
		изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса
		определять степень готовности соусов
		проверять качество готовых холодных соусов и заправок перед отпуском их на раздачу
		порционировать соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по

		безопасности готовой продукции
		соблюдать выход соусов при порционировании;
		выдерживать температуру подачи;
		хранить свежеприготовленные соусы с учетом требований к безопасности готовой продукции;
		выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирования
		творчески оформлять тарелку с холодными блюдами соусами
		Знания:
		правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
		критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных соусов и заправок
		виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов
		нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
		ассортимент отдельных компонентов для холодных соусов и заправок
		методы приготовления отдельных компонентов для холодных соусов и заправок
		органолептические способы определения степени готовности и качества отдельных компонентов холодных соусов и заправок
		ассортимент готовых холодных соусов промышленного производства, их назначение и использование
		классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления холодных соусов и заправок разнообразного ассортимента, их кулинарное назначение
		температурный режим и правила приготовления холодных соусов и заправок;
		виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении холодных соусов и заправок, правила их безопасной эксплуатации;
		требования к безопасности хранения отдельных компонентов соусов, соусных полуфабрикатов
		техника порционирования, варианты подачи соусов
		методы сервировки и подачи соусов на стол

		способы оформления тарелки соусами;
		температура подачи соусов;
		правила хранения готовых соусов;
		требования к безопасности хранения готовых соусов
	ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.	Навыки:
		приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации салатов разнообразного ассортимента
		ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения:
		подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
		организовывать их хранение в процессе приготовления салатов
		выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи
		взвешивать, измерять продукты, входящие в состав салатов в соответствии с рецептурой
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью
		использовать региональные продукты для приготовления салатов разнообразного ассортимента
		выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления салатов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов
		нарезать свежие и вареные овощи, свежие фрукты вручную и механическим способом;
		замачивать сушеную морскую капусту для набухания
		нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты;
		выбирать, подготавливать салатные заправки на основе растительного масла, уксуса, майонеза, сметаны и других кисломолочных продуктов
		прослаивать компоненты салата

		смешивать различные ингредиенты салатов;
		заправлять салаты заправками;
		доводить салаты до вкуса;
		выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления
		соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении салатов;
		проверять качество готовых салатов перед отпуском, упаковкой на вынос
		порционировать, сервировать и оформлять салаты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции
		соблюдать выход при порционировании;
		выдерживать температуру подачи салатов;
		хранить салаты с учетом требований к безопасности готовой продукции;
		рассчитывать стоимость,
		владеть профессиональной терминологией
		консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе салатов
		Знания:
		правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости
		критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления салатов разнообразного ассортимента
		виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
		нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов
		методы приготовления салатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов

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

	бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.	основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
		организовывать их хранение в процессе приготовления бутербродов, холодных закусок;
		выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;
		взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бутербродов, холодных закусок в соответствии с рецептурой;
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
		использовать региональные продукты для приготовления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента
		выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления бутербродов, холодных закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов:
		нарезать свежие и вареные овощи, грибы, свежие фрукты вручную и механическим способом;
		вымачивать, обрабатывать на филе, нарезать и хранить соленую сельдь;
		готовить квашеную капусту
		мариновать овощи, репчатый лук, грибы;
		мариновать овощи, репчатый лук, грибы
		нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты, сыр
		охлаждать готовые блюда из различных продуктов;
		фаршировать куриные и перепелиные яйца;
		фаршировать шляпки грибов;

		подготавливать, нарезать пшеничный и ржаной хлеб, обжаривать на масле или без;
		подготавливать масляные смеси, доводить их до нужной консистенции;
		вырезать украшения из овощей, грибов;
		измельчать, смешивать различные ингредиенты для фарширования;
		доводить до вкуса;
		выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;
		соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении бутербродов, холодных закусок
		проверять качество готовых бутербродов, холодных закусок перед отпуском, упаковкой на вынос;
		порционировать, сервировать и оформлять бутерброды, холодные закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции
		соблюдать выход при порционировании;
		выдерживать температуру подачи бутербродов, холодных закусок;
		хранить бутерброды, холодные закуски
		с учетом требований к безопасности готовой продукции
		выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования
		рассчитывать стоимость;
		владеть профессиональной терминологией;
		консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе бутербродов, холодных закусок
		Знания:

		правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости
		критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента
		виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
		нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
		методы приготовления бутербродов, холодных закусок, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов;
		виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
		ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных закусок;
		органолептические способы определения готовности;
		ассортимент ароматических веществ, используемых при приготовлении масляных смесей, их сочетаемость с основными продуктами, входящими в состав бутербродов, холодных закусок;
		нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей
		техника порционирования, варианты оформления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента для подачи;
		виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		методы сервировки и подачи, температура подачи бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента;
		правила хранения, требования к безопасности хранения бутербродов, холодных закусок

		разнообразного ассортимента;
		правила маркирования упакованных бутербродов, холодных закусок, правила заполнения этикеток
		правила и порядок расчета с потребителями при отпуске продукции на вынос;
		правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;
		правила, техника общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке
	ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	Навыки:
		приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
		ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения:
		подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним;
		организовывать их хранение в процессе приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;
		выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;
		взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой;
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;
		использовать региональные продукты для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента

		выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств:
		охлаждать, хранить готовые рыбные продукты с учетом требований к безопасности;
		нарезать тонкими ломтиками рыбные продукты, малосоленую рыбу вручную и на слайсере;
		замачивать желатин, готовить рыбное желе;
		украшать и заливать рыбные продукты порциями;
		вынимать рыбное желе из форм;
		доводить до вкуса;
		подбирать соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости;
		выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;
		соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении холодных блюд, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья
		проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос
		порционировать, сервировать и оформлять холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;
		соблюдать выход при порционировании;
		выдерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы,

		нерыбного водного сырья;
		выдерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;
		хранить готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;
		выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования
		рассчитывать стоимость, владеть профессиональной терминологией;
		консультировать потребителей,
		оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья
		Знания:
		правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости
		критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;
		виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
		нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
		методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств рыбы и нерыбного водного сырья;

		виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
		ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;
		органолептические способы определения готовности;
		ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, их сочетаемость с основными продуктами;
		нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей
		техника порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента для подачи;
		виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных блюд, кулинарных
		изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		методы сервировки и подачи, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;
		правила хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья
		требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;
		правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос
		правила, техника общения с потребителями;
		базовый словарный запас на иностранном языке

	ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.	Навыки:
		приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента
		Умения:
		подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи и дополнительных ингредиентов к ним;
		организовывать их хранение в процессе приготовления;
		выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;
		взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой;
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;
		использовать региональные продукты для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи
		выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств:
		охлаждать, хранить готовые мясные продукты с учетом требований к безопасности;
		порционировать отварную, жареную, запеченую домашнюю птицу, дичь;
		снимать кожу с отварного языка;
		нарезать тонкими ломтиками мясные продукты вручную и на слайсере;
		замачивать желатин, готовить мясное, куриное желе;

		украшать и заливать мясные продукты порциями;
		вынимать готовое желе из форм;
		доводить до вкуса;
		подбирать соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости;
		выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;
		соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении холодных блюд, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи
		проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи перед отпуском, упаковкой на вынос;
		порционировать, сервировать и оформлять холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции
		соблюдать выход при порционировании;
		выдерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий,
		закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи;
		охлаждать и замораживать готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;
		хранить холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом требований к безопасности готовой продукции;
		выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования

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

		мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента для подачи;
		виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		методы сервировки и подачи, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента
		правила хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента;
		требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента;
		правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос;
		правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;
		правила, техника общения с потребителями;
		базовый словарный запас на иностранном языке
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	Навыки:
		подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов
		Умения:
		выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
		проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
		применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования;

	инструкциями и регламентами	выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;
		владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием
		мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;
		соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования
		соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов
		выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;
		подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
		соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда
		выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
		оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов
		осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;
		обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
		своевременно оформлять заявку на склад
		Знания:
		требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации

		питания
		виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
		организация работ на участках (в зонах) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;
		последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;
		регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;
		возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;
		требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;
		правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;
		правила утилизации отходов;
		виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов;
		способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
		условия, сроки, способы хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
		ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при

		приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;
		правила оформления заявок на склад
	ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.	Навыки:
		приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных сладких блюд, десертов;
		Умения:
		подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
		организовывать их хранение в процессе приготовления холодных сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;
		выбирать, подготавливать ароматические вещества;
		взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой;
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
		использовать региональные продукты для приготовления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
		выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств:
		готовить сладкие соусы;
		хранить, использовать готовые виды теста;

		нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды;
		варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине;
		запекать фрукты;
		взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки;
		подготавливать желатин, агар-агар;
		готовить фруктовые, ягодные, молочные желе, муссы, кремы, фруктовые, ягодные самбуки
		смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства;
		использовать и выпекать различные виды готового теста;
		определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, холодных сладких блюд, десертов;
		доводить до вкуса;
		выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления
		проверять качество готовых холодных сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос;
		порционировать, сервировать и оформлять холодные сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;
		соблюдать выход при порционировании;
		выдерживать температуру подачи холодных сладких блюд, десертов;
		охлаждать и замораживать полуфабрикаты для холодных сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;

		хранить свежеприготовленные холодные сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции;
		выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортировани
		рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос;
		владеть профессиональной терминологией;
		консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных сладких блюд, десертов
		Знания:
		ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
		критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;
		виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
		нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
		методы приготовления холодных сладких блюд, десертов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;
		виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
		ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных сладких блюд, десертов;
		органолептические способы определения готовности;
		нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;

		техника порционирования, варианты оформления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента для подачи;
		виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		методы сервировки и подачи, температура подачи холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;
		требования к безопасности хранения готовых холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;
		правила общения с потребителями;
		базовый словарный запас на иностранном языке;
		техника общения, ориентированная на потребителя
	ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.	Навыки:
		приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих сладких блюд, десертов;
		Умения:
		подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов
		организовывать их хранение в процессе приготовления горячих сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;
		выбирать, подготавливать ароматические вещества
		взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих сладких блюд, десертов в соответствии

		с рецептурой
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
		использовать региональные продукты для приготовления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
		выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств
		готовить сладкие соусы;
		хранить, использовать готовые виды теста
		нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды;
		варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине;
		запекать фрукты в собственном соку, соусе, сливках;
		жарить фрукты основным способом и на гриле;
		проваривать на водяной бане, запекать, варить в формах на пару основы для горячих десертов;
		взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки;
		готовить сладкие блинчики, пудинги, оладьи, омлеты, вареники с ягодами, шарлотки;
		смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства;
		использовать и выпекать различные виды готового теста;
		определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, горячих сладких блюд, десертов;

		доводить до вкуса;
		выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления
		выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления
		проверять качество готовых горячих сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос
		порционировать, сервировать и оформлять горячие сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;
		соблюдать выход при порционировании
		выдерживать температуру подачи горячих сладких блюд, десертов;
		охлаждать и замораживать полуфабрикаты для горячих сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;
		хранить свежеприготовленные горячие сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции;
		выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования
		рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос;
		владеть профессиональной терминологией;
		консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих сладких блюд, десертов
		Знания:
		правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости,

		взаимозаменяемости
		критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
		виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
		нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
		методы приготовления горячих сладких блюд, десертов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;
		виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов
		ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих сладких блюд, десертов;
		органолептические способы определения готовности;
		нормы, правила взаимозаменяемости продуктов
		техника порционирования, варианты оформления холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента для подачи;
		виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		методы сервировки и подачи, температура подачи горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;
		требования к безопасности хранения готовых горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;
		базовый словарный запас на иностранном языке

		техника общения, ориентированная на потребителя
	ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.	Навыки:
		приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных напитков
		Умения:
		подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
		организовывать их хранение в процессе приготовления холодных напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;
		выбирать, подготавливать ароматические вещества;
		взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных напитков в соответствии с рецептурой;
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью
		использовать региональные продукты для приготовления холодных напитков разнообразного ассортимента
		выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств;
		отжимать сок из фруктов, овощей, ягод; смешивать различные соки с другими ингредиентам;
		порционировать, настаивать плоды, свежие и сушеные, процеживать, смешивать настой с другими ингредиентами;
		готовить морс, компоты, холодные фруктовые напитки;

		готовить квас из ржаного хлеба и готовых полуфабрикатов промышленного производства;
		готовить лимонады;
		готовить холодные алкогольные напитки;
		готовить горячие напитки (чай, кофе) для подачи в холодном виде;
		подготавливать пряности для напитков;
		определять степень готовности напитков;
		доводить их до вкуса;
		выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать;
		соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления
		проверять качество готовых холодных напитков перед отпуском, упаковкой на вынос;
		порционировать, сервировать и оформлять холодные напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;
		соблюдать выход при порционировании;
		выдерживать температуру подачи холодных напитков;
		хранить свежеприготовленные холодные напитки с учетом требований по безопасности готовой продукции;
		выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования
		рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос;

		владеть профессиональной терминологией;
		консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных напитков
		Знания:
		правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
		критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных напитков разнообразного ассортимента
		виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
		нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
		методы приготовления холодных
		напитков, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;
		виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
		ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных напитков;
		органолептические способы определения готовности;
		нормы, правила взаимозаменяемости продуктов
		техника порционирования, варианты оформления холодных напитков разнообразного ассортимента для подачи;
		виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		методы сервировки и подачи, температура подачи холодных напитков разнообразного

		ассортимента;
		требования к безопасности хранения готовых холодных напитков разнообразного ассортимента;
		правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос;
		правила, техника общения с потребителями;
		базовый словарный запас на иностранном языке
	ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.	Навыки:
		приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих напитков
		Умения
		подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов
		организовывать их хранение в процессе приготовления горячих напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;
		выбирать, подготавливать ароматические вещества
		взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих напитков в соответствии с рецептурой;
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
		использовать региональные продукты для приготовления горячих напитков разнообразного ассортимента
		выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств

		заваривать чай
		варить кофе в наплитной посуде и с помощью кофемашины;
		готовить кофе на песке;
		обжаривать зерна кофе
		варить какао, горячий шоколад;
		готовить горячие алкогольные напитки;
		подготавливать пряности для напитков;
		определять степень готовности напитков
		доводить их до вкуса;
		выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать;
		соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления
		Проверять качество готовых горячих напитков перед отпуском, упаковкой на вынос;
		порционировать, сервировать и горячие напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;
		соблюдать выход при порционировании;
		выдерживать температуру подачи горячих напитков;
		выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования;
		рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос

		владеть профессиональной терминологией;
		консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих напитков
		Знания:
		правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости
		критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих напитков разнообразного ассортимента;
		виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
		нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
		методы приготовления горячих напитков, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта
		виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
		ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих напитков;
		органолептические способы определения готовности;
		нормы, правила взаимозаменяемости продуктов
		техника порционирования, варианты оформления горячих напитков разнообразного ассортимента для подачи;
		виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		методы сервировки и подачи, температура подачи горячих напитков разнообразного ассортимента;

		требования к безопасности хранения готовых горячих напитков разнообразного ассортимента; правила расчета с потребителями;
		техника общения, ориентированная на потребителя
		базовый словарный запас на иностранном языке;
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.	Навыки:
		подготовке, уборке рабочего места кондитера, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов
		подготовке пищевых продуктов, других расходных материалов, обеспечении их хранения в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
		Умения:
		выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
		проводить текущую уборку, поддерживать порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
		применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования;
		выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства
		владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;
		мыть ручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты
		соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;
		обеспечивать чистоту, безопасность кондитерских мешков;

		соблюдать условия хранения производственной посуды, инвентаря, инструментов
		выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в кондитерском цехе;
		подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
		соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда выбирать, подготавливать, рационально размещать на рабочем месте материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
		Знания:
		требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания
		виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
		организация работ в кондитерском цехе
		последовательность выполнения технологических операций, современные методы изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
		регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при изготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
		возможные последствия нарушения санитарии и гигиены
		требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и производственной посуды;
		правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;

		правила утилизации отходов
		виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов, готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
		виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования), укладки готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
		способы и правила порционирования (комплектования), укладки, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
		условия, сроки, способы хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;
		правила оформления заявок на склад;
		виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, материалов
	ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	Навыки: приготовлении и подготовке к использованию, хранении отделочных полуфабрикатов.
		Умения:
		подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
		организовывать их хранение в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства
		выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества с учетом санитарных требований к использованию пищевых добавок;
		взвешивать, измерять продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой;
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
		использовать региональные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов;
		хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: желе, гели, глазури, посыпки, фруктовые смеси, термостабильные начинки и пр.

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

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

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

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

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

		критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
		виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
		нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
		методы приготовления мучных кондитерских изделий, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;
		виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов
		ассортимент, рецептуры, требования к качеству, мучных кондитерских изделий;
		органолептические способы определения готовности выпеченных изделий
		нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;
		техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;
		виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных
		методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;
		требования к безопасности хранения готовых мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;
		правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток
		базовый словарный запас на иностранном языке
		техника общения, ориентированная на потребителя
	ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации	Навыки:
		подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов
		приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
		хранение, отпуск, упаковка на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

	пирожных и тортов разнообразного ассортименте	ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;
		взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения:
		подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов
		организовывать их хранение в процессе приготовления пирожных и тортов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества;
		взвешивать, измерять продукты, входящие в состав пирожных и тортов в соответствии с рецептурой;
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;
		использовать региональные продукты для приготовления пирожных и тортов выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления пирожных и тортов с учетом типа питания
		подготавливать продукты;
		готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования;
		подготавливать начинки, кремы, отделочные полуфабрикаты
		проводить формование рулетов из бисквитного полуфабриката;
		готовить, оформлять торты, пирожные с учетом требований к безопасности готовой продукции
		выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления
		проверять качество пирожных и тортов перед отпуском, упаковкой на вынос;
		порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;
		соблюдать выход при порционировании
		выдерживать условия хранения пирожных и тортов с учетом требований по безопасности готовой продукции

		выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования пирожных и тортов
		рассчитывать стоимость,
		владеть профессиональной терминологией
		консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе пирожных и тортов
		Знания:
		ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости
		критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для пирожных и тортов разнообразного ассортимента
		виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
		нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
		методы приготовления пирожных и тортов, правила их выбора с учетом типа питания;
		виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов
		ассортимент, рецептуры, требования к качеству, пирожных и тортов;
		органолептические способы определения готовности выпеченных и отделочных полуфабрикатов
		нормы, правила взаимозаменяемости продуктов
		техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения пирожных и тортов разнообразного ассортимента;
		виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос пирожных и тортов разнообразного ассортимента, в том числе региональных
		методы сервировки и подачи пирожных и тортов разнообразного ассортимента;
		требования к безопасности хранения готовых пирожных и тортов разнообразного ассортимента;
		правила маркирования упакованных пирожных и тортов разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток
		правила, техника общения с потребителями;
		базовый словарный запас на иностранном языке
ВД.06 Освоение профессии	ПК 6.1 Разрабатывать ассортимент	Навыки:
		разработки меню хлебобулочной продукции

рабочего, должности служащего (Пекарь)	хлебобулочной продукции	оценки имеющихся трудовых и материальных ресурсов для хлебобулочного производства;
		контроля наличия запасов, хранения и расхода продуктов, качества приготовления и безопасности готовой продукции
		Умения:
		оценивать наличие сырья и материалов и прогнозировать потребность в сырье и материалах для хлебобулочного производства;
		- оценивать качество приготовления и безопасность готовой продукции
		Знания:
		требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента;
		технологии изготовления сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента;
		правила составления меню, ведения учета и составления товарных отчетов;
		способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов
		требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента;
		технологии изготовления сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента;
		правила составления меню, ведения учета и составления товарных отчетов;
		способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов
	ПК 6.2 Подбирать и подготавливать сырье и исходные материалы для изготовления хлебобулочных изделий	Навыки:
		оценки имеющихся запасов сырья и материалов для хлебобулочного производства, разработка предложений по их оптимизации;
		заказа и подготовки сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий
		Умения:
		применять технологии подготовки сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных

		изделий, для приготовления сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента;
		комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных изделий
		Знания:
		рецептуры и современные технологии приготовления хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента;
		нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых в хлебобулочном производстве, правила учета и выдачи продуктов;
		виды технологического оборудования, используемого при производстве хлебобулочной продукции, технические характеристики и условия его эксплуатации
	ПК 6.3 Выполнять формовку теста	Навыки:
		замешивания и формовки теста вручную;
		замешивания и формовки теста на специальном оборудовании;
		формования полуфабрикатов для различных хлебобулочных изделий вручную;
		разделки мучных кондитерских изделий из различных видов теста;
		настройки и регулирования режимов работы оборудования
		Умения:
		применять различные способы замесов
		определять дефекты теста;
		делить тесто на куски заданной массы и придавать им определенную форму;
		укладывать сформованные полуфабрикаты на листы, платки, в формы;
		смазывать и отделять поверхности полуфабрикатов;
		контролировать качество окончательной расстойки полуфабрикатов;
		производить разделку мучных кондитерских изделий, вырабатываемых без крема;
		устранять дефекты тестовых заготовок различными способами

		Знания:
		требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента;
		технологии замеса и изготовления сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента;
		ассортимент хлебобулочных и мучных кондитерских изделий;
		способы разделки различных видов теста (песочного, слоеного, заварного и других), полуфабрикатов, кексов;
		режим расстойки полуфабрикатов для различных изделий и способы регулирования режима температуры и влажности;
		причины дефектов полуфабрикатов от неправильной разделки и укладки на листы и способы их исправления
	ПК 6.4 Использовать прикладное профессиональное обеспечение и цифровые ресурсы в процессе приготовления мучных, хлебобулочных изделий	Навыки:
		Ведение учетно-отчетной документации по приготовлению мучных, хлебобулочных изделий, в том числе в электронном виде
		Умения:
		использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах по приготовлению мучных, хлебобулочных изделий;
		использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, в том числе специального;
		применять компьютерные и телекоммуникационные средства;
		применять инструменты и методы бережливого производства.
		Знания:
		состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых при приготовлении мучных, хлебобулочных изделий;

		методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе приготовления мучных, хлебобулочных изделий;
		правила первичного документооборота, учета и отчетности при приготовление мучных, хлебобулочных изделий, в том числе в электронном виде;
		основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности в процессе приготовления мучных, хлебобулочных изделий
	ПК 6.5 Выполнять термическую обработку теста и отделку поверхности хлебобулочных изделий	Навыки:
		выпечки сдобных и несдобных хлебобулочных изделий;
		выпечки кексов, пряников, вафель, печенья, тортов;
		выпечки полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий
		Умения:
		определять готовность полуфабрикатов после окончательной расстойки к выпечке;
		определять готовность изделий при выпечке;
		оценивать качество выпеченных изделий по органолептическим показателям;
		приготавливать отделочную крошку, помаду;
		производить отделку поверхности готовых изделий различными способами
		Знания:
		методы определения готовности полуфабрикатов к выпечке;
		режимы выпечки различных видов хлеба, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий;
		ассортимент и особенности выпечки изделий из замороженного теста;
		методы определения готовности изделий при выпечке

4.3. Матрица компетенций выпускника

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

Часть ОПОП-П	Наименование вида	Код и наименование	Код	Код и	Код и наименование

обязательная /вариативная	деятельности	профессиональной компетенции	профессионального стандарта	наименование обобщенной трудовой функции	трудовой функции
Обязательная	ВД 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	33.011	ОТФ А Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФА/01.3Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара В/01.4Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе
		ПК 1.2 Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика	33.011	ОТФ А Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ ТФ А/02.3Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий В/02.4Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий

		ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.	33.011	ОТФ А Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ ТФ А/02.3Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий В/02.4Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.	33.011	ОТФ А Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ ТФ А/02.3Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий В/02.4Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
	ВД 02 Приготовление, оформление и подготовка	ПК 2.1 Подготавливать рабочее место,	33.011	ОТФ А Приготовление	ТФА/01.3Выполнение подготовительных

	к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами		блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	работ по подготовке рабочего места повара В/01.4Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе
		ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента	33.011	ОТФ А Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ ТФ А/02.3Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий В/02.4Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов	33.011	ОТФ А Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под	ТФ ТФ А/02.3Выполнение заданий повара по приготовлению,

		разнообразного ассортимента.		руководством повара ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий В/02.4Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.	33.011	ОТФ А Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ ТФ А/02.3Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий В/02.4Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп,	33.011	ОТФ А Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	ТФ ТФ А/02.3Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд,

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

		разнообразного ассортимента.		Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	В/02.4Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.	33.011	ОТФ А Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ ТФ А/02.3Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий В/02.4Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
	ВД 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	33.011	ОТФ А Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара ОТФ В Приготовление блюд, напитков и	ТФА/01.3Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара В/01.4Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе

				кулинарных изделий	
		ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.	33.011	ОТФ А Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ ТФ А/02.3Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий В/02.4Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.	33.011	ОТФ А Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ ТФ А/02.3Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий В/02.4Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий

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

		ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.	33.011	ОТФ А Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	<i>ТФ</i> <i>ТФ</i> А/02.3Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий В/02.4Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
	ВД 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	33.010	ОТФ А Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера ОТФ В Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной	А/01.3 Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места В/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места кондитера к работе

				продукции разнообразного ассортимента	
		ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.	33.010	ОТФ А Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера ОТФ В Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента	А/02.3 Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции В/02.4 Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции
		ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.	33.010	ОТФ А Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера	А/02.3 Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной

				ОТФ В Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента	продукции В/02.4 Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции
		ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.	33.010	ОТФ А Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера ОТФ В Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента	А/02.3 Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции В/02.4 Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции

		ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.	33.010	ОТФ А Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера ОТФ В Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента	А/02.3 Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции В/02.4 Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции
	ВД 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.	33.014	ОТФ А Изготовление хлебобулочных изделий под руководством пекаря	А/01.3 Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места А/02.3 Выполнение заданий пекаря по изготовлению, продаже и презентации хлебобулочных изделий

		ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	33.014	ОТФ В Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий	В/01.4Составление рецептуры хлебобулочных изделий В/02.4Подбор и подготовка сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий В/04.4Выпечка хлебобулочных изделий
		ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.	33.014	ОТФ В Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий	В/01.4Составление рецептуры хлебобулочных изделий В/02.4Подбор и подготовка сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий В/03.4Формовка хлебобулочных изделий В/04.4Выпечка хлебобулочных изделий В/05.4Презентация и продажа хлебобулочных

					изделий
		ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.	33.014	ОТФ В Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий	В/01.4Составление рецептуры хлебобулочных изделий В/02.4Подбор и подготовка сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий В/03.4Формовка хлебобулочных изделий В/04.4Выпечка хлебобулочных изделий В/05.4Презентация и продажа хлебобулочных изделий

		ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	33.014	ОТФ В Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий	В/01.4Составление рецептуры хлебобулочных изделий В/02.4Подбор и подготовка сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий В/03.4Формовка хлебобулочных изделий В/04.4Выпечка хлебобулочных изделий В/05.4Презентация и продажа хлебобулочных изделий
ВД по запросу работодателя	ВД 06 Освоение профессии рабочего, должности служащего (Пекарь)	ПК 6.1. Разрабатывать ассортимент хлебобулочной продукции	33.014	ОТФ В Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий	В/01.4Составление рецептуры хлебобулочных изделий В/02.4Подбор и подготовка сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий
		ПК 6.2. Подбирать и подготавливать сырье и	33.014	ОТФ В Изготовление,	В/01.4Составление рецептуры

		исходные материалы для изготовления хлебобулочных изделий		презентация и продажа хлебобулочных изделий	хлебобулочных изделий В/02.4Подбор и подготовка сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий
		ПК 6.3. Выполнять формовку теста	33.014	ОТФ В Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий	В/01.4Составление рецептуры хлебобулочных изделий В/02.4Подбор и подготовка сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий
		ПК 6.4. Использовать прикладное профессиональное обеспечение и цифровые ресурсы в процессе приготовления мучных, хлебобулочных изделий	33.014	ОТФ В Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий	В/01.4Составление рецептуры хлебобулочных изделий В/02.4Подбор и подготовка сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий
		ПК 6.5. Выполнять термическую обработку теста и отделку поверхности хлебобулочных	33.014	ОТФ В Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных	В/01.4Составление рецептуры хлебобулочных изделий В/02.4Подбор и подготовка сырья и

		изделий		изделий	исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий

4.3.2. Матрица соответствия компетенций и составных частей ОПОП-П по профессии 43.01.09 Повар, кондитер:

[illegible]

[illegible]

[illegible]

Раздел 5. Структура и содержание образовательной программы

5.1. Учебный план

Индекс	Наименование	Форма промежуточной аттестации (зачет, диф.	Всего	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем образовательной программы в академических часах					Обязательная часть образовательной	Вариативная часть образовательной	Объем образовательной программы, распределённой по курсам и семестрам					
					Учебные занятия	Практики	Курсовой проект (работа)	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация			1 курс		2 курс		3 курс	
												1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр
1	2	3	4	5	6	7	8	9	11	12	13	14	15	16	17	18	19
БД	Базовые дисциплины	1476	1120	448	477	571			30	1120		335	386		177	144	
ОУП.01	Русский язык	экз	72	28	32	32			6	72		66					
ОУП.02	Литература	экз	108	42	38	62			6	108			102				
ОУП.03	История	ДЗ, экз	136	44	80	48			6	136		68	62				
ОУП.04	Обществознание	ДЗ	72	28	36	36				72						72	
ОУП.05	География	ДЗ	72	28	36	36				72					72		
ОУП.06	Иностранный язык	ДЗ	112	40	8	104				112		34	40	14	24		
ОУП.07	Математика	ДЗ	232	94	141	83			6	232		51	60	34	81		
ОУП.08	Физическая культура	ДЗ	72	28	4	68				72		34	38				
ОУП.09	Основы безопасности жизнедеятельности	ДЗ	68	26	34	34				68			68				
ОУП.10	Физика	ДЗ	72	28	36	36				72						72	
ОУП.11	Биология	ДЗ	72	30	32	32			6	72		66					
ОУП.15	Основы проектной деятельности	ДЗ	32	32						32		16	16				

1	2	3	4	5	6	7	8	9	11	12	13	14	15	16	17	18	19
ПД	Профильные дисциплины		288	116	110	162			12	288		110	122	14	30		
ОУП.12	Информатика	экз	144	58	40	96			6	144		54	40	14	30		
ОУП.13	Химия	экз	144	58	70	66			6	144		56	82				
ПОО	Предлагаемые ОО		68	4	20	48				68		40	28				
ПОО.001	Родная литература	ДЗ	68	26	20	48				68		40	28				
ОП	Общепрофессиональный цикл		411	220	161	238		12		339	72	68	68	42	62	54	105
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	ДЗ	36	16	18	16		2		36		34					
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	ДЗ	36	28	8	28		2		36			34				
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	ДЗ	36	28	8	28		2		36		34					
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	ДЗ	36	12	22	12		2		36				14	22		
ОП.05	Основы калькуляции и учета	ДЗ	36	28	8	28		2		36			34				
ОП.06	Охрана труда	ДЗ	36	16	20	16				36						36	
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ДЗ	36	34	2	34				36						18	18
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ	51	6	17	34				51							51

ОП.09	Физическая культура	ДЗ	36	6		36				36				14	22		
ОП.10	Теоретические основы цифровой экономики	ДР	36	16	20	16					36						36
ОП.11	Основы рисования и лепки	ДЗ	36	30	4	30		2			36			14	20		
П.00	Профессиональный цикл																
ПМ.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		459	396	54	108			6	429	30	42	236	170			
МДК.01. 01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	ДЗ	45	12	30	12		3		45		42					
МДК.01. 02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	ДЗ	120	96	24	96		2		90	30		92	26			
УП.01	Учебная практика	ДЗ	144	144						144			144				
ПП.01	Производственная практика	ДЗ	144	144						144				144			
ПА	Промежуточная	экз	6						6	6							

	аттестация																
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ДЗ	475	408	59	120		5	6	439	36			166	298		
МДК.02. 01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	ДЗ	60	24	34	24		2		60				24	34		
МДК.02. 02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	ДЗ	121	96	25	96		3		85	36			34	84		
УП.02	Учебная практика	ДЗ	216	216						216				108	108		
ПП.02	Производственная практика	ДЗ	72	72						72					72		
ПА	Промежуточная аттестация	ЭКЗ	6						6	6							
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		470	406	56	118		4	6	434	36			164	296		

	разнообразного ассортимента																
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	ДЗ	56	22	32	22		2		56				26	28		
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	ДЗ	120	96	24	96		2		84	36			30	88		
УП.03	Учебная практика	ДЗ	216	216						216				108	108		
ПП.03	Производственная практика	ДЗ	72	72						72					72		
ПА	Промежуточная аттестация	ЭКЗ	6						6	6							
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента		402	360	36	144		4	6	366	36					90	302
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов,	ДЗ	60	48	12	48		2		60						30	28

	напитков																
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	ДР	120	96	24	96		2		84	36					60	58
УП.04	Учебная практика	ДЗ	144	144						144							144
ПП.04	Производственная практика	ДЗ	72	72						72							72
ПА	Промежуточная аттестация	ЭКЗ	6						6	6							
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента		333	290	37	146		5	6	297	36					180	142
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ДЗ	60	48	12	48		2		60						30	28
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ДР	123	98	25	98		3		84	36					78	42
УП.05	Учебная практика	ДЗ	108	108						144						72	36
ПП.05	Производственная практика	ДЗ	36	36						72							36

ПА	Промежуточная аттестация	ЭКЗ	6						6	6							
1	2	3	4	5	6	7	8	9	11	12	13	14	15	16	17	18	19
ПМ.06	Приготовление хлебобулочной продукции		366	372	58	156		4	6		366					142	214
МДК.06.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных мучных и кондитерских изделий национальной кухни разнообразного ассортимента	дз	36	22	14	22		2			36					34	
МДК.06.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных мучных и кондитерских изделий национальной кухни с разработкой электронно-технологических карт	ДЗ	108	88	20	88		2			108					36	70
УП.06	Учебная практика	ДЗ	180	180							180					72	108
ПП.06	Производственная практика	ДЗ	36	36							36						36
ПА	Промежуточная аттестация	Экз	6						6		6						
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация		36														
Итого:			4428	3000	996	1821		71	78	3852	612						

5.2. Обоснование распределения вариативной части образовательной программы

№ п/п	Код и наименование учебной дисциплины/профессионального модуля	Количество часов	Категория 1. ПОП- П/работодатель 2. ЦОМ/проект	Обоснование
1	ОП 10. Теоретические основы цифровой экономики	36	ПОП- П/работодатель	В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине Теоретические основы цифровой экономики уметь: -распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте -анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части -определять этапы решения задачи - составлять план действия -определять необходимые ресурсы - владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах -реализовывать составленный план -оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника) -определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности - применять современную научную профессиональную терминологию -определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования -организовывать работу коллектива и команды -взаимодействовать с коллегами, руководством,

				клиентами в ходе профессиональной деятельности применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; -использовать современное программное обеспечение 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 знать: -актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить -основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте -алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях методы работы в профессиональной и смежных сферах; -структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности. -содержание актуальной нормативно-правовой документации -современная научная и профессиональная

				терминология -возможные траектории профессионального развития и самообразования психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности -основы проектной деятельности -современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности. -основы предпринимательской деятельности -правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; -кредитные банковские продукты -основы финансовой грамотности
2	ОП 11 Основы рисования и лепки	36	ПОП-П/работодатель	В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине Основы рисования и лепки Уметь: -распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте -анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части -определять этапы решения задачи -выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы -составлять план действия -определять необходимые ресурсы -владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах -реализовывать составленный план -оценивать результат и последствия своих действий

				(самостоятельно или с помощью наставника) -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, -определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности -применять современную научную профессиональную терминологию -определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования Знать: -актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить -основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте -алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях -методы работы в профессиональной и смежных сферах; -структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности. -номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности -приемы структурирования информации

				формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации -содержание актуальной нормативно-правовой документации -современная научная и профессиональная терминология -возможные траектории профессионального развития и самообразования
3	МДК 0102 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	30	ПОП- П/работодатель	В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине МДК 0102 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов Уметь: выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения. - подготавливать мясо, тушки ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для приготовления национальных блюд и блюд зарубежной кухни. Знать: -ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы, гусиной и утиной печени для блюд национальной и зарубежной кухни. - методы обработки и подковки мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления блюд национальной и зарубежной кухни.

4	МДК 0202 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	36	ПОП- П/работодатель	В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине МДК 0202 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента Уметь: -выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента зарубежной кухни Знать: -ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, -варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок национальной кухни; - правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок национальной кухни
5	МДК 0302 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	36	ПОП- П/работодатель	В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине МДК 0302 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента Уметь: выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента зарубежной кухни Знать:

				ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента зарубежной кухни.
6	МДК 0402 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	36	ПОП- П/работодатель	В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине МДК 0402 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента Уметь: -выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; Знать: -правила и способы сервировка стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; -ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков зарубежной кухни
7	МДК 0502 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	36	ПОП- П/работодатель	В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине МДК 0502 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

				Уметь: -выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; -выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий национальной кухни. Знать -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 национальной кухни
8	ПМ.06 Приготовление хлебобулочной продукции	366	ПОП-П/работодатель	В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине Уметь: -рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; -хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности; -выбирать, применять, комбинировать способы подготовки

			сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий национальной кухни. -делить тесто на куски заданной массы, придавать им определенную форму; -проводить предварительную (промежуточную) расстойку; -придавать окончательную форму тестовым заготовкам; -работать с полуфабрикатами из замороженного теста; -укладывать сформованные полуфабрикаты на листы, платки, в формы; -смазывать и отделять поверхности полуфабрикатов; - контролировать качество окончательной расстойки полуфабрикатов; -производить разделку мучных кондитерских изделий, вырабатываемых без крема; -устранять дефекты тестовых заготовок различными способами; -определять готовность полуфабрикатов после окончательной расстойки к выпечке; -определять готовность изделий при выпечке; - оценивать качество выпеченных изделий по органолептическим показателям; -хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности; -выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замес теста, приготовление фарша, начинок, отделочных полуфабрикатов хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий национальной кухни. соблюдать правила сочетаемости

				взаимозаменяемость продуктов подготовка и применение пряностей и приправ -использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах по приготовлению мучных, хлебобулочных изделий -использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, в том числе специального -применять компьютерные и телекоммуникационные средства 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 хлеба, хлебобулочных, бараночных, сухарных и мучных кондитерских изделий; -массу тестовых заготовок для выпускаемого ассортимента; -способы разделки различных видов теста (песочного, слоеного, заварного и других), полуфабрикатов; -приемы отделки поверхности полуфабрикатов; режим расстойки полуфабрикатов для различных изделий и способы регулирования режима температуры и влажности; -причины дефектов полуфабрикатов от неправильной разделки и укладки на листы и способы их исправления; -методы определения готовности полуфабрикатов к

				выпечке; -режимы выпечки различных видов хлеба, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий национальной кухни -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 национальной кухни. -методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации -формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе национальных; -виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; -состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых при приготовлении мучных, хлебобулочных изделий, -методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных

				продуктов и пакетов прикладных программ в процессе приготовления мучных, хлебобулочных изделий, -правила первичного документооборота, учета и отчетности при приготовлении мучных, хлебобулочных изделий, в том числе в электронном виде -основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности в процессе приготовления мучных, хлебобулочных изделий
Итого		612		-

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

№ п/ п	Вид учебного занятия. Тема / Виды работ практик	Код и наименование МДК, практики	Длительность обучения (в ак. часах)	Семес тр обуче ния	Наименова ние рабочего места, участка/стр уктурного подразделе ни	Ответст венный от предпри ятия

1	1. Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям. 2. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладные соответствия заявке. 3. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты 4. Обработка овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами. 5. Нарезка, формовка овощей, грибов, приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы. дичи, кролика различными методами. 6. Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования. 7. Хранение обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы. дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции Защита отчётов по производственной практике	ПМ 01 Учебная практика Производственная практика Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	144 144	3	ООО Агрофирма «Чистопольская»	Замалет динов Р.Р.
2	1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. 4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.	ПМ 02 Учебная практика Производственная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	216 72	4	ООО Агрофирма «Чистопольская»	Замалет динов Р.Р.

	5. Подготовка к реализации (презентации) готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. 6. Организация хранения готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. 7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 8. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов высокой степени готовности перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции. 9. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). 10. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос					
3	1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатам и простых холодных блюд и закусок при приемке продуктов со склада. 2. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним к использованию. 3. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий в холодном цехе: взвешивания/измерения, нарезке вручную и на слайсере, измельчение, смешивание, прослаивание, порционирование, фарширование, взбивание, настаивание, запекание, варке, охлаждение, заливание желе.	ПМ 03 Учебная практика Производственная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных	216 72	4	ООО Агрофирма «Чистопол ьская»	Замалет динов Р.Р.

	Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно- гигиеническими требованиями 4. Использование различных технологий приготовления бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок по ассортименту и меню базы практики и с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, с соблюдением технологических и санитарно-гигиенических режимов. 5. Определение степени готовности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, доведение до вкуса. 6. Оформление и подача бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции на раздаче. 7. Обеспечение условий, температурного и временного режима охлаждения, хранения и реализации простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов, типа предприятия и способов обслуживания.	изделий, закусок разнообразного ассортимента				
4	1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги 4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд. десертов, напитков в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана 5. Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента (порционирования)комплектования, сервировки и	ПМ 04 Учебная практика Производственная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	144 72	6	ООО Агрофирма «Чистопол ьская»	Замалет динов Р.Р.

	творческого оформления холодных и горячих десертов, напитков для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования. 6. Организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. 7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения 8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно- гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). 9. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.					
5	1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. 4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана. 5. Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных	ПМ 05 Учебная практика Производственная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	108 36	6	ООО Агрофирма «Чистопол ьская»	Замалет динов Р.Р.

	кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Защита отчётов по производственной практике					
6	1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. 4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана. 5. Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции	ПМ 06 Учебная практика Производственная практика Приготовление хлебобулочной продукции	180 36	6	ООО Агрофирма «Чистопол ьская»	Замалет динов Р.Р.

Сводные данные по бюджету времени

Курс	Обучение по модулям и дисциплинам						Промежуточная аттестация						Практики						ГИА		Каникулы	Всего, ак.ч
	Всего		1 семестр		2 семестр		Всего		1 семестр		2 семестр		Всего		1 семестр		2 семестр		Всего		нед.	
	не д.	ак. ч.	не д.	ак. ч.	нед.	ак.ч.	не д.	ак. ч.	не д.	ак. ч.	не д.	ак. ч.	не д.	ак. ч.	не д.	ак. ч.	не д.	ак. ч.	нед.	ак.ч.		
1 курс	39		17		22			36		12		24	2		2						11	
2 курс	33		15		18			30				30	8		2		6				11	
3 курс	28		11		17			30		12		18	14		6		8				10	
4 курс	22		11		11			48		24		24	13		6		7		6	216	2	
Всего	122		54		68			144		48		96	37		16		21		6	216	34	

Обозначения и сокращения:

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

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

5.5. Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей

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

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

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

5.6. Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы

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

Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер являются частью программы воспитания образовательной организации и представлены в Приложении 5.

5.7. Практическая подготовка

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

Образовательная деятельность в форме практической подготовки:

- реализуется, в том числе на рабочих местах ООО Агрофирма «Чистопольская», при проведении практических и лабораторных занятий, выполнении курсового проектирования, всех видов практики;
- включает в себя отдельные занятия лекционного типа, семинары, практикумы, которые предусматривают передачу учебной информации обучающимся, необходимой для последующего выполнения работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

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

Практическая подготовка организуется в специальных помещениях и структурных подразделениях образовательной организации, а также в специально оборудованных помещениях (на рабочих местах) ООО Агрофирма «Чистопольская» на основании договора о практической подготовке обучающихся.

5.8. Государственная итоговая аттестация

Государственная итоговая аттестация осуществляется в соответствии с Порядком проведения ГИА.

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

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

Раздел 6. Условия реализации образовательной программы

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

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

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

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

Кабинеты:

Социально-экономических дисциплин;

Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;

Товароведения продовольственных товаров;

Технологии кулинарного и кондитерского производства;

Иностранного языка;

Безопасности жизнедеятельности и охраны труда;

Технического оснащения и организации рабочего места.

Лаборатории:

Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков);

Учебный кондитерский цех.

Спортивный комплекс

Залы:

– библиотека, читальный зал с выходом в интернет;

– актовый зал.

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

6.2. Применение электронного обучения и дистанционных образовательных технологий

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

При реализации образовательной программы применяются электронное обучение и дистанционные образовательные технологии (перечислить наименование дисциплин, МДК или ПМ): ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности; ОП.10 Теоретические основы цифровой экономики; МДК 06.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных мучных и кондитерских изделий национальной кухни с разработкой электронно-технологических карт.

6.3. Кадровые условия реализации образовательной программы

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

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на иных условиях, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности: 33 Сервис, оказание услуг населению, и имеющими стаж работы в данной профессиональной области не менее трех лет.

Работники, привлекаемые к реализации образовательной программы осваивают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации не реже одного раза в три года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций, в том числе в форме стажировки ООО Агрофирма «Чистопольская», а также в других областях профессиональной деятельности и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия полученных компетенций требованиям к квалификации педагогического работника.

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

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

№ п/п	ФИО (при наличии) специалиста-практика	Наименование организации, осуществляющей деятельность в профессиональной сфере, в которой работает специалист-практик по основному месту работы или на условиях внешнего совместительства	Занимаемая специалистом-практиком должность	Общий трудовой стаж работы специалиста-практика в организациях, осуществляющих деятельность в профессиональной сфере, соответствующей профессиональной деятельности, к которой готовятся обучающиеся
1	Проснева Ольга Петровна	Кафе «Рандеву»	Шеф-повар	30 лет
2	Зиннатова Фарида	Ресторан «Хузур»	Шеф-повар	28 лет

	Робертовна		139	
3	Ехалов Максим Игоревич	Кафе «География»	Су-шеф	5 лет
4	Ермолаева Мария Юрьевна	Ресторан «Хузур»	Повар	5 лет
5	Ширяева Вера Ефимовна	ООО Агрофирма «Чистопольская»	Технолог	32 года
6	Балина Наталья Михайловна	ООО Агрофирма «Чистопольская»	Технолог	28 лет
7	Васильева Елена Анатольевна	ООО Агрофирма «Чистопольская»	Повар, кондитер	15 лет

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

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

Расчетная величина стоимости обучения из расчета на одного обучающегося в соответствии с рекомендациями федеральных и региональных нормативных документов составляет 80 026 рублей.

РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ

ОГЛАВЛЕНИЕ

« ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента».....	2
« ПМ.02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»	18
« ПМ.03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»	43
« ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»	63
«ПМ.05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента»	81
«ПМ.06 Приготовление хлебобулочной продукции».....	104

Рабочая программа профессионального модуля

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

2024 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	4
1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы.....	4
1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля	4
1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П.....	5
2. Структура и содержание профессионального модуля.....	6
2.1. Трудоемкость освоения модуля	6
2.2. Структура профессионального модуля.....	7
2.3. Содержание профессионального модуля.....	8
2.4. Курсовой проект (работа) (для специальностей СПО, если предусмотрено).....	
Bookmark not defined.	
3. Условия реализации профессионального модуля.....	16
3.1. Материально-техническое обеспечение	16
3.2. Учебно-методическое обеспечение	16
4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля.....	16

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

код и наименование модуля

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

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

Профессиональный модуль включен в обязательную часть образовательной программы по направленности «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК.01- ОК02 ОК04 ОК09 ПК1.1- ПК1.4	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.	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;	подготовке, уборке рабочего места; подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; обработке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи; приготовлении, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов разнообразного ассортимента; ведении расчётов с потребителями.

	подготавливать мясо, тушки ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для приготовления национальных блюд и блюд зарубежной кухни.	ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы, гусиной и утиной печени для блюд национальной и зарубежной кухни; методы обработки и подготовки мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления блюд национальной и зарубежной кухни	

1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-II

№/№	Дополнительные знания, умения, практический опыт	Наименование темы	Количество часов	Обоснование для включения в рабочую программу
1	Уметь: выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения. - подготавливать мясо, тушки ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для приготовления национальных блюд и блюд зарубежной кухни.	Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению полуфабрикатов из них Тема 1.4. Организация и техническое оснащение работ по обработке мяса, птицы, кролика и приготовлению полуфабрикатов из них.	4 6	Получение обучающимися дополнительных знаний в области приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента для успешной профессиональной деятельности по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»
2	Знать: - ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы, гусиной и утиной печени для блюд национальной и зарубежной кухни. - методы обработки и подготовки мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления блюд национальной и зарубежной кухни.	Тема 2.4 Обработка, подготовка мяса и мясных продуктов. Тема 2.6 Обработка домашней птицы, дичи, кролика. Тема 2.7 Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика	8 4 8	
Всего			30 часов	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Учебные занятия	160	126
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	5	-
Практика, в т.ч.:	288	288
учебная	144	144
производственная	144	144
Промежуточная аттестация, в том числе: МДК 01.01 в форме дифф. зачёт МДК 01.02 в форме дифф. зачёт УП 01 в форме дифф. зачёт ПП 01 в форме дифф. зачёт ПМ 01 квалификационного экзамена	6	6
Всего	459	420

2.2. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля*	Всего часов, в том числе в форме практической подготовки	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)		Практика		Итоговая аттестация	
			Во взаимодействии с преподавателем		Самостоятельная работа обучающегося, часов	Учебная, часов		Производственная, часов
			Всего, часов	в т.ч. лаб. работы и практ. занятия, часов				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
ПК 1.1 – 1.4	МДК 1.1 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов	45	42	12	3			
ПК 1.1 – 1.4	МДК 1.2 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	120	118	48	2			
ПК 1.1 – 1.4	Учебная практика	144				144		
ПК 1.1 – 1.4	Производственная практика	144					144	
ПК 1.1 – 1.4	Экзамен по модулю	6						6
	Итого	459	160	60	5	144	144	6

2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов/ в том числе в форме практической подготовки		Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
1	2		3		4
МДК. 01.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов			45	12	
Раздел модуля 1. Организация работы повара по обработке сырья, приготовлению и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента			45	48	
Тема 1.1. Характеристика процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из них	Содержание		6		ПК 1.1 ОК 1, ОК 2, ОК 4, ОК 9.
	1	Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из него. Характеристика, последовательность этапов. Классификация, характеристика способов кулинарной обработки сырья, приготовления полуфабрикатов из него. Организация хранения сырья и готовых полуфабрикатов.	6		
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов	Содержание		12	2	ПК 1.2 ОК 1, ОК 2, ОК 4, ОК 9 ЦО 6.3, 6.9, 6.10, 8.4, 8.5
	2	Организация процесса механической кулинарной обработки, нарезки овощей и грибов. Технологический цикл, характеристика, последовательность этапов. Требования и правила безопасной организации рабочих мест Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки и нарезки различных видов овощей и грибов. Организация хранения обработанных овощей и грибов в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними	6		
	3	Практическое занятие 1	2		

		Урок самостоятельной работы с элементами взаимопроверки заданий «Расчеты массы продуктов и выхода блюд, составление НТД»			
	4	Практическое занятие 2 Составление технологических схем обработки овощей и грибов.	2	2	
	5	Практическое занятие 3 Отработка безопасных приемов эксплуатации механического оборудования в процессе обработки, нарезки овощей и грибов (картофеле очистительной машины, овощерезки) устройство принцип работы правила безопасной работы.	2	2	
Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению полуфабрикатов из них	Содержание		10		ПК 1.2 ОК 1, ОК 2, ОК 4, ОК 9 ЦО 6.3, 6.9, 6.10, 8.4,8.5
	6	Организация процесса механической кулинарной обработки рыбы, нерыбного водного сырья, приготовления полуфабрикатов из них. <i>Основные предпочтения и технологии приготовления у различных народов мира.</i> Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки рыбы, нерыбного водного сырья и приготовления полуфабрикатов из них.	4		
	7	Организация рабочего места, подбор и размещение оборудования, посуды для процессов обработки и приготовления полуфабрикатов из рыбы. Освоение правил безопасной эксплуатации рыбоочистительной машины, мясорубки	2		
	8	Организация хранения обработанной рыбы, нерыбного водного сырья в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними	2		
	9	Практическое занятие 4 Работа с нормативной документацией работа со сборником рецептур по определению отходов и взаимозаменяемости сырья	2	2	
	Содержание		16		ПК 1.3

Тема 1.4. Организация и техническое оснащение работ по обработке мяса, птицы, кролика и приготовлению полуфабрикатов из них	10	Организация процесса механической кулинарной обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика приготовления полуфабрикатов из них, <i>в том числе применять, комбинировать методы обработки сырья для национальных блюд.</i> Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и приготовления полуфабрикатов из них. Организация хранения обработанных мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, полуфабрикатов из них охлажденном, замороженном, вакуумированном виде. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними.	8	2	ОК 1, ОК 2, ОК 4, ОК 9, ЦО 6.3, 6.9, 6.10, 8.4,8.5
	11	Практическое занятие 5 Произвести расчет отходов при обработке мяса и домашней птицы	2		
	12	Практическое занятие 6 Отработка практических приемов безопасной эксплуатации машин для обработки мяса. Организация рабочих мест по приготовлению полуфабрикатов из котлетной массы.	2		
	Самостоятельная работа «Работа с литературой, справочниками, НТД»		3		
	13	Диф.зачёт по МДК 01.01	2		
	Итого 30 часа теории, 12 часов ПЗ, 3 часа СР				
МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов			120		
Раздел 2 Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него			120		
Тема 2.1. Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов	Содержание		14		ПК 1.1 ПК 1.2 ОК 1, ОК 2, ОК 4, ОК 9 ЦО 6.3, 6.9, 6.10, 8.4,8.5
	1-6	Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение традиционных видов овощей, грибов. Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки клубнеплодов, корнеплодов, капустных, луковых, плодовых, салатно-шпинатных овощей, зелени, грибов. Формы нарезки, кулинарное назначение. Подготовка овощей и грибов к фаршированию, способы минимизации отходов при обработке и	6		

		нарезке. Предохранение от потемнения обработанного картофеля, грибов. Удаление излишней горечи у некоторых видов овощей и грибов. Кулинарное использование, требования к качеству, условия, сроки хранения и реализации обработанных овощей, плодов и грибов.			
	7-10	Хранение, подготовка к реализации обработанных овощей, грибов. Правила охлаждения, замораживания, вакуумирования обработанных и нарезанных овощей, плодов, грибов. Требования к качеству, безопасности обработанных овощей и грибов. Условия и сроки хранения обработанных охлажденных, замороженных, вакуумированных овощей, плодов, грибов	4	4	
	11-14	Практическое занятие 1 Обработка и нарезка овощей, подготовка к фаршированию.	4		
Тема 2.2. Обработка рыбы и нерыбного водного сырья	Содержание		12		ПК 1.2 ОК 1, ОК 2, ОК 3 ОК 4, ОК 9 ЦО 6.3, 6.9, 6.10, 8.4,8.5
	15-22	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. Способы подготовки рыбы и нерыбного водного сырья к обработке: размораживание замороженной, вымачивание соленой рыбы. Способы разделки рыбы с костным скелетом (чешуйчатой, бесчешуйчатой, округлой и плоской формы), последовательность приготовления обработанной рыбы в целом и пластованном виде. Способы минимизации отходов. Требования к качеству, безопасности обработанной рыбы, условия и сроки хранения обработанной рыбы Способы обработки нерыбного водного сырья, способы минимизации отходов. Требования к качеству, условия и сроки хранения нерыбного водного сырья.	8		
	23-26	Практическое занятие 2 Обработка рыбы с костным скелетом. Приготовление порционных полуфабрикатов из рыбы. Обработка нерыбного водного сырья.	4	4	
Тема 2.3 Приготовление	Содержание		16		ПК 1.4 ОК 1, ОК 2, ОК 4, ОК 9
	27-30	Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья.	4		

полуфабрикатов из рыбы		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.		4	
	31-34	Приготовление полуфабрикатов из рыбы филе, «бабочка», мелкие куски рыбы, порционные полуфабрикаты, панированные в различных панировках. Способы маринования, панирования, формования полуфабрикатов из рыбы.	4		
	35-38	Практическое занятие 3 Приготовление полуфабрикатов из пластованной и непластованной рыбы	4		
	39-42	Практическое занятие 4 Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы	4		
Тема 2.4 Обработка, подготовка мяса и мясных продуктов	Содержание		28	4	ПК 1.2 ОК 1, ОК 2, ОК 4, ОК 9. ЦО 6.3, 6.9, 6.10, 8.4, 8.5
	43-50	Ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения мяса и мясного сырья. Органолептическая оценка качества, безопасности мяса, мясного сырья. Механическая кулинарная обработка мясных продуктов, <i>в том числе применять, комбинировать методы обработки сырья для национальных блюд.</i> Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработки. Хранение, кулинарное назначение	8		
	51-54	Практическое занятие 5 Проверить органолептическим способом качество, безопасность мяса и мясных продуктов.	4		
	55-58	Практическое занятие 6 Решение ситуационных задач	4		
	59-66	Последовательность выполнения и характеристика технологических операций механической кулинарной обработки мяса: оттаивание мороженого мяса, обмывание, обсушивание, кулинарный разруб туш крупного рогатого и мелкого рогатого скота, обвалка, зачистка, жиловка. <i>Основные предпочтения и технологии приготовления у различных народов мира</i> Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработки. Хранение, кулинарное назначение частей туши говядины, баранины, свинины, телятины.	8		

	67-70	Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из мяса, мясного сырья. Характеристика методов приготовления полуфабрикатов из мяса. Технологический процесс приготовления крупнокусковых п/ф	4		
Тема 2.5 Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов	Содержание		20	4	ПК 1.3 ОК 1, ОК 2, ОК 4, ОК 9 ЦО 6.3, 6.9, 6.10, 8.4,8.5
	71-78	Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из мяса, мясного сырья. Характеристика методов приготовления полуфабрикатов из мяса. <i>Основные предпочтения и технологии приготовления у различных народов мира.</i> Технологический процесс приготовления порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса говядины, баранины, свинины, телятины.	8		
	79-82	Практическое занятие 7 Расчет массы сырья нетто и массы выхода полуфабриката при механической кулинарной обработке мяса.	4		
	83-86	Практическое занятие 8 Урок самостоятельной работы по приготовлению крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса.	4		
	87-90	Практическое занятие 9 Приготовление п/ф из рубленой массы.	4		
Тема 2.6 Обработка домашней птицы, дичи, кролика	Содержание		10	4	ПК 1.2 ОК 1, ОК 2, ОК 4, ОК 9
	91-92	Основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения домашней птицы, пернатой дичи, кролика. Оценка качества и безопасности.	2		
	93-96	Методы обработки домашней птицы и пернатой дичи, кролика. Виды заправки тушек домашней птицы, дичи, кулинарное назначение. <i>Основные предпочтения и технологии приготовления у различных народов мира</i>	4		
	97-100	Практическое занятие 10 Проверить органолептическим способом качество, безопасность домашней птицы, дичи, кролика. Решение ситуационных задач	4		
	Содержание		20		ПК 1.4

Тема 2.7 Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика	101-108	Классификация, ассортимент, характеристика, требования к качеству полуфабрикатов из домашней птицы из нее. Требования к качеству, условия и сроки хранения	8	4	ОК 1, ОК 2, ОК 4, ОК 9 ЦО 6.3, 6.9, 6.10, 8.4,8.5
	109-112	Практическое занятие 11 Обработка домашней птицы, приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов, полуфабрикатов из филе птицы.	4		
	113-116	Практическое занятие 12 Обработка домашней птицы, дичи, заправка тушек. Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее.	4		
	Самостоятельная работа Подготовка к ДЗ		2		
	117-118	Диф.зачёт по МДК 01.02	2		
	Итого 70 часа теории + 48 часов ПЗ + 2 часа СР				
	Учебная практика ПМ 01		144		
Виды работ: 1. Оценивать наличие, проверять годность традиционных видов овощей, плодов и грибов, пряностей, приправ органолептическим способом. Оценивать наличие, проверять качество живой, охлажденной и мороженой, а также соленой рыбы, нерыбного водного сырья. Оценивать наличие, проверять качество говяжьих четвертин, телячьих и свиных полутуш, туш баранины перед разделкой, крупнокусковых полуфабрикатов из мяса, мясных субпродуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед обработкой. 2. Обрабатывать различными способами с учетом рационального использования сырья, материалов, других ресурсов традиционные виды овощей, плодов и грибов (вручную и механическим способом). Владеть приемами минимизации отходов при обработке сырья. 3. Размораживать мороженую потрошенную и непотрошеную рыбу, полуфабрикаты промышленного производства, нерыбное водное сырье. Обрабатывать различными методами рыбу с костным скелетом (чешуйчатую, бесчешуйчатую, округлой и плоской формы). 4. Размораживать, обрабатывать, подготавливать различными способами мясо, мясные продукты, полуфабрикаты, домашнюю птицу, дичь, кролика 5. Измельчать пряности и приправы вручную и механическим способом. 6. Готовить полуфабрикаты из рыбы с костным скелетом для варки, припускания, жарки (основным способом, на гриле, во фритюре), тушения и запекания: целая тушка с головой, целая без головы; порционные куски обработанной рыбы плоской и округлой формы (стейки, кругляши, порционные куски не пластованной рыбы); порционные куски из различных видов филе; полуфабрикаты					ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 1.4 ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 9, ЦО 6.3, 6.9, 6.10, 8.4,8.5

«медальон», «бабочка» из пластованной рыбы; полуфабрикаты из рыбной котлетной массы (рулет, котлеты, биточки, фрикадельки и др.). 7. Готовить полуфабрикаты из мяса, мясных продуктов крупнокусковые, порционные, мелкокусковые. 8. Проводить заправку тушек домашней птицы, дичи, подготовку к последующей тепловой обработке. 9. Готовить порционные и мелкокусковые полуфабрикаты из домашней птицы, дичи, кролика. 10. Нарезать вручную и механическим способом различными формами, подготавливать к фаршированию традиционные виды овощей, плодов и грибов. 11. Готовить полуфабрикаты из мясной рубленой массы с хлебом и без. 12. Оценивать качество обработанных овощей, плодов и грибов, рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика органолептическим способом; 13. Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные овощи плоды и грибы, полуфабрикаты из рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика. 14. Хранить обработанные овощи, плоды и грибы, предохранять от потемнения обработанные овощи и грибы, удалять излишнюю горечь. 15. Хранить обработанную рыбу, мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика и полуфабрикаты из них в охлажденном и замороженном виде. 16. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования. 17. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости. Выставка-презентация полуфабрикатов для блюд из мяса, птицы, рыбы санитарных норм и правил.			
Производственная практика ПМ 01	144		
Виды работ: 1. Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям. 2. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладным соответствия заявке. 3. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты 4. Обработка овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами.			ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 1.4 ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 9, ЦО 6.3, 6.9, 6.10, 8.4, 8.5

5. Нарезка, формовка овощей, грибов, приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы. дичи, кролика различными методами. 6. Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования. 7. Хранение обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы. дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции Защита отчётов по производственной практике			
Экзамен по модулю	6		
Всего	459		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «Технология кулинарного производства», учебного кулинарного цеха № 1., оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

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

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1 Основные печатные издания

1. Васюкова Т.А «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции», Кнорус, 2018 г.

3.2.2 Основные электронные издания

1. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 220 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17180-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/532531> (дата обращения: 31.08.2023).

3.2.3. Дополнительные источники:

- Анфимова Н.А. Кулинария. -10-е изд., стер. – М.: Академия, 2015. – 400 с.
- Анфимова Н.А., Татарская Л.Л.,. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров. -10-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 112 с.
- Дубцов Г.Г. Товароведение пищевых продуктов, М, Академия, 2004
- Солин В.П., Технологическое оборудование предприятий общественного питания, М., Академия, 2016
- Радченко Л.А. Организация производства на ПОП, Ростов –на-Дону, Феникс, 2001
- Усов В.В., Организация производства и обслуживания на ПОП, м, Академия, 2004
- Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. -8-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 512 с.
- Л.Г.Шатун, О.Г.Лубенец. Технолог в общественном питании. 2020 ТОП 50
- Шестакова Т.И. «Калькуляция и учет в общественном питании», Москва Изд. Феникс, 2004г
- Шильман Л.З., Технология кулинарной продукции, М., Академия, 2016, 176 стр

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Наименование раздела	Показатели оценки результата (ПК, ОК, ЦО)	Формы контроля и оценивания
Раздел 1. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов	ОК 1, ОК 2, ОК 4, ОК 9, ПК 1.1-1.3 ЦО 6.3, ЦО 6.9, ЦО 6.10, ЦО 8.4, ЦО 8.5	<i>Фронтальный опрос, тестирование, реферат, решение задач, практические работы,</i>
Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	ОК 1, ОК 2, ОК 4, ОК 9, ПК 1.1-1.4 ЦО 6.3, ЦО 6.9, ЦО 6.10, ЦО 8.4, ЦО 8.5	<i>Фронтальный опрос, тестирование, решение задач практические работы</i>
Учебная практика	ОК 1, ОК 2, ОК 4, ОК 9, ПК 1.1-1.4 ЦО 6.3, ЦО 6.9, ЦО 6.10, ЦО 8.4, ЦО 8.5	<i>Наблюдение, сдача отчета</i>
Производственная практика	ОК 1, ОК 2, ОК 4, ОК 9, ПК 1.1-1.4 ЦО 6.3, ЦО 6.9, ЦО 6.10, ЦО 8.4, ЦО 8.5	<i>Сдача отчета</i>
Квалификационный экзамен	ОК 1, ОК 2, ОК 4, ОК 9, ПК 1.1-1.4 ЦО 6.3, ЦО 6.9, ЦО 6.10, ЦО 8.4, ЦО 8.5	<i>экзаменационные задания</i>

Рабочая программа профессионального модуля

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

2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	4
1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы.....	4
1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля	4
1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П.....	5
2. Структура и содержание профессионального модуля.....	6
2.1. Трудоемкость освоения модуля	6
2.2. Структура профессионального модуля.....	7
2.3. Содержание профессионального модуля.....	8
2.4. Курсовой проект (работа) (для специальностей СПО, если предусмотрено).....	
3. Условия реализации профессионального модуля.....	16
3.1. Материально-техническое обеспечение	16
3.2. Учебно-методическое обеспечение	16
4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля.....	16

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

код и наименование модуля

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Профессиональный модуль включен в обязательную часть образовательной программы по направленности Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК.01, 02,03,04,09 ПК2.1-ПК2.8	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;	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	подготовке, уборке рабочего места; подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; обработке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи; приготовлении, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов разнообразного ассортимента; ведении расчётов с потребителями.

	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции. выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента зарубежной кухни	изделий, закусок национальной кухни;	

1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№/№	Дополнительные знания, умения, практический опыт	Наименование темы	Количество часов	Обоснование для включения в рабочую программу
1	Уметь: - выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента зарубежной кухни	Тема 2.1. Приготовление назначение подготовка к реализации бульонов, отваров	2	Получение обучающимися дополнительных знаний в области в приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента для успешной профессиональной деятельности по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»
		Тема 3.1. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов	4	
		Тема 4.1. Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога и сыра	6	
		Тема 5.1. Классификация ассортимент блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	4	
		Тема 6.1. Классификация ассортимент блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика	2	
2	Знать: - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления,	Тема 2.2. Приготовление и подготовка к реализации заправочных супов разнообразного ассортимента.	3	

	варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок национальной кухни; - правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок национальной кухни	Тема 2.3 Приготовление подготовка к реализации супов	2	
		Тема 2.5. Приготовление, подготовка к реализации соусов разнообразного ассортимента	3	
		Тема 3.2. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий	2	
		Тема 4.2. Приготовление, подготовка к реализации блюд из муки		
		Тема 5.2. Приготовление и подготовка к реализации блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	2	
		Тема 6.2 Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса и мясных продуктов.	2	
		Тема 6.3. Приготовление и подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика.	2	
			2	
			36 часов	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Учебные занятия	176	138
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	5	-
Практика, в т.ч.:	288	288
учебная	216	216
производственная	72	72
Промежуточная аттестация, в том числе: МДК 02.01 в форме дифф. зачёт МДК 02.02 в форме дифф. зачёт УП 02 в форме дифф. зачёт ПП 02 в форме дифф. зачёт ПМ 02 квалификационного экзамена	6	6
Всего	475	432

2.2. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля*	Всего часов в/в том числе в форме практической подготовки	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)			Практика		Квалификационный экзамен
			Во взаимодействии с преподавателем		Самостоятельная работа обучающегося, часов	Учебная, часов	Производственная, часов	
			Всего, часов	в т.ч. лаб. работы и практ. занятия, часов				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
ПК 2.1 – ПК 2.8	МДК 2.1 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	60	58	42	2			
ПК 2.1 – ПК 2.8	МДК 2.2 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных	121	118	96	3			

	изделий, закусок разнообразного ассортимента							
	Учебная практика	216				216		
	Производственная практика	72					72	
	Экзамен по модулю	6						6
	Итого	475	176	138	5	216	72	6

2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов	в том числе в форме практичес. подготов-ки	Коды компетенций и целевых ориентиров, формированию которых способствует элемент программы (ПК, ОК, ЦО)
1	2		3	4	5
МДК 02.01 Организация процессов приготовления и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента			60	42	
Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента			60	42	
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок	Содержание		8	4	ОК 1, ОК 2, ОК 3. ЦО 6.3, 6.9,6.10,8.4,8.5
	1	Пищевые продукты как объект тепловой обработки	1		
	2	Тепловая обработка продуктов. Характеристика и классификация способов тепловой обработки	2		
	3	Изменения пищевых веществ при тепловой кулинарной обработке	1		
	4	Практическое занятие 1 Контроль качества готовой продукции. Бракераж готовой продукции	4	4	
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации бульонов, отваров, супов	Содержание		12	8	ОК 1, ОК 2, ОК 3. ЦО 6.3, 6.9,6.10,8.4,8.5
	5	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению бульонов, отваров, супов. Виды назначения технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	2		
	6	Организация хранения, отпуска супов с раздачи \ прилавка, упаковки, подготовка готовых бульонов, отваров, супов к отпуску на вынос.	1		

	7	Санитарно – гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению бульонов, отваров, супов, процессу хранения и подготовки к реализации.	1		
	8	Практическое занятие 2 Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бульонов, различных групп супов.	4	4	
	9	Практическое занятие 3 Урок самостоятельной работы с элементами взаимопроверки заданий «Расчеты массы продуктов и выхода блюд, составление НТД» Организация рабочих мест повара по приготовлению заправочных супов, супов – пюре.	4	4	
	10	Контрольная работа	2		
Тема 1.3 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих соусов	Содержание		10	8	ОК 1, ОК 2, ОК 3. ПК 2.4
	11	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих соусов. Виды назначения технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	1		
	12	Организация хранения, отпуска горячих соусов с раздачи \ прилавка, упаковки, подготовка готовых соусов к отпуску на вынос. Санитарно – гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих соусов , процессу хранения и подготовки к реализации	1		
	13	Практическое занятие 4 Организация рабочих мест повара по приготовлению горячих соусов	4	4	
	14	Практическое занятие 5 Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе варки бульонов, отваров, супов, соусов.	4	4	
Тема 1.4 Организация технологических линий по приготовлению, хранению, подготовке к реализации вторых	Содержание		22	16	ОК 1, ОК 2, ОК 3. ПК 2.4
	15	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению отварных и припущенных вторых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.	1		

горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.	16	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению жареных вторых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.	1		ЦО 6.3, 6.9,6.10,8.4,8.5
	17	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению тушёных вторых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.	1		
	18	Организация и техническое оснащение работ по запечённым вторых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.	1		
	19	Виды, назначения технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	1		
	20	Требования к организации хранения вторых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. Санитарно – гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению вторых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок., процессу хранения и подготовки к реализации.	1		
	21	Практическое занятие 6 Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления вторых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.	4	4	
	22	Практическое занятие 7 Организация рабочих мест повара по приготовлению вторых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.	4	4	
	23	Практическое занятие 8 Тренинг по отработке умений по безопасной эксплуатации теплового оборудования	4	4	
	24	Практическое занятие 9 Тренинг по отработке умений по безопасной эксплуатации средств малой механизации: миксер, блендер, кофеварка, сосисковарка и т.д.	4	4	
Тема 1.5. Организация хранения, отпуска горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с раздачи прилавка, упаковки, подготовка готовых блюд, кулинарных	Содержание		10	6	ОК 1, ОК 2, ОК 3. ПК 2.4 ЦО 6.3, 6.9,6.10,8.4,8.5
	25	Организация работы раздаточных. Виды, назначения технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды для отпуска блюд и закусок Санитарно – гигиенические требования к отпуску горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	2		
	26	Практическое занятие 10 Тренинг по отработке умений по безопасной эксплуатации раздаточного оборудования	6	6	

изделий, закусок к отпуску на вынос.	Самостоятельная работа Работа с литературой, справочниками, НТД. Подготовка к ДЗ		2		
	27	ДЗ по МДК 02.01	2		
ИТОГО ПО МДК 2.1 - 18 часов теории, 42 часов ПЗ, 2 часа СР					
МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента			121	96	
Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации горячих супов и соусов разнообразного ассортимента			34		
Тема 2.1. Приготовление назначение и подготовка к реализации бульонов, отваров	Содержание		9	8	ОК 1, ОК 2, ОК 3. ПК 2.2 ЦО 6.3, 6.9,6.10,8.4,8.5
	1	Классификация и ассортимент, пищевая ценность и значение в питании бульонов, отваров <i>в т.ч. бульонов национальной и зарубежной кухонь</i> . Приготовление бульонов и отваров. Правила, режимы варки, нормы закладки продуктов, кулинарное назначение бульонов и отваров. Правила охлаждения замораживания и хранение готовых бульонов, отваров с учетом требований к безопасности готовой продукции. Правила разогревания. Техника порционирования, варианты оформления бульонов, отваров для подачи. Методы сервировки и подачи, температура подачи бульонов, отваров. Выбор посуды для отпуска способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка бульонов и отваров для отпуска на вынос	2		
	2	Практическое занятие 1 Составление технологических схем приготовления бульонов и отваров.	8	8	
Тема 2.2. Приготовление и подготовка к реализации заправочных супов разнообразного ассортимента.	Содержание		10	8	ОК 1, ОК 2, ОК 3. ПК 2.2 ЦО 6.3, 6.9,6.10,8.4,8.5
	3	Классификация и ассортимент, пищевая ценность и значение в питании заправочных супов <i>в т.ч. супов национальной и зарубежной кухонь</i> . 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 соответствие с технологическими требованиями к супам.	1		

	4	Правила и режимы варки, последовательность выполнения технологических операций: подготовка гарниров (виды овощей, подготовка капусты, пассерование, тушение подготовка круп, макаронных изделий), последовательность закладки продуктов, приготовление овощной, мучной пассеровки; заправка супов, доведение до вкуса. <i>Основные предпочтения и технологии приготовления у различных народов мира.</i>	1		
	5	Практическое занятие 2 Приготовление, оформление и отпуск заправочных супов.	8	8	
Тема 2.3 Приготовление подготовка к реализации супов	Содержание		10	8	
	6	Супы –пюре, молочные и сладкие супы: ассортимент, пищевая ценность, значение в питании. Особенности приготовления, нормы закладки продуктов, правила и режимы варки, требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления <i>супов национальной и зарубежной кухонь</i> . Методы сервировки и подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка отпуска на вынос.	1		
	7	Региональные, диетические, вегетарианские супы: ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения. <i>Основные предпочтения и технологии приготовления у различных народов мира.</i> Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи температура подачи региональных, диетических, вегетарианских супов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос.	1		
	8	Практическое занятие № 3 Приготовление, оформление и отпуск супов разнообразного ассортимента	8	8	
Тема 2.4. Классификация, ассортимент, значение	Содержание		1		ОК 1, ОК 2, ОК 3. ПК 2.4
	9	1.Классификация ассортимент пищевая ценность значение в питании горячих соусов	1		

в питании горячих соусов		2. Ассортимент требования к качеству условия и сроки хранения кулинарное назначение кулинарное назначение концентратов для соусов и готовых соусов промышленного производства Характеристика, правила выбора, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов нужного типа, качества и количества в соответствие с технологическими требованиями к компонентам для соусов и соусным полуфабрикатам			ЦО 6.3, 6.9,6.10,8.4,8.5
Тема 2.5. Приготовление, подготовка к реализации соусов разнообразного ассортимента	Содержание		16	12	ОК 1, ОК 2, ОК 3.
	10	Приготовление, кулинарное назначение, требование к качеству, условия и сроки хранения соуса красного основного и его производных. <i>Основные предпочтения и технологии приготовления у различных народов мира.</i>	2		
	11	Приготовление, кулинарное назначение, требование к качеству, условия и сроки хранения соусов грибного, молочного, сметанного и их производных, соусов яично – масляных, соусов на сливках. <i>Основные предпочтения и технологии приготовления у различных народов мира.</i>	2		
	12	Практическое занятие 4 Приготовление соусов на основе муки	6	6	
	13	Практическое занятие 5 Приготовление яично-масляных соусов	6	6	
	14	Контрольная работа за семестр	1		
Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента					
Тема 3.1. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов	Содержание		12	8	ОК 1, ОК 2, ОК 3. ПК 2.5 ЦО 6.3, 6.9,6.10,8.4,8.5
	15	Классификация, ассортимент значение в питании блюд и гарниров из овощей и грибов. <i>в т.ч. горячих блюд национальной и зарубежной кухонь.</i> Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствие с технологическими требованиями к основным блюдам из овощей и грибов. Подбор для приготовления блюд из овощей, подготовка к использованию пряностей приправ. Выбор методов приготовления различных типов овощей для разных типов питания, в том числе диетического.	2		
	16	Методы приготовления овощей: варка основным способом, в молоке, на пару, припускание <i>Основные предпочтения и технологии приготовления у различных народов мира</i>	1		

	17	Методы приготовления овощей: жарка основным способом (глубокая и поверхностная), жарка на гриле и плоской поверхности, тушение, запекание	1		
	18	Практическое занятие 6 Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из отварных и припущенных овощей и грибов Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из тушеных и запеченных овощей и грибов.	8	8	
Тема 3.2. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий	Содержание		10	6	ОК 1, ОК 2, ОК 3. ПК 2.5 ЦО 6.3, 6.9, 6.10, 8.4, 8.5
	19	Ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий, <i>в т.ч. блюд национальной и зарубежной кухни</i> . Ассортимент, товароведная характеристика, требования к качеству, условия и сроки хранения, значение в питании круп, бобовых, макаронных изделий. Правила варки каш. Расчет количества круп и жидкости, необходимых для приготовления каш различной консистенции, расчет выхода каш различной консистенции. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Международное наименование и формы паст, их кулинарное назначение. Органолептическая оценка качества, безопасности круп, бобовых, макаронных изделий.	2		
	20	Приготовление изделий из каш: котлет, биточков, клецек, запеканок, пудингов. Ассортимент рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Подбор соусов. Правила оформления и отпуска, техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. <i>Основные предпочтения и технологии приготовления у различных народов мира</i> . Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд, правила охлаждения, замораживания, разогрева. Упаковка, подготовка горячих блюд для отпуска на вынос, транспортирования.	1		
	21	Правила варки бобовых. Приготовление блюд и гарниров из бобовых. Правила варки макаронных изделий. Расчет количества жидкости для варки макаронных изделий откидным и не откидным способом. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству,	1		

		условия и сроки хранения. 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 в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд, правила охлаждения, замораживания, разогрева. Упаковка, подготовка горячих блюд для отпуска на вынос, транспортирования.			
	22	Практическое занятие № 7 Приготовление, оформление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.	6	6	
Раздел 4. Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента					
Тема 4.1. Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога и сыра	Содержание		8	6	ОК 1, ОК 2, ОК 3. ПК 2.6 ЦО 6.3, 6.9,6.10,8.4,8.5
	23	Ассортимент, значение в питании (пищевая, энергетическая ценность) блюд из яиц <i>в том числе национальной и зарубежной кухонь</i> . Правила выбора яиц, яичных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Правила взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд из яиц. Правила расчета требуемого количества яичного порошка, меланжа, при замене продуктов в рецептуре.	1		
	24	Выбор методов приготовления горячих блюд из яиц. Методы приготовления блюд из яиц. Приготовление горячих блюд из яиц и яичных продуктов. Ассортимент, значение в питании (пищевая, энергетическая ценность) блюд из творога, сыра. 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 в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. <i>Основные предпочтения и технологии приготовления у различных народов мира</i> Хранение готовых блюд, упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирование.	1		
	25	Практическое занятие № 8 Приготовление, оформление и отпуск блюд из яиц, творога и сыра.	6	6	
Тема 4.2. Приготовление, подготовка к	Содержание		8	6	
	26	Ассортимент, значение в питании (пищевая, энергетическая ценность) блюд из муки. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к	1		

реализации блюд из муки		ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Подбор, подготовка пряностей и приправ.			ОК 1, ОК 2, ОК 3. ЦО 6.3, 6.9,6.10,8.4,8.5
	27	Выбор методов приготовления горячих блюд из муки для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд из муки. Замес дрожжевого теста различной консистенции, разделка, формовка изделий из теста. Замес бездрожжевого теста различной консистенции, разделка, формовка изделий из теста. Приготовление горячих блюд из муки: лапши домашней, пельменей, вареников. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления. Выбор соусов и приправ. <i>Основные предпочтения и технологии приготовления у различных народов мира</i>	1		
	28	Практическое занятие № 9 Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из муки.	6	6	
Раздел модуля 5. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента					
Тема 5.1. Приготовление и подготовка к реализации блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	Содержание		13	12	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ПК 2.7 ЦО 6.3, 6.9,6.10,8.4,8.5
	29	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. <i>в том числе блюда из рыбы числе национальной и зарубежной кухонь.</i> Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Методы приготовления блюд: тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сотирование. . Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Методы приготовления блюд: запекание с гарниром, соусом и без. Органолептические способы определения степени готовности. <i>Основные предпочтения и технологии приготовления у различных народов мира.</i> Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме	1		
	30	Практическое занятие № 10 Приготовление, оформление и отпуск блюд из рыбы и морепродуктов Мастер-класс «Приготовление блюда «Рыба фаршированная»	12	12	

Раздел модуля 6. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и разнообразного ассортимента					
Тема 6.1. Приготовление и подготовка реализации блюд из мяса и мясных продуктов	Содержание		14	12	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ПК 2.8 ЦО 6.3, 6.9,6.10,8.4,8.5
	31	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. Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Методы приготовления блюд: тушение. Органолептические способы определения степени готовности. <i>Основные предпочтения и технологии приготовления у различных народов мира.</i> Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из мяса и мясных продуктов для различных форм обслуживания типов питания. Особенности приготовления блюд из мяса и мясных продуктов для различных форм обслуживания типов питания, <i>в том числе блюда из мяса числе национальной и зарубежной кухонь.</i>	1		
	32	Методы приготовления блюд: жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сотирование. Приготовление блюд из рубленого мяса (на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных) Методы приготовления блюд: запекание с гарниром, соусом и без. <i>Основные предпочтения и технологии приготовления у различных народов мира.</i> Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из мяса и мясных продуктов для различных форм обслуживания типов питания.	1		
	33	Практическое занятие 11 Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса.	12	12	
Тема 6.2. Приготовление и подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика.	Содержание		17	10	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ПК 2.8 ЦО 6.3, 6.9,6.10,8.4,8.5
	34	Выбор методов приготовления горячих блюд из домашней птицы для разных типов питания в том числе диетического.	1		
	35	Методы приготовления блюд: запекание с гарниром, соусом и без. Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Приготовление блюд из котлетной и кнельной масс из птицы.	1		
	36	Практическое занятие №12	10	10	

		Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из птицы, дичи, кролика в отварном, припущенном и жареном виде.			
	Самостоятельная работа Сбор информации в том числе с использованием интернет о новых видах технологического оборудования инвентаря инструментов и подготовка сообщений и презентаций. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.		3		
	37	ДЗ по МДК 02.02	2		
	Всего 26 часа теории, 96 часа ПЗ +3 часа СР				
	Учебная практика по ПМ.02		216		
Виды работ: 1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 4. Выбор, подготовка пряностей, приправ, специй (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 6. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 7. Приготовление, оформление супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 9. Оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос. 10. Хранение с учетом температуры подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче.					ОК 1, ОК 2, ОК 3, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.7. ПК 2.8 ЦО 6.3, 6.9,6.10,8.4,8.5

11. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 12. Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 14. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований пожаробезопасности, охраны труда 15. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. 16. Расчет стоимости супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. 17. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). 18. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. 19. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты Выставка-презентация горячих блюд мяса, птицы и рыбы с учетом требований к безопасности готовой продукции			
Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 02	72		
Виды работ: 1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.			ОК 1, ОК 2, ОК 3, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.7. ПК 2.8 ЦО 6.3, 6.9, 6.10, 8.4, 8.5

4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. 5. Подготовка к реализации (презентации) готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. 6. Организация хранения готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. 7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 8. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов высокой степени готовности перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции. 9. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). 10. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос Защита отчётов по производственной практике			
Экзамен по модулю	6		
Всего	475		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет Технического оснащения и организации рабочего места, оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

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

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1 Основные печатные издания

Качурина Т.А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования / Т. А. Качурина. – Москва: Академия. 2021 – 240 с. - ISBN 978-5-4468-9656-1.– Текст: непосредственный.

3.2.2 Основные электронные издания

1. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания : учебник для вузов / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 220 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-17177-8. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/532518> (дата обращения: 31.08.2023).

3.2.3. Дополнительные источники:

ГОСТ 30389— 2013. Услуги общественного питания: Предприятия общественного питания: Классификация и общие требования: межгосударственный стандарт: издание официальное: введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 22 ноября 2013 г. № 1676-ст в качестве национального стандарта Российской Федерации с 01 января 2016 г. : дата введения 216-01-01. – Москва : Стандартиформ, 2019. – 14 с.- Текст: непосредственный.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Наименование раздела, темы	Показатели оценки результата
МДК 02.01 Организация процессов приготовления и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	
Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок	ОК 1, ОК 2, ОК 3. ЦО 6.3, 6.9, 6.10, 8.4, 8.5
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации бульонов, отваров, супов	ОК 1, ОК 2, ОК 3. ЦО 6.3, 6.9, 6.10, 8.4, 8.5
Тема 1.3 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих соусов	ОК 1, ОК 2, ОК 3. ПК 2.4
Тема 1.4 Организация технологических линий по приготовлению, хранению, подготовке к реализации вторых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.	ОК 1, ОК 2, ОК 3. ПК 2.4 ЦО 6.3, 6.9, 6.10, 8.4, 8.5
Тема 1.5. Организация хранения, отпуска горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с раздачи прилавка, упаковки, подготовка готовых блюд, кулинарных изделий, закусок к отпуску на вынос.	ОК 1, ОК 2, ОК 3. ПК 2.4 ЦО 6.3, 6.9, 6.10, 8.4, 8.5
МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	
Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации горячих супов и соусов разнообразного ассортимента	
Тема 2.1. Приготовление назначение и подготовка к реализации бульонов, отваров	ОК 1, ОК 2, ОК 3. ПК 2.2 ЦО 6.3, 6.9, 6.10, 8.4, 8.5
Тема 2.2. Приготовление и подготовка к реализации заправочных супов разнообразного ассортимента.	ОК 1, ОК 2, ОК 3. ПК 2.2 ЦО 6.3, 6.9, 6.10, 8.4, 8.5
Тема 2.3 Приготовление подготовка к реализации супов	ОК 1, ОК 2, ОК 3. ПК 2.2 ЦО 6.3, 6.9, 6.10, 8.4, 8.5
Тема 2.4. Классификация, ассортимент, значение в питании горячих соусов	ОК 1, ОК 2, ОК 3. ПК 2.4 ЦО 6.3, 6.9, 6.10, 8.4, 8.5
Тема 2.5. Приготовление, подготовка к реализации соусов разнообразного ассортимента	ОК 1, ОК 2, ОК 3. ПК 2.4 ЦО 6.3, 6.9, 6.10, 8.4, 8.5
Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента	

Тема 3.1. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и и гарниров из овощей и грибов	ОК 1, ОК 2, ОК 3. ПК 2.5 ЦО 6.3, 6.9,6.10,8.4,8.5
Тема3.2. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий	ОК 1, ОК 2, ОК 3. ПК 2.5 ЦО 6.3, 6.9,6.10,8.4,8.5
Раздел 4. Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	
Тема 4.1. Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога и сыра	ОК 1, ОК 2, ОК 3. ПК 2.6 ЦО 6.3, 6.9,6.10,8.4,8.5
Тема 4.2. Приготовление, подготовка к реализации блюд из муки	ОК 1, ОК 2, ОК 3. ПК 2.6 ЦО 6.3, 6.9,6.10,8.4,8.5
Раздел модуля 5. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	
Тема 5.1. Приготовление и подготовка к реализации блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ПК 2.7 ЦО 6.3, 6.9,6.10,8.4,8.5
Раздел модуля 6. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и разнообразного ассортимента	
Тема 6.1. Приготовление и подготовка реализации блюд из мяса и мясных продуктов	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ПК 2.8 ЦО 6.3, 6.9,6.10,8.4,8.5
Тема 6.2. Приготовление и подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика.	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ПК 2.8 ЦО 6.3, 6.9,6.10,8.4,8.5

Рабочая программа профессионального модуля

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

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	4
1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы.....	4
1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля	4
1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П.....	5
2. Структура и содержание профессионального модуля.....	6
2.1. Трудоемкость освоения модуля	6
2.2. Структура профессионального модуля.....	7
2.3. Содержание профессионального модуля.....	8
2.4. Курсовой проект (работа) (для специальностей СПО, если предусмотрено)	
3. Условия реализации профессионального модуля.....	16
3.1. Материально-техническое обеспечение	16
3.2. Учебно-методическое обеспечение	16
4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля.....	16

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

код и наименование модуля

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Профессиональный модуль включен в обязательную часть образовательной программы по направленности Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК.01, 02,04,0 5,09 ПК3.1- ПК3.6	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,	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	подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковке, складировании неиспользованных продуктов; порционировании (комплектовании),

	кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента зарубежной кухни.	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; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента зарубежной кухни.	упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведении расчетов с потребителями.

1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№/№	Дополнительные знания, умения, практический опыт	Наименование темы	Количество часов	Обоснование для включения в рабочую программу
1	Уметь: - <i>выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента зарубежной кухни</i>	Тема 2.1. Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента. Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации бутербродов. Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации холодных закусок из овощей, грибов, сыра и яиц. Тема 2.5. Приготовление,	3 4 2 3 3	Получение обучающимися дополнительных знаний в области приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд. Кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента для успешной профессиональной деятельности по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»

		подготовка к реализации холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Тема 2.6. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	3	
2	Знать: - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента зарубежной кухни.	Тема 2.1. Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента. Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации бутербродов. Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации холодных закусок из овощей, грибов, сыра и яиц. Тема 2.5. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Тема 2.6. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	3 4 2 3 3 3	
			36 часов	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Учебные занятия	172	128
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	4	-
Практика, в т.ч.:	288	288
учебная	216	216
производственная	72	72
Промежуточная аттестация, в том числе: МДК 03.01 в форме дифф. зачёт МДК 03.02 в форме дифф. зачёт УП 03 ПП 03 ПМ 03 квалификационного экзамена	6	6
Всего	470	422

2.2. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля*	Всего часов в/в т.ч. в форме практической подготовки	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)		Самостоятельная работа обучающегося, часов	Практика		Экзамен
			Во взаимодействии с преподавателем			Учебная, часов	Производственная, часов	
			Всего, часов	в т.ч. лаб. работы и практ. занятия, часов				
1	2	3	4	5	6	7	8	10
ПК 3.1 – ПК 3.6	МДК 3.1 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	56	54	32	2			
ПК 3.1 – ПК 3.6	МДК 3.2 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	120	118	96	2			
	Учебная практика	216				216		
	Производственная практика	72					72	
	Экзамен по модулю	6						6
	Итого	470	172	128	4	216	72	6

2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов	в том числе в форме практичес. подготовки	Коды компетенций и целевых ориентиров, формированию которых способствует элемент программы (ПК, ОК, ЦО)
1	2		3	4	
МДК. 03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента			56	32	
Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента			56	32	
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	Содержание		26		ОК 1, ОК 2, ОК 4, ОК 5, ОК 9, ПК 3.1, ЦО 6.3, 6.9, 6.10, 8.4, 8.5
	1	Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции, значение в Питании. Технологический цикл приготовления холодной кулинарной продукции. Характеристика, последовательность этапов.	6		
	2	Инновационные технологии, обеспечивающие оптимизацию процессов приготовления и подготовки к реализации и безопасность готовой продукции.	2		
	4	Практическое занятие 1 Технология Cook&Chill (готовить и охлаждать)	4	4	
	5	Практическое занятие 2 «Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок»	4	4	
	6	Практическое занятие 3 «Организация рабочего места повара по приготовлению различных групп холодной кулинарной продукции».	4	4	
	7	Практическое занятие 4 Работа с НТД	4	4	
	8	Контрольная работа за семестр	2		
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных	Содержание		30		
	9	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 мест. Виды, назначение технологического оборудования, правила безопасной эксплуатации.	4		

блюд, кулинарных изделий, закусок		Санитарно-гигиенические требования к организации работы повара по приготовлению холодных блюд и закусок.		4	ОК 1, ОК 2, ОК 4, ОК 5, ОК 9, ПК 3.1,
	10	Организация подготовки к реализации (порционирования (комплектования), упаковки для отпуска на вынос, хранения на раздаче/прилавке). Техническое оснащение работ. Виды торгово-технологического оборудования, правила безопасной эксплуатации. Оборудование, посуда, инвентарь для реализации готовых холодных блюд и закусок по типу «шведского стола»	6		
	11	Практическое занятие 5 Система ХАССП в общественном питании, как эффективный инструмент управления, безопасностью приготавливаемой предприятиями общественного питания продукции и блюд.	4		
	12	Практическое занятие 6 Тренинг по организации рабочего места повара по приготовлению салатов, бутербродов, отработке умений безопасной эксплуатации механического оборудования: слайсера, электрохлеборезки.	4		
	13	Практическое занятие 7: «Тренинг по организации рабочего места повара по приготовлению холодных блюд и закусок из мяса, рыбы, отработке умений безопасной эксплуатации механического оборудования: универсальной кухонной машины,	4		
	14	Практическое занятие 8: « Тренинг по организации хранения подготовленных продуктов, полуфабрикатов, готовых салатов, бутербродов, холодных блюд и закусок, отработке умений безопасной эксплуатации технологического оборудования: аппарата для вакууммирования, шкафов холодильных, интенсивного охлаждения»	4		
	Самостоятельная работа Работа с литературой, справочниками, НТД. Подготовка к ДЗ		2		
	15	ДЗ по МДК 03.01	2		
Итого по МДК03.01: 22 ч.теории.+32 ч. ПЗ + 2 ч. СР=56ч					
МДК 03.02. Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок			120	96	
Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента			120	96	
Тема 2.1. Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок	Содержание		10		ОК 1, ОК 2, ОК 4, ОК 5, ОК 9, ПК 3.2 ЦО 6.3, 6.9, 6.10, 8.4, 8.5
	1	Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании холодных соусов, заправок. <i>в т.ч для соусов и заправок национальной и зарубежной кухни.</i> Ассортимент, кулинарное назначение концентратов для холодных соусов и заправок, готовых соусов и заправок промышленного производства. Характеристика, правила выбора, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных соусов, заправок и соусных полуфабрикатам промышленного производства (уксусы, растительные масла, специи и т.д.) Методы приготовления отдельных соусных полуфабрикатов: ароматизированных масел, эмульсий, смесей пряностей и приправ, овощных и	1		

		фруктовых пюре, молочно - кислых продуктов и т.д. <i>Основные предпочтения и технологии приготовления у различных народов мира</i>		4	
	2	Рецептуры, технология приготовления, кулинарное назначение, условия и сроки хранения холодных соусов и заправок на основе уксусов, вина, молочно - кислых продуктов, растительных масел, а также холодных фруктово-ягодных соусов и заправок. <i>Основные предпочтения и технологии приготовления у различных народов мира</i>	1		
	3	Практическое занятие 1 «Работа со сборником рецептов. Расчет массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления холодных соусов. Составление технологических и калькуляционных карт .	4		
	4	Практическое занятие 2 Приготовление и использование холодных соусов и заправок на основе уксусов, вина, молочно - кислых продуктов, растительных масел, фруктово-ягодных соусов. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции.	4		
Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента.	Содержание		20		ОК 1, ОК 2, ОК 4, ОК 5, ОК 9, ПК 3.3 ЦО 6.3, 6.9, 6.10, 8.4, 8.5
	5	Классификация, ассортимент, значение в питании салатов разнообразного ассортимента. Актуальные направления в приготовлении салатов. <i>в т.ч для салатов национальной и зарубежной кухонь. Актуальные, гармоничные варианты сочетаний ингредиентов для салатов и салатных заправок. Правила подбора заправок. Подготовка ингредиентов для салатов, условия и сроки их хранения. Основные предпочтения и технологии приготовления у различных народов мира</i>	1		
	6	Салаты из свежих и вареных овощей, фруктов, салаты с использованием мясoproductов, птицы и дичи, рыбы и морепродуктов: ассортимент, рецептуры, приготовление, оформление и отпуск. Требования к качеству, условия и сроки хранения салатов. <i>Основные предпочтения и технологии приготовления у различных народов мира</i>	1		
	7	Винегреты: ассортимент, рецептуры, приготовление, оформление и отпуск. Требования к качеству, условия и сроки хранения винегретов. Теплые салаты: ассортимент, рецептуры, приготовление, оформление особенности отпуска. Требования к качеству, условия и сроки хранения <i>Основные предпочтения и технологии приготовления у различных народов мира</i>	2		
	8	Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска салатов и винегретов, способы подачи салатов и винегретов в зависимости от типа предприятия питания и способов обслуживания <i>Основные предпочтения и технологии приготовления у различных народов мира</i>	2		
	9	Практическое занятие 3:	4		

		«Работа со сборником рецептов. Расчет массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления различных салатов. Составление технологических и калькуляционных карт».		4	8	
	10	Практическое занятие 4 Приготовление, оформление и отпуск салатов с использованием сырых овощей(салат «Греческий», салата «Цезарь», салат из морской капусты, салат- коктейль с ветчиной и сыром), салатов и винегретов из вареных овощей и теплых салатов (винегрет с сельдью, салат мясной, салат картофельный с сельдью, салат теплый с жареным цыпленком), салатов с использованием свежих и консервированных фруктов: (салат из сыра с яблоком, салат из яблок с сельдереем, фруктовый салат). Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции.	8			
	11	Контрольная работа за семестр	2			
Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации бутербродов.	Содержание		18	8	8	ОК 1, ОК 2, ОК 4, ОК 5, ОК 9, ПК 3.4 ЦО 6.3, 6.9, 6.10, 8.4, 8.5
	12	Классификация, ассортимент бутербродов. <i>в т.ч для бутербродов национальной и зарубежной кухни</i> Значение в питании. Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении бутербродов с учетом технологических требований, принципов совместимости и взаимозаменяемости. Технологический процесс приготовления, оформления и отпуска бутербродов: открытых (простых, сложных), закрытых, гастрономических продуктов порциями. <i>Основные предпочтения и технологии приготовления у различных народов мира.</i> Требования к качеству, условия и сроки хранения. Оптимизация процесса приготовления с использованием технологии Cook&Serve <i>Основные предпочтения и технологии приготовления у различных народов мира.</i> Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска бутербродов, роллов, способы подачи в зависимости от типа предприятия питания. Комплектование, упаковка бутербродов, для отпуска на вынос	2			
	13	Практическое занятие 5 Приготовление, оформление и отпуск открытых, закрытых бутербродов. Оценка качества (бракераж) готовой продукции.	8			
	14	Практическое занятие 6 Приготовление, оформление и отпуск закусочных бутербродов – канапе, роллов. Оценка качества (бракераж) готовой продукции.	8			
Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации холодных закусок из овощей, грибов, сыра и яиц.	Содержание		22			ОК 1, ОК 2, ОК 4, ОК 5, ОК 9, ПК 3.1,
	15	Ассортимент холодных закусок из овощей, грибов. Значение в питании. Технология приготовления, оформления, отпуска холодных закусок из овощей, грибов. <i>в т.ч. холодных закусок национальной и зарубежной кухни.</i> Варианты оформления и отпуска для различных форм обслуживания и способов	2			

		подачи. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Ассортимент холодных закусок из сыра и яиц. Значение в питании. Технология приготовления, оформления, отпуска холодных закусок из сыра и яиц. Варианты оформления и отпуска для различных форм обслуживания и способов подачи.. Требования к качеству, условия и сроки хранения. <i>Основные предпочтения и технологии приготовления у различных народов мира.</i> Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска холодных закусок из овощей, грибов, сыра и яиц. Выбор способов подачи и оформление блюд в зависимости от типа предприятия питания. Комплектование, упаковка холодных закусок на вынос. <i>Основные предпочтения и технологии приготовления у различных народов мира</i>			ЦО 6.3, 6.9, 6.10, 8.4, 8.5
	16	Практическое занятие 7 «Работа со сборником рецептов. Расчет набора ингредиентов для приготовления холодных закусок из овощей, яиц и сыра». Составление технологических и калькуляционных карт	4	4	
	17	Практическое занятие 8 Приготовление, оформление и отпуск холодных закусок из овощей и грибов, из сыра и яиц. Оценка качества (бракераж) готовой продукции	8	8	
	18	Практическое занятие 9 Приготовление, оформление и отпуск холодных закусок из сыра и яиц. Оценка качества (бракераж) готовой продукции	8	8	
Тема 2.5. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья.	Содержание		22		
	19	Ассортимент, значение в питании холодных блюд и закусок из рыбы и нерыбного водного сырья. . <i>в т.ч для блюд рыбы национальной и зарубежной кухонь</i> Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним и их соответствие требованиям к качеству холодных блюд и закусок. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы (рыбы под маринадом, сельди рубленой, рыбы под майонезом, рыбного ассорти) Подбор гарниров, соусов, заправок. <i>Основные предпочтения и технологии приготовления у различных народов мира.</i> Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы (заливного из рыбы, волованов с семгой, волованов с икрой и др.). Подбор гарниров, соусов, заправок. Оформление подачи. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из нерыбного водного сырья (заливное с креветками, мидии под маринадом, крабы, креветки или кальмары под майонезом). Подбор гарниров, соусов, заправок. <i>Основные предпочтения и технологии приготовления у различных народов мира.</i> Оформление подачи. Правила, варианты подачи холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья на блюдах для банкетов, банкетов-фуршетов, для отпуска по типу «шведского стола». Комплектование, упаковка холодных блюд и закусок из рыбы, нерыбного водного сырья для отпуска на вынос.	2		ОК 1, ОК 2, ОК 4, ОК 5, ОК 9, ПК 3.5, ЦО 6.3, 6.9, 6.10, 8.4, 8.5

		Основные предпочтения и технологии приготовления у различных народов мира			
	20	Практическое занятие 10 Работа со сборником рецептур. Расчет набора ингредиентов для приготовления холодных закусок из рыбы и нерыбного водного сырья. Составление технологических и калькуляционных карт	4	4	
	21	Практическое занятие 11 Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы и нерыбного сырья. Оценка качества (бракераж) готовой продукции.	8	8	
	22	Практическое занятие 12 Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы и нерыбного сырья. Оценка качества (бракераж) готовой продукции.	8	8	
Тема 2.6. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	Содержание		36		ОК 1, ОК 2, ОК 4, ОК 5, ОК 9, ПК 3.6 ЦО 6.3, 6.9, 6.10, 8.4, 8.5
	23	Ассортимент, значение в питании холодных блюд и закусок из мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. в т.ч для блюд из мяса и птицы национальной и зарубежной кухонь Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним и их соответствие требованиям к качеству холодных блюд и закусок.	2		
	24	Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.Подбор гарниров, соусов, заправок. Оформление подачи. Основные предпочтения и технологии приготовления у различных народов мира	2		
	25	Практическое занятие 13 Работа со сборником рецептур. Расчет набора ингредиентов для приготовления холодных закусок из из мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. Составление технологических и калькуляционных карт Мастер класс приготовление блюда «Рулет из птицы»	4	4	
	26	Практическое занятие 14 Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из из мяса и домашней птицы. Оценка качества (бракераж) готовой продукции.	8	8	
	27	Практическое занятие 15 Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из из мяса и домашней птицы. Оценка качества (бракераж) готовой продукции.	8	8	
	28	ДЗ по МДК 03.02	2		
	Самостоятельная работа Работа с литературой, справочниками, НТД. Подготовка к зачёту		2		
	Итого по МДК 03.02: 22 ч.теории+96ч. ПЗ + 2 ч. СР=120 ч				

Учебная практика по ПМ.03	216		
Виды работ: 1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатов и простых холодных блюд и закусок. Подготовка их к использованию. 2. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий: взвешивания/измерения, нарезки вручную и на слайсере, измельчении, смешивании, прослаивании, порционировании, фаршировании, взбивании, настаивании, запекании, варке, заливании желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями 3. Использование различных технологий приготовления бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. 4. Определение степени готовности основных холодных блюд и закусок, определение достаточности специй в салатах, доведение до вкуса, подготовке бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок для подачи. 5. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции. 6. Обеспечивать температурный и временной режим подачи бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 7. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок. Выставка-презентация сложных блюд из птицы, дичи и кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции.			ОК 1, ОК 2, ОК 4, ОК 5, ОК 9, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5, ПК 3.6 ЦО 6.3, 6.9, 6.10, 8.4, 8.5
Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 03	72		
Виды работ: 1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатам и простых холодных блюд и закусок при приемке продуктов со склада. 2. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним к использованию. 3. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий в холодном цехе: взвешивания/измерения, нарезке вручную и на слайсере, измельчение, смешивание, прослаивание, порционирование, фарширование, взбивание, настаивание, запекание, варке, охлаждение, заливание желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями 4. Использование различных технологий приготовления бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок по ассортименту и меню базы практики и с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, с соблюдением технологических и санитарно-гигиенических режимов. 5. Определение степени готовности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, доведение до вкуса. 6. Оформление и подача бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции на раздаче.			ОК 1, ОК 2, ОК 4, ОК 5, ОК 9, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5, ПК 3.6 ЦО 6.3, 6.9, 6.10, 8.4, 8.5

7. Обеспечение условий, температурного и временного режима охлаждения, хранения и реализации простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов, типа предприятия и способов обслуживания. Защита отчётов по производственной практике			
Экзамен по модулю	6		
Всего	470		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет Технического оснащения и организации рабочего места, оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

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

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1 Основные печатные издания

Анфимова Н.А. Кулинария. -10-е изд., стер. – М.: Академия, 2015. – 400 с.

Анфимова Н.А., Татарская Л.Л.,. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров. -10-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 112 с.

Дубцов Г.Г. Товароведение пищевых продуктов, М, Академия, 2004

Золин В.П., Технологическое оборудование предприятий общественного питания, М., Академия, 2016

Радченко Л.А. Организация производства на ПОП, Ростов –на-Дону, Феникс, 2001 Усов

В.В., Организация производства и обслуживания на ПОП, м, Академия, 2004

Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. -8-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 512 с.

Л.Г.Шатун, О.Г.Лубенец. Технолог в общественном питании. 2020 ТОП 50

Шестакова Т.И. «Калькуляция и учет в общественном питании», Москва Изд. Феникс, 2004г

Шильман Л.З., Технология кулинарной продукции, М., Академия, 2016, 176 стр

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Наименование раздела	Показатели оценки результата (ПК, ОК, ЦО)	Формы контроля и оценивания
Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ОК 1, ОК 2, ОК 4, ОК 5, ОК 9, ПК 1.3 ЦО 6.3, ЦО 6.9, ЦО 6.10, ЦО 8.4, ЦО 8.5	<i>Фронтальный опрос, тестирование, реферат, решение задач, практические работы,</i>
Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента	ОК 1, ОК 2, ОК 4, ОК 5, ОК 9, ПК 3.2-3.6 ЦО 6.3, ЦО 6.9, ЦО 6.10, ЦО 8.4, ЦО 8.5	<i>Фронтальный опрос, тестирование, решение задач практические работы</i>
Учебная практика	ОК 1, ОК 2, ОК 4, ОК 5, ОК 9, ПК 3.1-1.6 ЦО 6.3, ЦО 6.9, ЦО 6.10, ЦО 8.4, ЦО 8.5	<i>Наблюдение, сдача отчета</i>
Производственная практика	ОК 1, ОК 2, ОК 4, ОК 5, ОК 9, ПК 3.1-1.6 ЦО 6.3, ЦО 6.9, ЦО 6.10, ЦО 8.4, ЦО 8.5	<i>Сдача отчета</i>
Квалификационный экзамен	ОК 1, ОК 2, ОК 4, ОК 5, ОК 9, ПК 3.1-1.6 ЦО 6.3, ЦО 6.9, ЦО 6.10, ЦО 8.4, ЦО 8.5	<i>экзаменационные задания</i>

Рабочая программа профессионального модуля

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

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	4
1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы.....	4
1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля	4
1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П.....	5
2. Структура и содержание профессионального модуля.....	6
2.1. Трудоемкость освоения модуля	6
2.2. Структура профессионального модуля.....	7
2.3. Содержание профессионального модуля.....	8
2.4. Курсовой проект (работа) (для специальностей СПО, если предусмотрено)	
3. Условия реализации профессионального модуля.....	16
3.1. Материально-техническое обеспечение.....	16
3.2. Учебно-методическое обеспечение.....	16
4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля.....	16

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

код и наименование модуля

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

Профессиональный модуль включен в обязательную часть образовательной программы по направленности Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК.01, 02,04,0 5,09 ПК4.1- ПК4.5	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,	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;	подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковке, складировании неиспользованных продуктов; порционировании (комплектовании),

	десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента зарубежной кухни.	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; ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков зарубежной кухни.	упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведении расчетов с потребителями.

1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№	Дополнительные знания, умения, практический опыт	Наименование темы	Количество часов	Обоснование для включения в рабочую программу
1	У.5 - <i>выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</i>	Тема 1.1. Технологический процесс приготовления и отпуск холодных сладких блюд, десертов.	4	Получение обучающимися дополнительных знаний в области организации процесса приготовления и приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов и напитков разнообразного ассортимента для успешной профессиональной деятельности по специальности 43.01.09 Повар, кондитер
		Тема 1.2. Технологический процесс приготовления и отпуск горячих сладких блюд, десертов	6	
		Тема 2.1. Технологический процесс приготовления и отпуск холодных и горячих напитков	4	
2	З.5 - <i>правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</i>	Тема 1.1. Технологический процесс приготовления и отпуск холодных сладких блюд, десертов.	4	
		Тема 1.2. Технологический процесс приготовления и отпуск горячих сладких блюд, десертов	4	

		Тема 2.1. Технологический процесс приготовления и отпуск холодных и горячих напитков	2	
3	<i>3.6 - ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков зарубежной кухни.</i>	Тема 1.1. Технологический процесс приготовления и отпуск холодных сладких блюд, десертов.	4	
		Тема 1.2. Технологический процесс приготовления и отпуск горячих сладких блюд, десертов	4	
		Тема 2.1. Технологический процесс приготовления и отпуск холодных и горячих напитков	4	
			36	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Учебные занятия	176	144
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	4	-
Практика, в т.ч.:	216	216
учебная	144	144
производственная	72	72
Промежуточная аттестация, в том числе: МДК 03.01 в форме дифф. зачёт МДК 03.02 в форме другого УП 03 ПП 03 ПМ 03 квалификационного экзамена	6	6
Всего	402	366

2.2. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля *	Всего часов/в том числе в форме практической подготовки	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)			Практика		Экзаме н
			Во взаимодействии с преподавателем		Самостоятельная работа обучающегося, часов	Учебная, часов	Производственная, часов	
			Всего, часов	в т.ч. лаб. работы и практ. занятия, часов				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
ПК 4.1 – ПК 4.5	МДК 4.1 Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	60	58	48	2			
ПК 4.1 – ПК 4.5	МДК 4.2 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, разнообразного ассортимента	120	118	96	2			
	Учебная практика	144				144		
	Производственная практика	72					108	
	Экзамен по модулю	6						6
	Итого	402	176	144	4	144	72	6

2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов	в том числе в форме практичес. подготовки	Коды компетенций и целевых ориентиров, формированию которых способствует элемент программы (ПК, ОК, ЦО)
1	2		3	4	5
МДК 04.01 Организация процессов приготовления. подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов напитков разнообразного ассортимента			60		
Раздел модуля 1. Организация процесса приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента			60		
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков	Содержание		60		ОК 1, ОК 2, ОК 4, ОК 5, ОК 9, ПК 4.1. ЦО 6.3, 6.9, 6.10, 8.4, 8.5
	1	Технологический цикл приготовления холодных и горячих сладких блюд десертов, напитков разнообразного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов. <i>Основные предпочтения и технологии приготовления у различных народов мира.</i> Комбинирование способов приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, с учетом ассортимента продукции <i>в т.ч. национальной и зарубежной кухонь.</i> Принципы технологического процесса приготовления сладких блюд, десертов, напитков.	1		
	2	Виды и назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных использования приборов, посуды., правила подбора посуды и правила безопасного использования оборудования. <i>Основные предпочтения и технологии приготовления у различных народов мира.</i> Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации. <i>Основные предпочтения и технологии приготовления у различных народов мира.</i>	1		

	3	Вымачивание свежих и сушеных фруктов в вине, коньяке, тушение фруктов в жидкостях, карамелизование фруктов. Проваривание, желирование. Взбивание яиц с сахаром с добавлением горячих ингредиентов, смешивание и проваривание взбитых масс на водяной бане. Взбивание сливочного сыра с другими ингредиентами. Взбивание желированных основ. взбивание смесей с дополнительным охлаждением, с периодическим замораживанием. Взбивание замороженных фруктов	1	4	8
	4	Раскатывание и формование горячей массы из нугатина, выпекание теста фило, размазывание и выпекание теста «тюлип», размазывание и выпекание сладкого теста. <i>Основные предпочтения и технологии приготовления у различных народов мира</i>	1		
	5	Практическое занятие 1 Определение качества исходного сырья органолептическим методом. Правила работы на весоизмерительном оборудовании.	4		
	6	Практическое занятие 2 Организация рабочих мест по приготовлению холодных сладких блюд. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления холодных сладких блюд, десертов, напитков	8		
	7	Практическое занятие 3 Организация рабочих мест по приготовлению горячих сладких блюд. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления горячих сладких блюд, десертов, напитков	8		
	8	Практическое занятие 4 Подготовка сырья для приготовления холодных сладких блюд, десертов, напитков	4		
	9	Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков. <i>Основные предпочтения и технологии приготовления у различных народов мира</i>	1		
	10	Контрольная работа за семестр	1		
	Всего за семестр 6 ч. Лекции + 24 ч. ПЗ = 30 ч.				
	11	Проверка качества и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям к холодным и горячим сладким блюдам, десертов, напитков. <i>Основные предпочтения и технологии приготовления у различных народов мира.</i> Организация хранения, отпуска холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой продукции к отпуску на вынос. <i>Основные предпочтения и технологии приготовления у различных народов мира</i>	2		
	12	Практическое занятие 5	8		

		Решение ситуационных задач по подбору и взаимозаменяемости сырья, определению качества.		8	
	13	Практическое занятие 6 Расчёт количества сырья, выхода п/ф, готовых изделий	8		
	14	Практическое занятие 7 Работа с НТД, составление ТК и ТТК	8		
	15	ДЗ по МДК 04.01	2		
	Самостоятельная работа Работа с литературой, справочниками, НТД. Подготовка к ДЗ		2		
	Всего за семестр 4 ч. Лекции+ 24 ч. ПЗ+ 2 ч. СР= 30 ч				
	Итого МДК 04.01: 10 часа теория + 48 часов ПЗ + 2 часа СР				
МДК.04.02. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента			120		
Раздел 1 Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов.					
Тема 1.1. Технологический процесс приготовления и отпуск холодных сладких блюд, десертов.	Содержание		60		ОК 1, ОК 2, ОК 4, ОК 5, ОК 9, ПК 4.2. ЦО 6.3, 6.9, 6.10, 8.4, 8.5
	1	Пищевая ценность холодных сладких блюд, десертов. Классификация, ассортимент, требование к качеству сырья. <i>в том числе национальной и зарубежной кухонь.</i> Первичная подготовка основных продуктов свежих фруктов, ягод, сухофруктов, замороженных плодов и ягод, консервированных фруктов, подготовка крахмала, желатина, агар-агара. Фруктовые десерты. Технологический процесс приготовления и отпуска натуральных фруктов и ягод. фруктовые салаты.	1		
	2	Технологический процесс приготовления компотов из свежих плодов и ягод, компота из сухих фруктов и ягод, компотов из смеси сухофруктов, компотов из консервированных фруктов и ягод, из быстрозамороженных плодов и ягод, фруктов в сиропе. Технологический процесс приготовления и отпуск киселей из свежих ягод, из яблок, молочного киселя. Правила подачи, условия и сроки хранения.	1		
	3	Приготовление начинок, сладких соусов и глазури для холодных сладких блюд: малиновый, абрикосовый, брусничный, соус шоколадный, шоколадная глазурь, приготовление сиропов: сахарный сироп, лимонный сироп, апельсиновый. Ванильный, гвоздичный, мятный, кофейный, шоколадный сироп. <i>Основные предпочтения и технологии приготовления у различных народов мира</i> Варианты декорирования.	1		
	4	Технологический процесс приготовления взбитых желированных десертов: Технологический процесс приготовления и отпуск желе из свежих плодов и ягод, яблочное желе, желе из лимонов и апельсинов, молочного желе, многослойного желе, желе с наполнителями. муссов клюквенного, яблочного, апельсинового, из сырья местного региона; самбуков абрикосового, яблочного на манной крупе. Технологический процесс приготовления самбуков. Варианты оформления, правила	1		

		отпуска. <i>Основные предпочтения и технологии приготовления у различных народов мира</i>			
	5	Замороженные десерты: сорбеты, парфе, муссы. Технологический процесс приготовления и отпуск молочных и творожных десертов: бланманже, панакоты, мягкого мороженого	1		
	6	Технологический процесс приготовления и отпуск кремов: ванильного, кофейного, шоколадного, миндального крема с ягодами; фланов	1		
	7	Технологический процесс приготовления и отпуск терринов: неаполитанского, ягодного.	1		
	8	Технологический процесс приготовления холодных десертов с использованием песочного теста, бисквитного теста, воздушного п/ф. Технологический процесс приготовления чизкейка классического, чизкейка шоколадного, творожного, десерта Павлова. Капкейки, кексы, пироги. Варианты оформления, правила подачи. Технологический процесс приготовления холодных десертов с использованием теста фило: рулетов и корзиночек. Производство десертов с применением готовых смесей. Правила охлаждения и замораживания основ для приготовления холодных и горячих десертов	1		
	9	Шоколадные десерты: характеристика, методы темперирования шоколада. Украшения из шоколада. Шоколадные конфеты. Дефекты из шоколадных конфет.	2		
	10	Практическое занятие 1 Расчёт сырья, выхода изделий. Составление НТД	8	8	
	11	Практическое занятие 2 Приготовление желе, парфе из ягод, панакоты; требование к качеству, условия и сроки хранения.	8	8	
	12	Практическое занятие 3 Приготовление муссов, самбуков, требование к качеству, условия и сроки хранения. Подбор посуды для отпуска десертов. Варианты декорирования десертов.	8	8	
	13	Практическое занятие 4 Приготовление чизкейка классического требование к качеству, условия и сроки хранения. Варианты подачи, подбор посуды для подачи, варианты декорирования соусами.	8	8	
	14	Практическое занятие 5 Мастер класс «Приготовление украшений из шоколада, шоколадных конфет»	8	8	
	15	Практическое занятие 6 Расчёт себестоимости продукции, продажной цены изделий	8	8	
	16	Контрольная работа за семестр Всего за 1 семестр 12 ч лекций+48 ч ПЗ=60 ч	2		
		Содержание	38		

Тема 1.2. Технологический процесс приготовления и отпуск горячих сладких блюд, десертов	17	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих сладких блюд, десертов. <i>Основные предпочтения и технологии приготовления у различных народов мира</i> Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении горячих сладких блюд, десертов. Глазирование, фламбирование, растапливание шоколада, обмакивание в жидкое «фондю».	1	8	ОК 1, ОК 2, ОК 4, ОК 5, ОК 9, ПК 4.3. ЦО 6.3, 6.9, 6.10, 8.4, 8.5
	18	Суфле и пудинги. Технология приготовления горячего суфле. Технология приготовления и подача горячих десертов на основе круп: пудинг рисовый, рисовая запеканка с вишнями, манник с сладким соусом сухарного пудинга, пудингов: шоколадно-фруктового парового пудинга, глазированного абрикосового пудинга, горячие десерты на основе творога: творожные шарики. <i>Основные предпочтения и технологии приготовления у различных народов мира</i> Варианты подачи, требование к качеству, условия и сроки хранения .	1		
	19	Технология приготовления и подача гренки с плодами и ягодами. Технология приготовления и подача яблок в тесте «кляр», запеченных яблок, шарлотка с яблоками, груша на слоеном тесте. Технология приготовления блинчиков, блинчиков фламбе. Ассортимент. Варианты подачи, требование к качеству <i>Основные предпочтения и технологии приготовления у различных народов мира</i>	1		
	20	Технология приготовления горячего десертов: тирамиссу. Технология приготовления и подача штруделей; ассортимент: яблочный, ореховый, творожный, лимонный, клубничный. Требование к качеству, условия и сроки хранения. Варианты оформления, техника декорирования и способы подачи.. <i>Основные предпочтения и технологии приготовления у различных народов мира</i>	1		
	21	Сложные горячие шоколадные десерты: шоколадно-фруктового фондю, фондан. Технология приготовления десертов фламбе: из персиков и мороженого, бананового фламбе. Требование к качеству, условия и сроки хранения. Варианты оформления, техника декорирования и способы подачи. Требования к качеству. Условия и сроки хранения. <i>Основные предпочтения и технологии приготовления у различных народов мира</i>	1		
	22	Контроль качества и безопасности сложных холодных и горячих десертов	1		
	23	Практическое занятие 7 Расчёт сырья, выхода изделий. Составление НТД	8		
	24	Практическое занятие 8 Приготовление горячего суфле, пудингов, гренок. Требование к качеству, условия и сроки хранения.	8		
	25	Практическое занятие 9	8		

		Приготовление шарлотки с яблоками, яблоки в тесте «кляр», запеченных яблок. Требование к качеству, сроки и условия хранения. Варианты подачи, оформления.			
	26	Практическое занятие 10 Приготовление тирамиссу, штруделей. Требование к качеству горячих сладких блюд.	8	8	
Раздел 2 Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков			22		
Тема 2.1. Технологический процесс приготовления и отпуск холодных и горячих напитков	Содержание		22		
	27	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных и горячих напитков. Технология приготовления холодных напитков: свежеотжатые соки, фруктово-ягодные прохладительные напитки (гранита), морсы, малиновый айс-крим, ананасовый фрэппе, напитки с мороженым. <i>в т.ч. холодных и горячих напитков национальной и зарубежной кухонь.</i> Подбор оборудования и инвентаря при приготовлении холодных и горячих напитков. Технология приготовления лимонадов, смузи, коктейлей, морсов, кваса, напитков «Петровский», напиток лимонный, апельсиновый, Правила оформления и отпуска холодных напитков. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет). Технология приготовления холодного чая, холодного кофе, щербетов, флиппов. Правила оформления и отпуска холодных напитков: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных напитков. <i>Основные предпочтения и технологии приготовления у различных народов мира.</i> Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет).	1		ОК 1, ОК 2, ОК 4, ОК 5, ОК 9, ПК 4.4, 4.5 ЦО 6.3, 6.9, 6.10, 8.4, 8.5
	28	Технология приготовления чая, кофе, какао, горячего шоколада. Способы варки кофе. Варианты подачи кофе, чая. Современные методы приготовления горячих напитков. Правила оформления и отпуска горячих напитков: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих напитков. <i>Основные предпочтения и технологии приготовления у различных народов мира.</i> Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет). Технология приготовления сбитня, глинтвейна, взваров, пуншей, грогов. Варианты подачи, правила оформления, выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от организации питания. <i>Основные предпочтения и технологии приготовления у различных народов мира.</i>	1		
	29	Практическое занятие 11 Приготовление холодных напитков. Правила оформления, эстетичная подача. Выбор посуды для отпуска. Оценка качества холодных напитков.	8	8	
	30	Практическое занятие 12	8		

		Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих напитков разнообразного ассортимента. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от способа обслуживания и организации питания		8	
	31	Диф.зачет МДК 04.02	2		
		Самостоятельная работа Работа с литературой, справочниками, НТД. Подготовка к ДЗ	2		
		Всего за 2 семестр : 10 ч.лекций+48 ч.ПЗ+2 ч.СР=60 ч			
		ИТОГО по МДК 4.2: 22 ч. Лекций+96 ч.ПЗ+2 ч.СР=120 ч.			
Учебная практика по ПМ 04			144		
Виды работ: 1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 4. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом 5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих десертов, напитков. 6. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 7. Приготовление, оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции 8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 9. Оценка качества холодных и горячих десертов, напитков перед отпуском, упаковкой на вынос. 10. Хранение с учетом температуры подачи холодных и горячих десертов, напитков на раздаче. 11. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов напитков разнообразного ассортимента. для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции . 12. Охлаждение и замораживание готовых холодных десертов, напитков сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения 14. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования .					ОК 1, ОК 2, ОК 4, ОК 5, ОК 9, ПК 4.1. ЦО 6.3, 6.9, 6.10, 8.4, 8.5

15. Разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. 16. Разработка, адаптация рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. 17. Расчет стоимости холодных и горячих десертов, напитков. 18. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). 19. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. 20. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты Выставка-презентация холодных и горячих десертов с учетом требований к безопасности готовой продукции			
Производственная практика по ПМ04	72		
Виды работ: 1.Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 3.Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги 4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд. десертов, напитков в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана 5. Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента (порционирования)комплектования, сервировки и творческого оформления холодных и горячих десертов, напитков для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования. 6. Организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. 7.Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения 8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно- гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). 9. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.			ОК 1, ОК 2, ОК 4, ОК 5, ОК 9, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4,ПК 4.5 ЦО 6.3, 6.9, 6.10, 8.4, 8.5

Защита отчётов по производственной практике			
Экзамен по модулю	6		
Всего	402		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

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

Лаборатории Учебный кондитерский цех оснащенная в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1 Основные печатные издания

Ледовских Н. А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования / Н. А. Ледовских. – Москва: Академия. 2021 – 224 с. - ISBN 978-5-0054-0173-1.– Текст: непосредственный.

3.2.2 Основные электронные издания

1. Донченко, Л. В. Национальные кулинарные традиции: история продуктов питания : учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 349 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15571-6. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/510096> (дата обращения: 31.08.2023).

3.2.3. Дополнительные источники:

ГОСТ 30389— 2013. Услуги общественного питания: Предприятия общественного питания: Классификация и общие требования: межгосударственный стандарт: издание официальное: введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 22 ноября 2013 г. № 1676-ст в качестве национального стандарта Российской Федерации с 01 января 2016 г. : дата введения 216-01-01. – Москва : Стандартиформ, 2019. – 14 с.- Текст: непосредственный.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Наименование раздела	Показатели оценки результата (ПК, ОК, ЦО)	Формы контроля и оценивания
Раздел 1. Организация процесса приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	ОК 1, ОК 2, ОК 4, ОК 5, ОК 9, ПК 4.1. ЦО 6.3, 6.9, 6.10, 8.4, 8.5	<i>Фронтальный опрос, тестирование, реферат, решение задач, практические работы</i>
Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов.	ОК 1, ОК 2, ОК 4, ОК 5, ОК 9, ПК 4.2., ПК 4.3 ЦО 6.3, 6.9, 6.10, 8.4, 8.5	<i>Фронтальный опрос, тестирование, решение задач практические работы</i>
Раздел 3 Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков	ОК 1, ОК 2, ОК 4, ОК 5, ОК 9, ПК 4.4-4.5. ЦО 6.3, 6.9, 6.10, 8.4, 8.5	<i>Фронтальный опрос, тестирование, решение задач практические работы</i>
Учебная практика	ОК 1, ОК 2, ОК 4, ОК 5, ОК 9, ПК 4.1-4.5 ЦО 6.3, ЦО 6.9, ЦО 6.10, ЦО 8.4, ЦО 8.5	<i>Наблюдение, сдача отчета</i>
Производственная практика	ОК 1, ОК 2, ОК 4, ОК 5, ОК 9, ПК 4.1-4.5 ЦО 6.3, ЦО 6.9, ЦО 6.10, ЦО 8.4, ЦО 8.5	<i>Сдача отчета</i>
Квалификационный экзамен	ОК 1, ОК 2, ОК 4, ОК 5, ОК 9, ПК 4.1-4.5 ЦО 6.3, ЦО 6.9, ЦО 6.10, ЦО 8.4, ЦО 8.5	<i>экзаменационные задания</i>

Рабочая программа профессионального модуля

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

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	4
1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы.....	4
1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля	4
1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П.....	5
2. Структура и содержание профессионального модуля.....	6
2.1. Трудоемкость освоения модуля	6
2.2. Структура профессионального модуля.....	7
2.3. Содержание профессионального модуля.....	8
2.4. Курсовой проект (работа) (для специальностей СПО, если предусмотрено)	
3. Условия реализации профессионального модуля.....	16
3.1. Материально-техническое обеспечение	16
3.2. Учебно-методическое обеспечение	16
4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля.....	16

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

код и наименование модуля

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

Профессиональный модуль включен в обязательную часть образовательной программы по направленности: Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК.01- ОК.09 ПМ.05 ПК5.1- ПК5.5	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	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	подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства; приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;

	полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности; выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий национальной кухни.	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; методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий национальной кухни.	порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности; ведении расчетов с потребителями.

1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№	Дополнительные знания, умения, практический опыт	Наименование темы	Количество часов	Обоснование для включения в рабочую программу
1	У.5 - <i>выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий зарубежной кухни.</i> 3.7- <i>методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации</i>	Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Тема 1.2. Организация технологических процессов и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных Тема 2.2 Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий, изделий из дрожжевого теста.	1 1 6 4 8	Получение обучающимися дополнительных знаний в области организации процесса приготовления и приготовления, оформлении и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента для

	<i>хлебобулочных, мучных кондитерских изделий зарубежной кухни.</i>	Тема 2.3. Отделочные полуфабрикаты. Тема 2.4. Технология приготовления, оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из бездрожжевого теста разнообразного ассортимента. Тема 2.5 Изготовление и оформление пирожных. Тема 2.6. Изготовление и оформление тортов.	8 8	успешной профессиональной деятельности по профессии 43.01.09 Повар, кондитер
	Итого		36	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Учебные занятия	178	146
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	5	-
Практика, в т.ч.:	144	144
учебная	108	108
производственная	36	36
Промежуточная аттестация, в том числе: МДК 05.01 в форме дифф. зачёт МДК 05.02 в форме другого УП 05 в форме дифф. зачёт ПП 05 в форме дифф. зачёт ПМ 05 квалификационного экзамена	6	6
Всего	333	296

83
2.2. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля *	Всего часов/в том числе в форме практической подготовки	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)			Практика		Экзамен
			Во взаимодействии с преподавателем		Самостоятельная работа обучающегося, часов	Учебная, часов	Производственная, часов	
			Всего, часов	в т.ч. лаб. работы и практ. занятия, часов				
1	2	3	4	5	6	7	8	
ПК 5.1	МДК 5.1 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	60	58	48	2			
ПК 5.1 – ПК 5.5	МДК 5.2 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	123	120	98	3			
	Учебная практика	108				108		
	Производственная практика	36					36	
	Экзамен по модулю	6						6
	Итого	333	178	146	5	108	36	6

2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов	в том числе в форме практичес. подготов-ки	Коды компетенций и целевых ориентиров, формированию которых способствует элемент программы (ПК, ОК, ЦО)
1	2		3	4	5
Раздел модуля 1. МДК 05.01. Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			60		
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	Содержание		16		ОК 1, ОК 2, ОК 5, ОК 4, ОК 9 ПК 5.1 ЦО 6.3, 6.9, 6.10, 8.4, 8.5
	1	Современные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.	2		
	2	Подготовка кондитерского сырья к производству, в том числе традиционного сырья для для национальных видов изделий зарубежных кухонь	2		
	3	Практическое занятие 1 Определение качества исходного сырья органолептическим методом.	4	4	
	4	Практическое занятие 2 Процессы, происходящие при тепловой обработке продуктов Классификация теста. Способы разрыхления теста Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья.	4	4	
	5	Практическое занятие 3 Упёк и припёк изделий, выход готовых изделий Сущность процессов, происходящих при замесе теста. Решение ситуационных задач на расчёт упёка и припёка, выхода изделий	4	4	
	6	Практическое занятие 4 Решение ситуационных задач на расчёт количества воды для замеса теста определённой влажности.	2	2	
	Содержание		14		

Тема 1.2. Организация технологических процессов и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	7	Характеристика технологических процессов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. <i>Виды оборудования, используемые в кондитерском производстве зарубежной кухни</i>	2		ОК 1, ОК 2, ОК 5, ОК 4, ОК 9 ПК 5.1
	8	Практическое занятие 5 Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Оборудование для подготовки сырья к производству.	4	4	
	9	Практическое занятие 6 Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Оборудование для формования мучных кондитерских изделий выпечки изделий отделки изделий	4	4	
	10	Практическое занятие 7 Организация хранения, упаковки и подготовки к реализации, в т.ч. отпуску на вынос хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2	2	
	Всего за семестр 6 ч. Лекций+24 ч. ПЗ=30 ч				
Тема 1.3. Организация работы кондитерского цеха	Содержание		30		ОК 1, ОК 2, ОК 5, ОК 4, ОК 9 ПК 5.1
	11	Организация работы кондитерского цеха. Характеристика, назначение . Помещения цеха. Формы организации труда	2		
	12	Практическое занятие 8 Санитарные требования к содержанию кондитерского цеха. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению, оформлению, процессу хранения и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	4	4	
	13	Практическое занятие 6 Организация рабочего места кондитера для выполнения работ на различных участках кондитерского цеха	8	8	
	14	Практическое занятие 7 Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в различных отделениях кондитерского цеха	8	8	
	15	Практическое занятие 8	4	4	

		Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс - оценки качества и безопасности сырья, продуктов, готовых сухих смесей и отделочных полуфабрикатов.			
	16	ДЗ по МДК 05.01	2		
	Самостоятельная работа Работа с литературой, справочниками, НТД. Подготовка к ДЗ.		2		
	Всего за семестр 4 ч. лекций+24 ч. ПЗ + 2ч. СР=30 ч				
	ИТОГО по МДК 05.01: 10 ч. лекций+48 ч. ПЗ + 2ч. СР=60 ч				
МДК. 05.02. Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разного ассортимента			123		
Раздел модуля 2. МДК. 05.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий					
Тема 2.1 Приготовление и подготовка к использованию полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Содержание		6		ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 9 ПК 5.1
	1	П/ф для мучных кондитерских изделий. Фарши и начинки. Варенье, повидло, джем. Сиропы, помада. Желе. Цедра, цукаты. Кремы	2		
	2	Практическое занятие 1 Приготовление п/ф для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	4	4	
Тема 2.2 Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий, изделий из дрожжевого теста	Содержание		34		ОК 1, ОК 2, ОК 5, ОК 4, ОК 9 ПК 5.2 ЦО 6.3, 6.9, 6.10, 8.4, 8.5
	3	Замес и образования теста. Сущность процессов происходящих при замесе и выпечке теста. <i>в т.ч. для национальной и зарубежной кухни</i> . Классификация дрожжевого теста, их характеристика. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов, особенности приготовления теста для различных видов хлебобулочных изделий и хлеба, в т.ч. регионального ассортимента. Способы разрыхления теста. Механизм действия разрыхлителей. Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании хлебобулочных изделий и хлеба. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	4		
	4	Практическое занятие 2 Расчет сырья для приготовления изделий из дрожжевого теста.	2	2	
	5	Практическое занятие 3 Приготовление теста на различных заквасках. Разделка теста . Выпечка хлеба. <i>Основные предпочтения и технологии приготовления у различных народов мира</i> . Хранение и транспортирование хлеба	6	6	
	6	Практическое занятие 4 Дрожжевое безопарное тесто. Дрожжевое опарное тесто. Технология приготовления. Недостатки и причины их возникновения, способы	6	6	

		исправления. Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого безопасного и опарного теста.			
	7	Практическое занятие 5 Разделка и выпечка дрожжевого теста. Жарка изделий во фритюре. Ассортимент изделий	6	6	
	8	Практическое занятие 6 Изделия из дрожжевого теста. <i>Основные предпочтения и технологии приготовления у различных народов мира.</i> Приготовление и оформление хлебобулочных изделий из дрожжевого слоёного теста.	6	6	
	9	Практическое занятие 7 Блинное тесто. Тесто для оладий. Ассортимент блинных изделий. Подача, требования безопасности.	4	4	
Тема 2.3. Отделочные полуфабрикаты	Содержание		14		ОК 1, ОК 2, ОК 5, ОК 4, ОК 9 ПК 5.2 ЦО 6.3, 6.9, 6.10, 8.4, 8.5
	10	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. <i>в т.ч. для национальной и зарубежной кухонь.</i> Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости для приготовления отделочных полуфабрикатов. Оценка их качества	4		
	11	Практическое занятие 8 Расчет сырья для приготовления отделочных полуфабрикатов.	2	2	
	12	Практическое занятие 9 Приготовление отделочных полуфабрикатов: сиропы, помада, карамель, мастика, марципан, глазурь, посыпки, кремы	8	8	
Тема 2.4. Технология приготовления, оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из бездрожжевого теста разнообразного ассортимента.	Содержание		24		ОК 1, ОК 2, ОК 5, ОК 4, ОК 9 ПК 5.4 ЦО 6.3, 6.9, 6.10, 8.4, 8.5
	13	Практическое занятие 10 Расчет сырья для приготовления изделий из бездрожжевого теста.	2	2	
	14	Практическое занятие 11 Технология приготовления пресного сдобного и вафельного теста. Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента. Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности мучных кондитерских изделий. <i>в т.ч. для зарубежных кухонь</i> Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и	4	4	

		сроки хранения готовности разных видов мучных кондитерских изделий			
	15	Практическое занятие 12 Технология приготовления пряничного и песочного теста. Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента. Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности мучных кондитерских изделий. <i>Основные предпочтения и технологии приготовления у различных народов мира.</i> Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения готовности разных видов мучных кондитерских изделий.	4	4	
	16	Практическое занятие 13 Технология приготовления бисквита основного с подогревом, холодным способом (буше). Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента. Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности мучных кондитерских изделий. Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения готовности разных видов мучных кондитерских изделий.	4	4	
	17	Практическое занятие 14 Технология приготовления заварного и воздушного, воздушно-орехового, миндального полуфабрикатов и изделий из него. Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента. Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности мучных кондитерских изделий. <i>Основные предпочтения и технологии приготовления у различных народов мира.</i> Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения готовности разных видов мучных кондитерских изделий.	4	4	
	18	Практическое занятие 15 Технология приготовления слоеного полуфабриката и изделий из него. Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из слоеного теста. Методы и способы приготовления, формование и выпечка. <i>Основные</i>	4	4	

		<i>предпочтения и технологии приготовления у различных народов мира.</i> Органолептические способы определения степени готовности кондитерских изделий.. Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения готовности разных видов мучных кондитерских изделий			
	19	Контрольная работа по за семестр	2		
	Всего за семестр 12 ч. Лекций+66 ч. ПЗ=78				
Тема 2.5 Изготовление и оформление пирожных	Содержание		20		ОК 1, ОК 2, ОК 5, ОК 4, ОК 9 ПК 5.5 ЦО 6.3, 6.9, 6.10, 8.4, 8.5
	20	Классификация и характеристика пирожных, форма, размер и масса пирожных. Основные процессы изготовления пирожных. Правила выбора и варианты сочетание выпеченных и отделочных полуфабрикатов в изготовлении пирожных. Подготовка пирожных к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения	4		
	21	Практическое занятие 16 Самостоятельная работа с расчётной документацией по расчёту сырья для приготовления пирожных и тортов	2	2	
	22	Практическое занятие 17 Приготовление, оформление и подготовка к реализации бисквитных, песочных пирожных	6	6	
	23	Практическое занятие 18 Приготовление, оформление и подготовка к реализации заварных, воздушных, слоёных пирожных	8	8	
Тема 2.6. Изготовление и оформление тортов.	Содержание		25		ОК 1, ОК 2, ОК 5, ОК 4, ОК 9 ПК 5.3, ПК 5.4, ПК 5.5 ЦО 6.3, 6.9, 6.10, 8.4, 8.5
	24	Классификация, форма, размер и масса тортов. Виды тортов в зависимости от сложности отделки, формы и массы (массового приготовления, литерные, фигурные). Основные процессы изготовления тортов. Правила выбора и варианты сочетания выпеченных и отделочных полуфабрикатов в изготовлении тортов. Подготовка тортов к реализации. Транспортирование тортов. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	4		
	25	Практическое занятие 17 Приготовление, оформление и подготовка к реализации бисквитных, песочных тортов.	8	8	
	26	Практическое занятие 18 Приготовление, оформление и подготовка к реализации слоёных, воздушных тортов.	8	8	
	27	Итоговое занятие по МДК 05.02.	2		
	Самостоятельная работа		3		

	Работа с литературой, справочниками, НТД. Выполнение презентаций по индивидуальным заданиям			
	Всего за семестр 10 ч лекций+32 ч ПЗ+3 ч. СР=45 ч			
	Итого по МДК 05.02: 22 час.лекций+98 час. ПЗ + 3 час.СР=123 ч.			
Учебная практика по ПМ.05		108		
1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 4. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. 6. Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 7. Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 9. Оценка качества хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос. 10. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов. 11. Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 12. Охлаждение и замораживание готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 14. Размораживание хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции. 15. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. 16. Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. 17. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). 18. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.				ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 9 ПК 5.1, ПК 5.2 ПК 5.3, ПК 5.4, ПК 5.5 ЦО 6.3, 6.9, 6.10, 8.4, 8.5

19. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты. Выставка-презентация мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции.			
Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 05	36		
Виды работ: 1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. 4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана. 5. Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Защита отчётов по производственной практике Защита отчётов по производственной практике			ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 9 ПК 5.1, ПК 5.2 ПК 5.3, ПК 5.4, ПК 5.5 ЦО 6.3, 6.9, 6.10, 8.4, 8.5
Экзамен по модулю	6		
ИТОГО	333		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

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

Лаборатории Учебный кондитерский цех, оснащенная в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1 Основные печатные издания

1. Новикова Е. В, Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования / Е. В. Новикова. – Москва: КноРус. 2023 – 578 с. - ISBN 978-5-406-09553-9.– Текст: непосредственный.

3.2.2 Основные электронные издания

1. Чижикова, О. Г. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий : учебник для среднего профессионального образования / О. Г. Чижикова, Л. О. Коршенко. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 252 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15863-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/510044> (дата обращения: 31.08.2023).

3.2.3. Дополнительные источники:

1. ГОСТ 30389— 2013. Услуги общественного питания: Предприятия общественного питания: Классификация и общие требования: межгосударственный стандарт: издание официальное: введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 22 ноября 2013 г. № 1676-ст в качестве национального стандарта Российской Федерации с 01 января 2016 г.: дата введения 216-01-01. – Москва: Стандартинформ, 2019. – 14 с.- Текст: непосредственный.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Наименование раздела	Показатели оценки результата (ПК, ОК, ЦО)	Формы контроля и оценивания
Раздел 1. Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ОК 1, ОК 2, ОК 4, ОК 5, ОК 9, ПК 5.1. ЦО 6.3, 6.9, 6.10, 8.4, 8.5	<i>Фронтальный опрос, тестирование, реферат, решение задач, практические работы</i>
Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ОК 1, ОК 2, ОК 4, ОК 5, ОК 9, ПК 5.1 – 5.3 ЦО 6.3, 6.9, 6.10, 8.4, 8.5	<i>Фронтальный опрос, тестирование, решение задач, практические работы</i>
Учебная практика	ОК 1, ОК 2, ОК 4, ОК 5, ОК 9, ПК 5.1-5.5 ЦО 6.3, ЦО 6.9, ЦО 6.10, ЦО 8.4, ЦО 8.5	<i>Наблюдение, сдача отчета</i>
Производственная практика	ОК 1, ОК 2, ОК 4, ОК 5, ОК 9, ПК 5.1-5.5 ЦО 6.3, ЦО 6.9, ЦО 6.10, ЦО 8.4, ЦО 8.5	<i>Сдача отчета</i>
Квалификационный экзамен	ОК 1, ОК 2, ОК 4, ОК 5, ОК 9, ПК 5.1- 5.5 ЦО 6.3, ЦО 6.9, ЦО 6.10, ЦО 8.4, ЦО 8.5	<i>экзаменационные задания</i>

Рабочая программа профессионального модуля
«ПМ.06 Приготовление хлебобулочной продукции»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	4
1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы.....	4
1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля	4
1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П.....	5
2. Структура и содержание профессионального модуля.....	6
2.1. Трудоемкость освоения модуля	6
2.2. Структура профессионального модуля.....	7
2.3. Содержание профессионального модуля.....	8
2.4. Курсовой проект (работа) (для специальностей СПО, если предусмотрено)	
3. Условия реализации профессионального модуля.....	16
3.1. Материально-техническое обеспечение	16
3.2. Учебно-методическое обеспечение	16
4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля.....	16

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«ПМ.06 Приготовление хлебобулочной продукции»

код и наименование модуля

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: Приготовление хлебобулочной продукции

Профессиональный модуль включен в вариативную часть образовательной программы по направленности Приготовление хлебобулочной продукции

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК.01- ОК.09 ПМ.06 ПК6.1- ПК6.5	рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности; выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий национальной кухни.	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 хлеба, хлебобулочных, бараночных, сухарных и мучных кондитерских изделий; массу тестовых заготовок для выпускаемого ассортимента; способы разделки различных видов теста (песочного, слоеного, заварного и других), полуфабрикатов;	подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; деления теста вручную; формования полуфабрикатов для различных хлебобулочных изделий вручную; работы на тестоделительных машинах; работы на машинах для формования тестовых заготовок; разделки мучных кондитерских изделий из различных видов теста;

	делить тесто на куски заданной массы, придавать им определенную форму; проводить предварительную (промежуточную) расстойку; придавать окончательную форму тестовым заготовкам; работать с полуфабрикатами из замороженного теста; укладывать сформованные полуфабрикаты на листы, платки, в формы; смазывать и отделять поверхности полуфабрикатов; контролировать качество окончательной расстойки полуфабрикатов; производить разделку мучных кондитерских изделий, вырабатываемых без крема; устранять дефекты тестовых заготовок различными способами; определять готовность полуфабрикатов после окончательной расстойки к выпечке; определять готовность изделий при выпечке; оценивать качество выпеченных изделий по органолептическим показателям; хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности; выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замес теста, приготовление фарша,	приемы отделки поверхности полуфабрикатов; режим расстойки полуфабрикатов для различных изделий и способы регулирования режима температуры и влажности; причины дефектов полуфабрикатов от неправильной разделки и укладки на листы и способы их исправления; методы определения готовности полуфабрикатов к выпечке; режимы выпечки различных видов хлеба, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий национальной кухни 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 национальной кухни. методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации	настройки и регулирования режимов работы оборудования; выпекания хлеба, хлебобулочных изделий; приготовления, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе национальных выпечки полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий; подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства; приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе национальных; порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности; ведении расчетов с потребителями выборе, оценке качества Ведение учетно-отчетной документации по приготовлению мучных, хлебобулочных изделий, в том числе в электронном виде

	начинок, отделочных полуфабрикатов хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий национальной кухни. соблюдать правила сочетаемости взаимозаменяемость продуктов подготовка и применение пряностей и приправ Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах по приготовлению мучных, хлебобулочных изделий Использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, в том числе специального Применять компьютерные и телекоммуникационные средства	формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе национальных; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых при приготовлении мучных, хлебобулочных изделий, Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе приготовления мучных, хлебобулочных изделий,	

Использование часов вариативной части:

№/№	Дополнительные знания, умения, практический опыт	Наименование темы	Количество часов	Обоснование для включения в рабочую программу
1	Уметь: рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий национальной кухни. Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и	Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий национальной кухни Тема 1.2. Организация технологических процессов по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	18 18	Получение обучающимися дополнительных знаний в области приготовления и подготовки к реализации хлебобулочных, кулинарных изделий национальной кухни разнообразного ассортимента для успешной профессиональной деятельности по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»

	передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах по приготовлению мучных, хлебобулочных изделий			
2	Знать: виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент хлеба, хлебобулочных, бараночных, сухарных и мучных кондитерских изделий;	Тема 2.1. Изделия из теста с несладкой начинкой. Тема 2.2 Мучные изделия из теста с фруктово ягодными начинками. Тема 2.3 Изделия из сдобного теста.	36 36 36	
	способы разделки различных видов теста (песочного, слоеного, заварного и других), полуфабрикатов; режим расстойки полуфабрикатов для различных изделий и способы регулирования режима температуры и влажности; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;	Учебная практика по ПМ.06 Виды работ: 1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 4. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. 6. Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных	180	

		свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 7. Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 9. Оценка качества хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос. 10. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов. 11. Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 12. Охлаждение и замораживание готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных		

		хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 14. Размораживание хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции. 15. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. 16. Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. 17. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). 18. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. 19. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в		

		соответствии со стандартами чистоты. Выставка-презентация мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции.		
		Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 06 Виды работ: 1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. 4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана. 5. Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	36	

		порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Защита отчётов по производственной практике Защита отчётов по производственной практике		
Всего			360 часов	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Учебные занятия	140	110
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	4	-
Практика, в т.ч.:	216	216
учебная	180	180
производственная	36	36
Промежуточная аттестация, в том числе: <i>МДК 06.01 в форме дифф. зачёт</i> <i>МДК 06.02 в форме дифф. зачёт</i> <i>УП 06</i> <i>ПП 06</i> <i>ПМ 06 квалификационный экзамен</i>	6	6
Всего	366	332

2.2. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля *	Всего часов, в том числе в форме практической подготовки	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)		Практика		Итоговая аттестация	
			Во взаимодействии с преподавателями		Самостоятельная работа обучающегося, часов	Учебная, часов		Производственная, часов
			Всего, часов	в т.ч. лаб. работы и практ. занятия, часов				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
ПК 6.1 – 6.3	МДК 06.01 Организация приготовления, подготовка к реализации сложных блюд национальной кухни разнообразного ассортимента	36	34	22	2			
ПК 6.1 – 6.3	МДК 06.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных мучных и кондитерских изделий национальной кухни с разработкой электронно-технологических карт	108	106	88	2			
ПК 6.1 – 6.3	Учебная практика	180				180		
ПК 6.1 – 6.3	Производственная практика	36					36	
ПК 1.1 – 1.4	Экзамен по модулю	6						6
	Итого	366	140	110	4	180	36	6

2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов/ в том числе в форме практической подготовки		Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы /3
1	2	3	4	5
МДК 06.01 Организация приготовления, подготовка к реализации сложных блюд национальной кухни разнообразного ассортимента		36		
Раздел модуля 1. Организация работы повара по обработке сырья, приготовлению и сложных блюд национальной кухни разнообразного ассортимента		12	22	
Тема 1.1.	Содержание	6		
Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий национальной кухни	Введение. Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Последовательность выполнения и характеристика технологических операций,	1		ПК 6.2 ОК 1, ОК 2, ОК 4, ОК 9 ЦО 6.3, 6.9, 6.10, 8.4, 8.5
	Современные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	1		
	Характеристика различных видов, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	1		
	Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подготовки кондитерского сырья и продуктов к использованию	1		
	Подготовка кондитерского сырья к производству. Мука и крахмал. Сахар, мёд, патока	1		
	Подготовка кондитерского сырья к производству. Яичные, молочные продукты. Масло, маргарин, жиры. Подготовка кондитерского сырья к производству. Разрыхлители, вкусовые, ароматические вещества. Орехи и мак.	1		

	В том числе практических занятий и лабораторных работ		11	
	Практическое занятие 1 Определение качества исходного сырья органолептическим методом.		2	
	Практическое занятие 2 Определение клейковины и влажности муки.		2	
	Практическое занятие 3 Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья.		3	
	Практическое занятие 4 Решение ситуационных задач на расчёт упёка и припёка, выхода изделий		4	
Тема 1.2. Тема Организация технологических процессов по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	Содержание	6		
	Характеристика технологических процессов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	1		
	Организация работ на различных участках кондитерского цеха.	1		
	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.	2		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		11	
	Практическое занятие 6 Организация рабочего места кондитера для выполнения работ на различных участках кондитерского цеха.		2	
	Практическое занятие 7. Назначение технологического оборудования и производственного инвентаря.		3	
	Практическое занятие 8 Решение ситуационных задач цеха, приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.		3	
	Практическое занятие 9 Решение ситуационных задач, приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.		3	
	Самостоятельная работа «Работа с литературой, справочниками, НТД»	2		
	Диф.зачёт по МДК 06.01	2		
	Итого 12 часа теории, 22 часов ПЗ, 2 часа СР			
МДК 06.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий национальной кухни с разработкой элетронно- технологических карт		108		
Раздел 2. Приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий		18	88	

Тема 1.3. Изделия из теста с несладкой начинкой	Содержание	6		
	<i>Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента региональной кухни. Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности мучных кондитерских изделий. Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения готовности разных видов мучных кондитерских изделий региональной кухни.</i>	1		
	Ассортимент губадии. Приготовление с различными начинками из дрожжевого и пресного теста. <i>Основные предпочтения и технологии приготовления у различных народов мира</i>	1		
	Ассортимент белишей. Приготовление с различными начинками из дрожжевого и пресного теста. <i>Основные предпочтения и технологии приготовления у различных народов мира</i>	1		
	Ассортимент перемячей. Приготовление с различными начинками из дрожжевого и пресного теста. <i>Основные предпочтения и технологии приготовления у различных народов мира</i>	1		
	Ассортимент ватрушек. Ассортимент пирожков. Приготовление с различными начинками из дрожжевого и пресного теста. Ассортимент бэккенов. Приготовление с различными начинками из дрожжевого и пресного теста <i>Основные предпочтения и технологии приготовления у различных народов мира</i>	1		
	Ассортимент кыстыбеев, пельменей. Приготовление с различными начинками. <i>Основные предпочтения и технологии приготовления у различных народов мира</i>	1		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		32	
	Практическое задание 1 Расчёт необходимого количества сырья. Составление ТТК		8	
	Практическое задание 2 Приготовление изделий с несладкими начинками		8	
	Практическое задание 3 Приготовление изделий со сладкими начинками		8	
	Практическое задание 4 Приготовление изделий из пресного теста		8	
Тема 2.2 Мучные изделия из теста с фруктово-ягодными начинками	Содержание	6		
	Ассортимент бэлишей с плодам: бэлиши с яблоками, с яблоками особый, бэлиш на скорую руку. <i>Основные предпочтения и технологии приготовления у различных народов мира</i>	1		

	Ассортимент бэлишей ягодами: с калиной, с вишней, с черникой, с брусникой, с чёрной смородиной. <i>Основные предпочтения и технологии приготовления у различных народов мира</i>	1		
	Ассортимент бэлишей с сушёными плодами и ягодами, с вареньем, с пастилой. <i>Основные предпочтения и технологии приготовления у различных народов мира</i>	1		
	Ассортимент паштетов: открытый с повидлом, слоёный паштет, трёхслойный. <i>Основные предпочтения и технологии приготовления у различных народов мира</i>	1		
	Ассортимент паштетов: масляный закрытый, высокий сдобный. Мучные изделия с творогом: ватрушка с творогом, бэлиш с кортом, перемячи с творогом. <i>Основные предпочтения и технологии приготовления у различных народов мира</i>	1		
	Пирожки с творогом и изюмом, пирожки с кортом, пирожки с морковью и творогом, шаньги с творогом. <i>Основные предпочтения и технологии приготовления у различных народов мира</i>	1		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		26	
	Практическое задание 3 Расчёт необходимого количества сырья. Составление ТТК.		10	
	Практическое задание 4 <i>Приготовление изделий с несладкими начинками.</i>		8	
	Практическое задание 5 <i>Приготовление изделий со сладкими начинками</i>		8	
Тема 2.3 Изделия из сдобного теста	Содержание	6		
	Ассортимент оладьев. Приготовление гречневых, пшеничных, овсяных, гороховых, пшённых оладьев. Блины и блинчики. Ассортимент, приготовление <i>Основные предпочтения и технологии приготовления у различных народов мира</i>	1		
	Приготовление чибриков (кабартма). Ассортимент чибриков: выпеченные в печи, с начинками, жареные в масле. Ассортимент и приготовление булочек (кумечлэр): пресные из разных видов муки, слоеные булочки. Приготовление булочек «Куптарма», «Катлама», «Юача». Приготовление юкки, лаваша, горабии, порога с орехами <i>Основные предпочтения и технологии приготовления у различных народов мира</i>	1		
	Приготовление баурсака из дрожжевого и пресного теста. Баурсак с печенью. Приготовление талкыш калеве, чельпека. Приготовление пирога лимонного, коврижки медовой, пряников мятных. <i>Основные предпочтения и технологии приготовления у различных народов мира</i>	1		
	Приготовление чак-чака из дрожжевого и пресного теста. Оформление, упаковка. Приготовление бухарского калеве и пехлеве, свадебного блюда Приготовление	1		

	хвороста (кош-теле) разнообразной формы <i>Основные предпочтения и технологии приготовления у различных народов мира</i>			
	Приготовление печенья домашнего, печенья «Пальчики», печенья «Орех». Приготовление печенья «Геркулес», творожного печенья «Эчпочмак», печенья «Ореховые трубочки». Приготовление сладких закусок «Бал-май», «Альба», «Шомыртлы май». <i>Основные предпочтения и технологии приготовления у различных народов мира</i>	1		
	Приготовление бисквитного пирога, торта домашнего. Приготовление торта «Тюбетейка», орехового торта, торта орехового со сметанным кремом. <i>Основные предпочтения и технологии приготовления у различных народов мира</i>	1		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ			
	Практическое задание 5 Расчёт необходимого количества сырья. Составление ТТК.		30	
	Практическое задание 6 Приготовление оладий, булочек, кабартма.			
	Практическое задание 7 Приготовление чак-чака, баурсака, печенья.		6	
	Практическое задание 8 Мастер класс по приготовление хвороста (кош-теле).		6	
	Практическое задание 9 Приготовление тортов разнообразного ассортимента.		6	
	Самостоятельная работа Подготовка к ДЗ	2	6 6	
	Диф.зачёт по МДК 01.02	2		
	Итого 18 часа теории + 88 часов ПЗ + 2 часа СР			
Учебная практика по ПМ.06 Виды работ: 1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 4. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.		180		

6. Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 7. Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 9. Оценка качества хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос. 10. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов. 11. Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 12. Охлаждение и замораживание готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований побезопасности, соблюдения режимов хранения. 14. Размораживание хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции. 15. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. 16. Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. 17. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). 18. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. 19. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.			

Выставка-презентация мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции.			
Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 06 Виды работ: 1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. 4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана. 5. Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Защита отчётов по производственной практике	36	ПК 6.1 – ПК 6.2 , ОК 01, ОК4, КК 01, КК02, КК 03, КК 04, КК 05	У.6.1.1-У.6.1.4 У.6.2.1-У6.2.8. Н.6.1.1., Н6.1.3, Н.6.2.1.- Н6.2.5.
Экзамен по модулю	6		
Всего	366		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

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

Лаборатории Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков, Учебный кондитерский цех.в оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные издания

1. Васюкова, А. Т., Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Практикум: учебно-практическое пособие / А. Т. Васюкова, Т. С. Жилина. □ Москва : КноРус, 2022. □ 325 с.
2. Васюкова, А. Т., Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учебник / А. Т. Васюкова. □ Москва : КноРус, 2022. □ 247 с.
3. Новикова, Е. В., Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента : учебник / Е. В. Новикова. — Москва : КноРус, 2023. □ 578 с.
4. Технология хлебобулочных изделий. Практикум: Учебное пособие для СПО / Е.И. Пономарева, С.И. Лукина, Н.Н. Алехина, Т.Н. Малютина. -2-изд.,стер. _ Санкт-Петербург:Лань,2023. □ 232с.
5. Васюкова, А.Т., Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий : учебник / А.Т. Васюкова. □ Москва : Русайнс, 2018. □ 250 с.

3.2.2. Основные Интернет – источники:

1. Журнал «Гастроном»: <http://www.gastronom.ru/>
2. Журнал: «Хлеб Соль»: <http://www.breadsalt.ru/>
3. Международный поварской альянс: <http://www.cook-alliance.ru/>
4. Профессиональный-информационный портал Гильдии шеф-поваров: <http://www.chefs.ru/>
5. Федерация профессиональных поваров и кондитеров России: <http://www.chefcompany.ru/>
6. Электронные словари <http://www.edic.ru>

**4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ
ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
МОДУЛЯ**

Наименование раздела	Показатели оценки результата (ПК, ОК, ЦО)	Формы контроля и оценивания
Раздел 1. Организация приготовления, подготовка к реализации сложных блюд национальной кухни	ОК 1, ОК 2, ОК 4, ОК 9, ПК 1.1-1.3 ЦО 6.3, ЦО 6.9, ЦО 6.10, ЦО 8.4, ЦО 8.5	<i>Фронтальный опрос, тестирование, реферат, решение задач, практические работы,</i>
Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий национальной кухни	ОК 1, ОК 2, ОК 4, ОК 9, ПК 1.1-1.4 ЦО 6.3, ЦО 6.9, ЦО 6.10, ЦО 8.4, ЦО 8.5	<i>Фронтальный опрос, тестирование, решение задач практические работы</i>
Учебная практика	ОК 1, ОК 2, ОК 4, ОК 9, ПК 1.1-1.4 ЦО 6.3, ЦО 6.9, ЦО 6.10, ЦО 8.4, ЦО 8.5	<i>Наблюдение, сдача отчета</i>
Производственная практика	ОК 1, ОК 2, ОК 4, ОК 9, ПК 1.1-1.4 ЦО 6.3, ЦО 6.9, ЦО 6.10, ЦО 8.4, ЦО 8.5	<i>Сдача отчета</i>
Квалификационный экзамен	ОК 1, ОК 2, ОК 4, ОК 9, ПК 1.1-1.4 ЦО 6.3, ЦО 6.9, ЦО 6.10, ЦО 8.4, ЦО 8.5	<i>экзаменационные задания</i>

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

ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ
(УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ)

Индекс УП/ПП	ПМ (индекс, наименование)	Вид практики (учебная/ производственная)	Тип (этап) практики (при наличии)	Семестр	Объем в часах
УП. 01	ПМ 01	Учебная практика	ознакомительная, программная	2	144
УП. 02	ПМ 02	Учебная практика	ознакомительная, программная	3,4	216
УП. 03	ПМ 03	Учебная практика	ознакомительная, программная	3,4	180
УП. 04	ПМ 04	Учебная практика	ознакомительная, программная	6	144
УП. 05	ПМ 05	Учебная практика	ознакомительная, программная	5,6	144
УП. 06	ПМ 06	Учебная практика	ознакомительная, программная	5,6	180
		Всего УП	X	2,6	1008
ПП. 01	ПМ 01	Производственная практика	ознакомительная, программная	3	144
ПП. 02	ПМ 02	Производственная практика	ознакомительная, программная	4	72
ПП. 03	ПМ 03	Производственная практика	ознакомительная, программная	4	72
ПП. 04	ПМ 04	Производственная практика	ознакомительная, программная	6	72
ПП. 05	ПМ 05	Производственная практика	ознакомительная, программная	6	36
ПП. 06	ПМ 06	Производственная практика	ознакомительная, программная	6	36
		Всего ПП		4,6	432
		Итого практики	X	2-6	1440

2025г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

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

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

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

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

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

УП.06 ПМ 06 Приготовление хлебобулочной продукции

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	118
1.2. Планируемые результаты освоения учебной практики	122
1.3. Обоснование часов учебной практики в рамках вариативной части ОПОП-П	126
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	128
2.1. Трудоемкость освоения учебной практики	128
2.2. Структура учебной практики	Error! Bookmark not defined.
2.3. Содержание учебной практики	Error! Bookmark not defined.
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	172
3.1. Материально-техническое обеспечение учебной практики	172
3.2. Учебно-методическое обеспечение	172
3.3. Общие требования к организации учебной практики	174
3.4 Кадровое обеспечение процесса учебной практики	175
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	175

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

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

Рабочая программа учебной практики является частью программы подготовки ППКРС в соответствии с ФГОС СПО по профессии

по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

(код и наименование специальности, профессии)

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

УП 01 Учебная практика ПМ 01	ПМ. 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	МДК 1.1 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов МДК 1.2 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП 02 Учебная практика ПМ 02	ПМ 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	МДК 2.1 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента МДК 2.2 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
УП 03 Учебная практика ПМ 03	ПМ. 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	МДК 3.1 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента МДК 3.2 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
УП 04 Учебная практика ПМ 04	ПМ 04 Приготовление, оформление и подготовка к	МДК 4.1 Организация приготовления, подготовки

	реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента МДК 4.2 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, разнообразного ассортимента
УП 05 Учебная практика ПМ 05	ПМ. 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	МДК 5.1 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента. МДК 5.2 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.
УП 06 Учебная практика ПМ 06	ПМ 06 Приготовление хлебобулочной продукции	МДК 06.01 Организация приготовления, подготовка к реализации сложных блюд национальной кухни разнообразного ассортимента МДК 06.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных мучных и кондитерских изделий национальной кухни с разработкой электронно-технологических карт

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

Код ОК / ПК	Наименование ОК / ПК
ПК 1.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырьё, исходные материалы для обработки сырья, приготовление полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья.

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.
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.
ОК 02.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;
ОК 04.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.
ОК 09.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранных языках
ПК 2.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.
ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.
ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
ПК 2.8	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.
ПК 3.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.
ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.
ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.

ПК 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.
ПК 4.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 4.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
ПК 4.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.
ПК 4.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.
ПК 5.1	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 5.2	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
ПК 5.3	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.
ПК 5.4.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.
ПК 5.5	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.
ПК 6.1.	<i>Подготовить рабочее место оборудования и инвентарь для приготовления и обработки основного вида сырья, используемого в национальной кухне.</i>
ПК 6.2.	<i>Осуществлять основные способы, методы режима механической и тепловой кулинарной обработки, применяемые в технологии национальных блюд.</i>
ПК 6.3.	<i>Осуществлять изготовление, творческое оформление и реализацию блюд национальной кухни.</i>
ПК 6.4.	<i>Приготовление блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий национальной кухни.</i>

Цель учебной практики: формирование первоначальных практических профессиональных умений в рамках профессиональных модулей данной ОПОП-П по видам деятельности:

«ВД 01 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок»,

«ВД.02 Приготовление, оформление и

подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»

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

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

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

ВД.06 Освоение профессии Пекарь

1.2. Планируемые результаты освоения учебной практики

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

Наименование вида деятельности	Практический опыт / умения
ПМ 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	подготовке, уборке рабочего места
	подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов.
	обработке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи.
	приготовлении, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов разнообразного ассортимента.
	ведении расчётов с потребителями
	ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы, гусиной и утиной печени для блюд национальной и зарубежной кухни
	методы обработки и подготовки мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления блюд национальной и зарубежной кухни
ПМ 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
	выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
	упаковке, складировании неиспользованных продуктов;
	порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведении расчетов с потребителями

	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.
	<i>выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента зарубежной кухни</i>
ПМ 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
	выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
	упаковке, складировании неиспользованных продуктов;
	порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;
	ведении расчетов с потребителями.
	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;
	<i>выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента зарубежной кухни.</i>
ПМ 04 Приготовление, оформление и подготовка к	подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;

реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
	упаковке, складировании неиспользованных продуктов;
	порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;
	ведении расчетов с потребителями.
	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
ПМ 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;
	<i>выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента зарубежной кухни.</i>
	подготовке, уборке рабочего места, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
	выборе, оценке качества, выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов;
	приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов
	ведении расчётов с потребителями
	приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;
ПМ 06	порционировании. (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности;
	- выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий национальной кухни.
	методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий национальной кухни.
ПМ 06	подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования,

Приготовление хлебобулочной продукции	производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
	выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов;
	деления теста вручную;
	формования полуфабрикатов для различных хлебобулочных изделий вручную;
	работы на тестоделительных машинах;
	работы на машинах для формования тестовых заготовок;
	разделки мучных кондитерских изделий из различных видов теста;
	настройки и регулирования режимов работы оборудования;
	выпекания хлеба, хлебобулочных изделий;
	приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе национальных
	выпечки полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий;
	подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства;
	приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе национальных;
	подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
	выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов;
	деления теста вручную;
	формования полуфабрикатов для различных хлебобулочных изделий вручную;
	рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;
	хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности;
	выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий национальной кухни.
	делить тесто на куски заданной массы, придавать им определенную форму;
	проводить предварительную (промежуточную) расстойку;
	придавать окончательную форму тестовым заготовкам;
	работать с полуфабрикатами из замороженного теста;
	укладывать сформованные полуфабрикаты на листы, платки, в формы;

	смазывать и отделять поверхности полуфабрикатов;
	контролировать качество окончательной расстойки полуфабрикатов;
	производить разделку мучных кондитерских изделий, вырабатываемых без крема;
	устранять дефекты тестовых заготовок различными способами;
	определять готовность полуфабрикатов после окончательной расстойки к выпечке;
	определять готовность изделий при выпечке;
	оценивать качество выпеченных изделий по органолептическим показателям;
	хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности;
	выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замес теста, приготовление фарша, начинок, отделочных полуфабрикатов
	хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности
	формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий национальной кухни.
	соблюдать правила сочетаемости
	взаимозаменяемость продуктов
	подготовка и применение пряностей и приправ
	Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах по приготовлению мучных, хлебобулочных изделий
	Использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, в том числе специального
	Применять компьютерные и телекоммуникационные средства

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

УП	Код ПК/дополнительные (ПК*, ПКц)	Практический опыт	Наименование темы практики	Объем часов	Обоснование увеличения объема практики
УП 01	-	-	-	-	-
УП 02	-	-	-	-	-
УП 03	-	-	-	-	-
УП 04	-	-	-	-	-
УП 05	-	-	-	-	-

УП 06	МДК 06.01 06.02	ПК 6.1,6.2, 6.3,6.4	Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий национальной кухни. Тема 1.2. Организация технологических процессов по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Тема 2.2 Классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов. Тема 2.3. Приготовление различных видов теста, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий. Тема 2.4. Изготовление и оформление пирожных и тортов. Тема 2.5. Мучные кондитерские изделия из теста с фруктово-ягодными начинками.	180	Повышение уровня практической подготовки; Подготовка к самостоятельной профессиональной деятельности; Повышение востребованности и конкурентоспособности выпускников; Развитие навыков планирования и управления временем.
Всего академических часов учебной практики в рамках вариативной части ОПОП-П -180					

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Трудоемкость освоения учебной практики

Код УП	Объем, ак.ч.	Форма проведения учебной практики (концентрированно/ рассредоточено)	Курс / семестр	Форма промежуточной аттестации
УП. 01	144	концентрированно	1/2	Дифференцированн ый зачет
УП. 02	216	концентрированно	2/3,4	Дифференцированн ый зачет
УП. 03	252	концентрированно	2/3,4	Дифференцированн ый зачет
УП. 04	144	концентрированно	3/6	Дифференцированн ый зачет
УП.05	144	концентрированно	3/5,6	Дифференцированн ый зачет
УП. 06	180	концентрированно	3/5,6	Дифференцированн ый зачет
Всего УП		X	X	X

2.2. Структура производственной практики

Код ПК	Наименование разделов профессионального модуля	Виды работ	Наименование тем производственной практики	Объём часов
УП ПМ 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента				х
ПК 1.1-1.4	Раздел 1. МДК 0101 Организация приготовления, подготовки к реализации полуфабрикатов.	1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырьё, исходные материалы для обработки сырья, приготовление полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	Тема 1.1. Организация рабочего пространства и рабочего процесса	6
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 1				6
ПК 1.1-1.4	Раздел 2. МДК 0102 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов.	1. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья.	Тема 2.1. 1. Организация подготовки и обработка овощей и грибов, и приготовление полуфабрикатов из него	24
		2. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.	Тема 2.2 Организация подготовки и обработка рыбы и нерыбного водного сырья, и приготовление полуфабрикатов из него	36
		3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролик.	Тема 2.3 Организация подготовки и обработка мяса и мясных продуктов и приготовление полуфабрикатов из него	48
			Тема 2.4 Организация подготовки и обработка домашней птицы, дичи и кролика и приготовление полуфабрикатов из него	30
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 2				138
ИТОГО				144
УП 02. ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок				

ПК 2.1-2.8	Раздел 1. МДК 0201 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд	1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	Тема 1.1 Организация рабочего пространства и рабочего процесса	6
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 1				6
ПК 2.1-2.8	Раздел 2. МДК 0202 Приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд.	1. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.	Тема 2.1 Приготовление бульонов и отваров, супов Оформление, отпуск, хранение.	30
		2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.	Тема 2.2 Приготовление основных соусов и их производных. Отпуск, хранение	24
		3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.	Тема 2.3 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.	18
		4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.	Тема 2.4 Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов.	18
		5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.	Тема 2.5 Организация приготовления блюд из рыбы.	18
		6. Осуществлять приготовление,	Тема 2.6 Организация, приготовления блюд	24

		творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.	из мяса и мясопродуктов	
		7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.	Тема 2.7 Организация приготовления блюд из сельскохозяйственной птицы, дичи и кролика.	30
			Тема 2.8 Организация, приготовления блюд из яиц и творога.	12
			Тема 2.9 Организация приготовления теста и изделия из него.	36
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 2				210
ИТОГО				216
УП 03. ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента				
ПК 3.1-3.6	Раздел 1. МДК 0301 Организация приготовления, подготовки холодных блюд, кулинарных изделий.	1Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.	Тема 1.1 Организация рабочего пространства и рабочего процесса	6
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 1				6
ПК 3.1-3.6	Раздел 2. МДК 0302 Процессы приготовления, подготовки холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.	1. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.	Тема 2.1 Приготовление различных видов бутербродов Оформление, отпуск, хранение	24
		2. Осуществлять приготовление,	Тема 2.2 Приготовление	36

		творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.	различных видов салатов, винегретов Отпуск, хранение.	
		3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.	Тема 2.3 Приготовление холодных блюд и закусок. Отпуск и оформление.	102
		4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.	Тема 2.4. Организация приготовления горячих закусок	12
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 2				174
ИТОГО				180
УП04 Учебная практика ПМ 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента				
ПК 4.1-4.5	Раздел 1. МДК0401 Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.	1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	Тема 1.1 Организация рабочего пространства и рабочего процесса	6
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 1				6
ПК 4.1-4.5	Раздел 2. МДК0402 Процессы приготовления, подготовки к	1. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд,	Тема 2.1 Организация приготовления холодных сладких блюд (компоты, кисели). Оформление, отпуск, хранение.	12

	реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов.	десертов разнообразного ассортимента.	Тема 2.2 Организация Приготовление желированных сладких блюд (желе, муссы, самбуки). Оформление, отпуск, хранение.	30
		2.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.	Тема 2.3 Организация приготовление мороженого. Оформление, отпуск, хранение.	12
			Тема 2.4 Организация приготовление горячих сладких блюд. Оформление, отпуск, хранение.	24
		3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.	Тема 2.5 Организация приготовление сладких блюд из теста,яблок. Оформление, отпуск, хранение.	12
			Тема 2.6 Организация приготовление холодных напитков. Оформление, отпуск, хранение.	30
		4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.	Тема 2.7 Организация приготовление горячих напитков.Оформление , отпуск, хранение.	18
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 2				138
ИТОГО				144
УП 05. ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.				
ПК 5.1-5.5	Раздел 1. МДК 0501 Организация приготовления,		Тема 1.1 Организация рабочего пространства и рабочего процесса	6

	подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 1				6
ПК 5.1-5.5	Раздел 2. МДК 0502 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов.	1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.	Тема 2.1 Приготовление простых хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого опарного, дрожжевого слоёного опарного теста.	24
		2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	Тема 2.2 Приготовление простых хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого слоеного опарного теста.	24
		3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.	Тема 2.3 Организация приготовления полуфабрикатов и изделий из вафельного теста.	24
			Тема 2.4 Организация приготовления изделий из пряничного, воздушного, песочного теста.	18
		4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.	Тема 2.5 Приготовление полуфабрикатов и изделий из бисквитного, заварного теста.	18
			Тема 2.6 Приготовление бисквитных пирожных с различными кремами.	18

		5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.	Тема 2.7 Организация приготовления бисквитных пирожных, тортов фруктово-желейных.	12
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 2				138
ИТОГО				144
УП 06. ПМ 06. Приготовление хлебобулочной продукции				
ПК 6.1-6.4	Раздел 1. Организация работы повара по обработке сырья, приготовлению и сложных блюд национальной кухни разнообразного ассортимента	1.Подготовить рабочее место оборудования и инвентарь для приготовления и обработки основного вида сырья, используемого в национальной кухне.	Тема 1.1 Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий национальной кухни	24
			Тема 1.2 Организация технологических процессов по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	36
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 1				60
ПК 6.1-6.4	Раздел 2. Приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	1. Подготовить рабочее место оборудования и инвентарь для приготовления и обработки основного вида сырья, используемого в национальной кухне.	Тема 2.1 Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	24
		2.Осуществлять основные способы, методы режима механической и тепловой	Тема 2.2 Классификация и ассортимент	18

		кулинарной обработки, применяемые в технологии национальных блюд.	кондитерского сырья и продуктов	
		3.Осуществлять изготовление, творческое оформление и реализацию блюд национальной кухни.	Тема 2.3 Приготовление различных видов теста, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий.	30
		4.Приготовление блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий национальной кухни.	Тема 2.4 Изготовление и оформление пирожных и тортов	24
			Тема 2.5 Мучные кондитерские изделия из теста с фруктово-ягодными начинками.	24
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 2				120
ИТОГО				180
ВСЕГО ЧАСОВ				1008

2.3. Содержание производственной практики

Наименование разделов профессионального модуля и тем производственной практики	Содержание работ	Объем, ак.ч.
УП ПМ 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента		
Раздел 1. МДК 0101 Организация приготовления, подготовки к реализации полуфабрикатов.		
Тема 1.1 Организация рабочего пространства и рабочего процесса	Содержание	
	Техника безопасности на рабочем месте при выполнении работ	2
	Организация рабочего пространства и рабочего процесса.	4
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 1		6
Раздел 2. МДК 0102 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов.		
	Содержание	

Тема 1.1 Организация подготовки и обработка овощей и грибов, и приготовление полуфабрикатов из него	Механическая последовательность и правила обработки овощей для приготовления полуфабрикатов для блюд. Простая и сложная формы нарезки корнеплодов, клубнеплодов и капустных, луковых овощей. Механическая кулинарная обработка, нарезание и подготовка к фаршированию плодовых овощей. Подготовка сырья к производству. Технологические операции при обработке овощей. Способы очистки овощей. Подготовка к хранению и хранение подготовленных овощей. Нарезание и подготовка к фаршированию плодовых овощей. Подготовка к использованию пряностей и твердых приправ. Упаковка на вынос.	6
	Текущий инструктаж по охране труда и технике безопасности. Механическая кулинарная обработка десертных, салатно-шпинатных овощей. МКО грибов. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Подготовка сырья к производству. Технологические операции при обработке овощей. Способы очистки овощей. Подготовка к хранению и хранение подготовленных овощей. Нарезание и подготовка к фаршированию плодовых овощей. Формы нарезки десертных, салатно-шпинатных овощей, экзотических овощей. Подготовка к использованию пряностей и твердых приправ.	6
	Оценивать наличие, проверять годность традиционных видов овощей, плодов и грибов, пряностей, приправ органолептическим способом. Подготовка сырья к производству. Оценка, проверка годности сырья органолептическим способом. Технологические операции при обработке овощей. Способы очистки овощей. Подготовка к хранению и хранение подготовленных овощей.	6
	Обрабатывать различными способами с учетом рационального использования сырья, материалов, других ресурсов традиционные виды овощей, плодов и грибов (вручную и механическим способом). Владеть приемами минимизации отходов при обработке сырья.	6
Тема 1.2 Организация подготовки и обработка рыбы и нерыбного водного сырья, и приготовление полуфабрикатов из него	Содержание Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Подготовка сырья к производству. Оценивать наличие, проверять качество живой, охлажденной и мороженой, а также соленой рыбы, нерыбного водного сырья. Размораживание мороженой потрошенной и непотрошенной рыбы, полуфабрикатов промышленного производства, нерыбного водного сырья. Виды и способы разделки рыбы с костным скелетом. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в	6

	процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости. Охлаждение и замораживание обработанной рыбы для последующего использования. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования.	
	Фарширование рыбы. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Подготовка сырья к производству. Способы фарширования рыбы. Способы минимизации отходов при обработке рыбы. Охлаждение и замораживание обработанной рыбы для последующего использования.	6
	Приготовление полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Подготовка сырья к производству. Виды полуфабрикатов. Способы приготовления полуфабрикатов из рыбы. Готовить полуфабрикаты из рыбы с костным скелетом для варки, припускания, жарки (основным способом, на гриле, во фритюре), тушения и запекания: целая тушка с головой, целая без головы; порционные куски обработанной рыбы плоской и округлой формы (стейки, кругляши, порционные куски не пластованной рыбы); порционные куски из различных видов филе; полуфабрикаты «медальон», «бабочка» из пластованной рыбы. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости. Охлаждение и замораживание обработанной рыбы для последующего использования. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости. Охлаждение и замораживание обработанной рыбы для последующего использования. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования	6
	Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Подготовка сырья к производству. Приготовление котлетной массы. Готовить полуфабрикаты из рыбы с костным скелетом полуфабрикаты из рыбной котлетной массы (рулет, котлеты, биточки, фрикадельки и др.). Охлаждение и замораживание обработанной рыбы для последующего использования. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом	6

	принятых норм взаимозаменяемости. Охлаждение и замораживание обработанной рыбы для последующего использования. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования.	
	Приготовление панированных полуфабрикатов из рыбы. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Подготовка сырья к производству. Виды панировок. Различные способы панирования. Приготовление жидкого теста. Замораживание, охлаждение и хранение панированных полуфабрикатов. Упаковка на вынос	6
	Обработка нерыбного водного сырья. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Подготовка сырья к производству. Нерыбные морепродукты (беспозвоночные и морские водоросли) и речные раки. Замораживание, охлаждение и хранение панированных полуфабрикатов. Упаковка на вынос.	6
Тема 1.3 Организация подготовки и обработка мяса и мясных продуктов и приготовление полуфабрикатов из него	Содержание	
	Механическая кулинарная обработка мяса. Разделка и обвалка говяжьей туши. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Подготовка сырья к производству. Охлаждение и замораживание обработанного мяса для последующего использования. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования.	6
	Механическая кулинарная обработка мяса. Разделка и обвалка бараньей туши. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Подготовка сырья к производству. Охлаждение и замораживание обработанного мяса для последующего использования. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования.	6
	Разделка и обвалка телячьей туши. Кулинарное использование частей мяса. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Подготовка сырья к производству. Охлаждение и замораживание обработанного мяса для последующего использования. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования.	6
	Разделка и обвалка свиной туши. Кулинарное использование частей мяса. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Подготовка сырья к производству. Охлаждение и замораживание обработанного мяса для последующего использования. Порционировать (комплектовать)	6

	обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования.	
	Приготовление полуфабрикатов из различных видов мяса (говядина, телятина). Кулинарное использование частей мяса. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Подготовка сырья к производству. Охлаждение и замораживание обработанного мяса для последующего использования. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования.	6
	Приготовление полуфабрикатов из различных видов мяса (баранина, свинина). Кулинарное использование частей мяса. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Подготовка сырья к производству. Охлаждение и замораживание обработанного мяса для последующего использования. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования.	6
	Приготовление рубленой и котлетной массы и полуфабрикатов из них. Кулинарное использование частей мяса. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Подготовка сырья к производству. Охлаждение и замораживание обработанного мяса для последующего использования. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования.	6
	Обработка субпродуктов и костей. Кулинарное использование частей мяса. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Подготовка сырья к производству. Охлаждение и замораживание обработанного мяса для последующего использования. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования.	6
Тема 1.4. Организация подготовки и обработка домашней птицы, дичи и кролика, и приготовление полуфабрикатов из него	Содержание	
	Механическая кулинарная обработки домашней птицы. Кулинарное использование частей мяса. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Подготовка сырья к производству. Охлаждение и замораживание обработанного мяса для последующего использования. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования.	6

	Обработка субпродуктов из птицы. Кулинарное использование частей мяса. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Подготовка сырья к производству. Охлаждение и замораживание обработанного мяса для последующего использования. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования.	6
	Механическая кулинарная обработки кролика. Кулинарное использование частей мяса. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Подготовка сырья к производству. Охлаждение и замораживание обработанного мяса для последующего использования. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования.	6
	Механическая кулинарная обработки дичи. Приготовление основных полуфабрикатов из птицы. Кулинарное использование частей мяса. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Подготовка сырья к производству. Охлаждение и замораживание обработанного мяса для последующего использования. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования.	6
	Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из птицы. Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из дичи и кролика. Кулинарное использование частей мяса. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Подготовка сырья к производству. Охлаждение и замораживание обработанного мяса для последующего использования. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования.	6
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		
	ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 2	138
	ИТОГО	144
УП 02. ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		
Раздел 1. МДК 0201 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд		
Тема 1.1 Организация рабочего пространства и рабочего процесса	Содержание	
	Техника безопасности на рабочем месте при выполнении работ	2
	Организация рабочего пространства и рабочего процесса.	4

Раздел 2. МДК 0202 Приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд.		
Тема 1.1. Приготовление бульонов и отваров, супов Оформление, отпуск, хранение.	Содержание	
	Текущий инструктаж по охране труда и технике безопасности. 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья к производству. 3. Приготовление бульонов, отваров. 4. Приготовление заправочных супов (щи, борщи, рассольники, солянки). 5. Приготовление овощных и картофельных супов. 6. Супы региональной кухни. 7. Оценка качества готовых супов перед отпуском, упаковкой на вынос. 8. Хранение с учетом температуры подачи супов на раздаче.	6
	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья к производству. 3. Приготовление бульонов, отваров. 4. Приготовление супов с крупами, макаронными изделиями, бобовыми. Супы региональной кухни. 5. Оценка качества готовых супов перед отпуском, упаковкой на вынос. 6. Хранение с учетом температуры подачи супов на раздаче. 7. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление супов для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.	6
	Текущий инструктаж по охране труда и технике безопасности. 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья к производству. 3. Приготовление молочных супов с крупой, макаронными изделиями, овощами. 4. Приготовление супов – пюре из овощей, круп, бобовых, мясных продуктов. Супы региональной кухни. 5. Оценка качества готовых супов перед отпуском, упаковкой на вынос. 6. Хранение с учетом температуры подачи супов на раздаче. 7. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление супов для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.	6
	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья к производству. 3. Приготовление сладких супов из плодов свежих, из смеси сухофруктов. 4. Приготовление холодных супов (окрошка овощная, мясная). Супы региональной кухни.	6

	5. Оценка качества готовых супов перед отпуском, упаковкой на вынос. 6. Хранение с учетом температуры подачи супов на раздаче. 7. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление супов для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.	
	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья к производству. 3. Приготовление супов региональной кухни. 4. Оценка качества готовых супов перед отпуском, упаковкой на вынос. 5. Хранение с учетом температуры подачи супов на раздаче. 6. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление супов для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 7. Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 8. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения	6
Тема 1.2 Приготовление основных соусов и их производных. Отпуск, хранение	Содержание	
	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья к производству. 3. Приготовление бульонов и отваров, отдельных компонентов для соусов. 4. Приготовление мучных пассировок. 5. Приготовление соуса красного основного и его производных (соус луковый, с луком и огурцами, с вином и т.п.). 6. Приготовление соуса белого основного и его производных (паровой, «Бешамель», томатный, белый с рассолом и т.п.). Соусы региональной кухни.	6
	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья к производству. 3. Приготовление соусов молочных и на основе сливок (бешамель, молочный сладкий, с луком, сыром). 4. Приготовление сметанных соусов (натуральный, с томатом, луком, сыром, грибами). 5. Приготовление соуса грибного (соус луковый, с луком и огурцами, с вином и т.п.). 6. Приготовление яично-масляных соусов (польский, сухарный, голландский, масляные смеси и т.п.). Соусы региональной кухни	6
	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья к производству. 3. Приготовление соусов на растительном масле (майонез и его разновидности).	6

	4. Приготовление заправок (салатная, сметанная, томатная). 5. Приготовление маринадов, соуса - хрен. 6. Оценка качества готовых соусов перед отпуском, упаковкой на вынос. 7. Хранение с учетом температуры подачи соусов на раздаче	
	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья к производству. 3. Приготовление соусов, заправок, маринадов. 4. Оценка качества готовых соусов перед отпуском, упаковкой на вынос. 5. Хранение с учетом температуры подачи соусов на раздаче. 6. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление соусов для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.	6
Тема 1.3 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка зерновых продуктов к производству. 3. Приготовление каш (рассыпчатых, вязких, жидких). Каши региональной кухни 4. Оценка качества готовых каш перед отпуском, упаковкой на вынос. 5. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче. 6. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление каш для подачи с учетом соблюдения выхода порций	6
	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка зерновых продуктов к производству. 3. Приготовление блюд из круп (котлеты, биточки, запеканки, пудинги, крупеники). Блюда из круп региональной кухни 4. Оценка качества готовых блюд каш перед отпуском, упаковкой на вынос. 5. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче. 6. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд из каш для подачи с учетом соблюдения выхода порций	6
	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья к производству. 3. Приготовление блюд из бобовых (пюре из бобовых, бобовые отварные). 4. Приготовление гарниров и блюд из макаронных изделий (макаронник, лапшевник). Блюда из бобовых и макаронных изделий региональной кухни. 5. Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос. 6. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче. 7. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций	6

Тема 1.4 Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов.	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка овощей к производству. Правила варки замороженных, сушеных и консервированных овощей. 3. Приготовление блюд и гарниров из отварных овощей (овощи отварные, овощное пюре и т.п.), блюда, сваренные на пару (пудинг паровой). 4. Приготовление блюд и гарниров из припущенных овощей. 5. Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос. 6. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче. 7. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций	6
	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка овощей к производству. 3. Приготовление блюд и гарниров из овощей жареных основным способом (картофель жареный из свежего и вареного, шницели из капусты и т.п.). 4. Приготовление блюд из овощных масс (котлеты, рулеты, запеканки, пудинги из овощей). 5. Приготовление блюд и гарниров из овощей жареных на гриле, фритюре (овощи на гриле, картофель пай, лук фри, крокеты и т.п.). 6. Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос. 7. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче. 8. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций	6
	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка овощей к производству. 3. Приготовление блюд и гарниров из тушеных овощей (капуста, свекла тушеная, рагу и т.п.). 4. Приготовление блюд из запеченных овощей (гратен, рататуй и т.п.). 5. Приготовление блюд из фаршированных овощей (голубцы и т.п.). Соусы для подачи. Блюда из овощей региональной кухни. 6. Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос. 7. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче. 8. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций	6
Тема 1.5 Организация приготовления блюд из рыбы.	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья к производству. 3. Приготовление блюд из жареной рыбы основным способом, во фритюре (рыба жареная по-ленинградски, в тесте орли).	6

	4. Запекание рыбы (запеченная по-русски, солянка на сковороде и т.п.). Фарширование и запекание в фольге. 5. Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос. 6. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче. 7. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций	
	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья к производству. 3. Приготовление блюд из тушеной рыбы. 4. Приготовление блюд из рубленой рыбы (котлеты, биточки, зразы, тельное, фрикадельки, рулеты и т.п.). Блюда из бобовых и макаронных изделий региональной кухни. 5. Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос. 6. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче. 7. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций	6
	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья к производству. 3. Приготовление рыбных блюд. 4. Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос. 5. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче. 6. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций	6
Тема 1.6 Организация, приготовления блюд из мяса и мясопродуктов	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья к производству. 3. Приготовление отварного мяса (отварные говядина, свинина, баранина, сосиски, сардельки). 4. Приготовление блюд из жареного мяса и субпродуктов (ростбиф, филе, лангеты, бифштексы, антрекот, шницель, бефстроганов и т.п.). 5. Приготовление блюд из тушеного мяса и субпродуктов (мясо шпигованное. Жаркое по-домашнему, гуляш, азу, плов). 6. Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос. 7. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче. 8. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций	6
	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья к производству. 3. Приготовление блюд из тушеного мяса и субпродуктов (мясо шпигованное, жаркое по-домашнему, гуляш, азу, плов).	6

	4. Приготовление блюд из тушеного мяса (солянка сборная мясная на сковороде, голубцы с мясом и рисом, запеканки). 5. Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос. 6. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче. 7. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций.	
	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья к производству. 3. Приготовление блюд из рубленой массы (бифштекс рубленый, рубленый с яйцом и луком, шницель натуральный рубленый). 4. Приготовление блюд из котлетной массы (котлеты, биточки, зразы, рулеты, тефтели). 5. Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос. 6. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче. 7. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций	6
	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья к производству. 3. Приготовление блюд из субпродуктов (печень жареная, печень по-строгановски, почки по-русски). 4. Приготовление блюд региональной кухни. 5. Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос. 6. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче. 7. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций.	6
Тема 1.7 Организация приготовления блюд из сельскохозяйственной птицы, дичи и кролика.	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья к производству. 3. Приготовление блюд из вареных и припущенных птиц, дичи, кролика (курица отварная целиком, цыленок припущенный, птица, дичь и кролик с гарниром). 4. Приготовление блюд региональной кухни. 5. Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос. 6. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче. 7. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций	6
	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья к производству. 3. Приготовление блюд из тушенных птиц, дичи, кролика (рагу, плов, чахохбилли).	6

	4. Приготовление блюд из жареных птиц, дичи, кролика (птица или кролик жареные, котлеты по-киевски, котлеты натуральные). 5. Приготовление блюд региональной кухни. 6. Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос. 7. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче. 8. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций	
	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья к производству. 3. Приготовление блюд из рубленой и котлетной птиц, дичи, кролика (котлеты рубленые, купаты, шницель, жульен). 4. Приготовление блюд региональной кухни. 5. Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос. 6. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче. 7. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций	6
	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья к производству. 3. Приготовление блюд из субпродуктов птиц, дичи, кролика (сердечки тушеные). 4. Приготовление блюд региональной кухни. 5. Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос. 6. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче. 7. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций	6
	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья к производству. 3. Приготовление блюд из субпродуктов птиц, дичи, кролика (сердечки тушеные). 4. Приготовление блюд региональной кухни. 5. Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос. 6. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче. 7. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций	6
Тема 1.8 Организация, приготовления блюд из яиц и творога.	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья к производству. 3. Приготовление вареных яиц (всмятку, «в мешочек», вкрутую, французский пашот). 4. Приготовление жареных блюд из яиц (яичница-глазунья, омлеты).	6

	5. Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос. 6. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче. 7. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций.	
	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья к производству. 3. Приготовление холодных блюд из творога (творожная масса). 4. Приготовление горячих блюд из творога (вареники, сырники, творожники, запеканки). 5. Приготовление блюд региональной кухни. 5. Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос. 6. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче. 7. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций.	6
Тема 1.9 Организация приготовления теста и изделия из него.	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья к производству. 3. Приготовление дрожжевого опарного теста. 4. Приготовление фаршей и начинок. 5. Приготовление изделий из дрожжевого опарного теста (пирожки, расстегаи, кулебяки, пироги). 6. Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос. 7. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче	6
	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья к производству. 3. Приготовление дрожжевого безопарного теста. 4. Приготовление фаршей и начинок. 5. Приготовление изделий из дрожжевого безопарного теста (блины, оладьи). 6. Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос. 7. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче	6
	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья к производству. 3. Приготовление дрожжевого слоеного теста. 4. Приготовление изделий из дрожжевого слоеного теста (слойки). 5. Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос. 6. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче. 7. Хранение свежеприготовленных, охлажденных изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.	6

	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья к производству. 3. Приготовление пресного теста. 4. Приготовление изделий из пресного теста (блинчики, пельмени, манты). 5. Приготовление изделий из слоеного пресного теста (пирожки). 6. Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос. 7. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче.	6
	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья к производству. 3. Приготовление изделий региональной кухни 4. Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос. 5. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче. 6. Замораживание, хранение свежеприготовленных, охлажденных изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.	6
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 2		210
ИТОГО		216
УП 03. ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		
Раздел 1. МДК 0301 Организация приготовления, подготовки холодных блюд, кулинарных изделий.		
Тема 1.1 Организация рабочего пространства и рабочего процесса	Техника безопасности на рабочем месте при выполнении работ	2
	Организация рабочего пространства и рабочего процесса.	4
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 1		6
Раздел 2. МДК 0302 Процессы приготовления, подготовки холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.		
Тема 1.1 Приготовление различных видов бутербродов Оформление, отпуск, хранение	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья и изделий к производству холодных блюд и закусок. 3. Приготовление открытых бутербродов, применяя различные технологии с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. 4. Определение степени готовности закусок; подготовке бутербродов для подачи. 5. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции. 6. Обеспечивать температурный и временной режим подачи бутербродов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.	6
	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.	6

	2. Подготовка сырья и изделий к производству холодных блюд и закусок. 3. Приготовление закрытых бутербродов (сэндвичи, бутербродные тортики, калорийные, паштетные) применяя различные технологии с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. 4. Подача гастрономических товаров и консерв порциями. 5. Определение степени готовности закусок; подготовке бутербродов для подачи	
	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья и изделий к производству холодных блюд и закусок. 3. Приготовление закрытых сладких и горячих бутербродов применяя различные технологии с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. 4. Определение степени готовности закусок; подготовке бутербродов для подачи. 5. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции. 6. Обеспечивать температурный и временной режим подачи бутербродов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.	6
	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья и изделий к производству холодных блюд и закусок. 3. Приготовление закрытых сладких и горячих бутербродов применяя различные технологии с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. 4. Определение степени готовности закусок; подготовке бутербродов для подачи. 5. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции. 6. Обеспечивать температурный и временной режим подачи бутербродов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов	6

Тема 1.2 Приготовление различных видов салатов, винегретов Отпуск, хранение.	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья и изделий к производству салатов. 3. Приготовление салатов из сырых овощей. 4. Использование различных технологий приготовления салатов с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. 5. Определение степени готовности салатов для подачи. 6. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции. 7. Обеспечивать температурный и временной режим подачи салатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.	6
	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья и изделий к производству салатов. 3. Приготовление салатов из вареных овощей и винегреты. 4. Использование различных технологий приготовления салатов с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. 5. Определение степени готовности салатов для подачи. 6. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции. 7. Обеспечивать температурный и временной режим подачи салатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.	6
	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья и изделий к производству салатов. 3. Приготовление салатов из рыбы и морепродуктов (рыбный, деликатесный, с морепродуктами). 4. Использование различных технологий приготовления салатов с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. 5. Определение степени готовности салатов для подачи. 6. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции. 7. Обеспечивать температурный и временной режим подачи салатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.	6
	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья и изделий к производству салатов. 3. Приготовление салатов из мяса и птицы (мясной, «Столичный», «Цезарь», салаты из птицы). 4. Использование различных технологий приготовления салатов с учетом качества и требований к безопасности	6

	готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. 5. Определение степени готовности салатов для подачи. 6. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.	
	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья и изделий к производству салатов. 3. Приготовление салатов-коктейлей (закусочных и десертных). 4. Использование различных технологий приготовления салатов с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. 5. Определение степени готовности салатов для подачи. 6. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции. 7. Обеспечивать температурный и временной режим подачи салатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.	6
	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья и изделий к производству салатов. 3. Приготовление салатов тёплых (закусочных и десертных). 4. Использование различных технологий приготовления салатов с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. 5. Определение степени готовности салатов для подачи. 6. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции. 7. Обеспечивать температурный и временной режим подачи салатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.	6
Тема 1.3 Приготовление холодных блюд и закусок. Отпуск и оформление.	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья и изделий к производству гарниров и соусов для холодных блюд и закусок. 3. Приготовление соусов для овощных, фруктовых салатов; рыбным и мясным холодным блюдам, и закускам. 4. Определение степени готовности соусов, определение достаточности специй, доведение до вкуса. 5. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.	12
	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья и изделий к производству закусок из овощей.	12

	3. Приготовление закусок (икра кабачковая, грибная; рулетики из овощей; помидоры, кабачки, перец фаршированные и т.п.). 4. Использование различных технологий приготовления горячих и холодных закусок из овощей с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. 5. Определение степени готовности закусок. 6. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.	
	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья и изделий к производству закусок из яиц. 3. Приготовление закусок из яиц (яйца фаршированные, омлет с кабачками и т.п.). 4. Использование различных технологий приготовления горячих и холодных закусок из овощей с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. 5. Определение степени готовности закусок. 6. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.	6
	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья и изделий к производству закусок из овощей. 3. Приготовление холодных блюд и закусок из рыбы (сельдь рубленая с гарниром, форшмак, рыба жареная под маринадом, студни и т.п.). 4. Использование различных технологий приготовления холодных блюд и закусок из рыбы с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. 5. Определение степени готовности закусок. 6. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.	6
	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья и изделий к производству закусок из овощей. 3. Приготовление холодных блюд и закусок из рыбы региональной кухни. 4. Использование различных технологий приготовления холодных блюд и закусок из рыбы с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. 5. Определение степени готовности закусок.	12

	6. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.	
	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья и изделий к производству закусок из овощей. 3. Приготовление холодных блюд и закусок из мяса, птицы и мясных гастрономических продуктов (мясо отварное с гарниром, мясной хлеб в форме, студни). 4. Использование различных технологий приготовления холодных блюд и закусок из мяса, птицы и мясных гастрономических продуктов с учетом качества, и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. 5. Определение степени готовности закусок.	6
	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья и изделий к производству закусок из овощей. 3. Приготовление холодных блюд и закусок из мяса, птицы и мясных гастрономических продуктов региональной кухни. 4. Использование различных технологий приготовления холодных блюд и закусок из мяса, птицы и мясных гастрономических продуктов с учетом качества, и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. 5. Определение степени готовности закусок. 6. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.	12
	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья используемого для оформления. 3. Выполнение украшений из цитрусовых, косточковых и семечковых фруктов и экзотических плодов. 4. Соблюдение температурного и временного режима при хранении	12
	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья используемого для оформления. 3. Выполнение украшений из овощей, яиц, масла и желе. 4. Соблюдение температурного и временного режима при хранении	12
	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья и изделий к производству закусок сложного приготовления. 3. Приготовление канапе, волованов, корзиночек с различными наполнителями. 4. Приготовление салатов банкетного варианта, закусок из мяса и рыбы применяя различные технологии с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции,	12

	соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. 5. Определение степени готовности закусок; подготовке для подачи. 6. Сервировка стола и оформление сложных холодных закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.	
	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья к производству. 3. Приготовление галантина из рыбы. 4. Приготовление холодных блюд применяя различные технологии с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. 5. Определение степени готовности блюд; подготовке для подачи. 6. Сервировка стола и оформление холодных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции. 7. Обеспечивать температурный и временной режим подачи блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 8. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.	12
	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья к производству. 3. Приготовление рыбы заливной, морепродукты заливные. 4. Приготовление холодных блюд применяя различные технологии с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. 5. Определение степени готовности блюд; подготовке для подачи. 6. Сервировка стола и оформление холодных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции. 7. Обеспечивать температурный и временной режим подачи блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.	12
	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья к производству. 3. Приготовление рулетов фаршированных, заливного из мяса. 4. Приготовление холодных блюд и горячих закусок применяя различные технологии с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. 5. Определение степени готовности блюд; подготовке для подачи. 6. Сервировка стола и оформление холодных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции.	12

Тема 1.4 Организация приготовления горячих закусок	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья к производству. 3. Приготовление рыбы по-Волжски, жульена из рыбы, креветок в чесночном соусе и т.п. 4. Приготовление горячих закусок применяя различные технологии с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. 5. Определение степени готовности блюд; подготовке для подачи. 6. Сервировка стола и оформление холодных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции. 7. Обеспечивать температурный и временной режим подачи блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов	6
	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья к производству. 3. Приготовление горячих закусок жульены, люля-кебаб. 4. Приготовление горячих закусок применяя различные технологии с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. 5. Определение степени готовности блюд; подготовке для подачи. 6. Сервировка стола и оформление холодных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции.	6
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 2		174
ИТОГО		180
УП04 Учебная практика ПМ 04		
Раздел 1. МДК0401 Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.		
Тема 1.1 Организация рабочего пространства и рабочего процесса	Техника безопасности на рабочем месте при выполнении работ	2
	Организация рабочего пространства и рабочего процесса.	4
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 1		6
Раздел 2. МДК0402 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов.		
Тема 1.1 Организация приготовления холодных сладких блюд (компоты, кисели). Оформление, отпуск, хранение.	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка свежих плодов, ягод и дополнительного сырья к производству. 3. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных сладких блюд с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.	6

	4. Приготовление, оформление компотов из свежих плодов и смеси сухофруктов, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 5. Оценка качества компотов перед отпуском, упаковкой на вынос.	
	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка свежих плодов, ягод и дополнительного сырья к производству. 3. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных сладких блюд с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 4. Приготовление, оформление киселя из свежих плодов и ягод, цитрусов; в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.	6
Тема 1.2 Организация Приготовление желированных сладких блюд (желе, муссы, самбуки). Оформление, отпуск, хранение.	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка свежих плодов, ягод и дополнительного сырья к производству. 3. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных сладких блюд с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 4. Приготовление, оформление различного желе, панакоты, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.	6
	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка свежих плодов, ягод и дополнительного сырья к производству. 3. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных сладких блюд с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 4. Приготовление, оформление мусса клюквенного, яблочного, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.	12
	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка свежих плодов, ягод и дополнительного сырья к производству.	6

	3. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных сладких блюд с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 4. Приготовление, оформление самбука, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции	
	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка свежих плодов, ягод и дополнительного сырья к производству. 3. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных сладких блюд с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 4. Приготовление, оформление различных кремов, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.	6
Тема 1.3 Организация приготовления мороженого. Оформление, отпуск, хранение.	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка свежих плодов, ягод и дополнительного сырья к производству. 3. Приготовление сливочного пломбира, сорбета. 4. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных сладких блюд разнообразного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 5. Хранение блюд.	6
	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка свежих плодов, ягод и дополнительного сырья к производству. 3. Приготовление сливочного пломбира, сорбета. 4. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных сладких блюд разнообразного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 5. Хранение блюд.	6
Тема 1.4 Организация приготовления горячих	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка свежих плодов, ягод и дополнительного сырья к производству.	6

сладких блюд. Оформление, отпуск, хранение.	3. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих сладких блюд с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 4. Приготовление, оформление суфле фруктового, с горячими ягодами, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.	
	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка свежих плодов, ягод и дополнительного сырья к производству. 3. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих сладких блюд с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 4. Приготовление, оформление пудинг шоколадный, сухарный, манный, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.	6
	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка свежих плодов, ягод и дополнительного сырья к производству. 3. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих сладких блюд с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 4. Приготовление, оформление блинные мешочки с фруктами, сладкие роллы из блинчиков, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.	6
	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка свежих плодов, ягод и дополнительного сырья к производству. 3. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих сладких блюд с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 4. Приготовление, оформление блинные мешочки с фруктами, сладкие роллы из блинчиков, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.	6

Тема 1.5 Организация приготовления сладких блюд из теста,яблок. Оформление, отпуск, хранение.	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка свежих плодов, ягод и дополнительного сырья к производству. 3. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих сладких блюд из теста с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 4. Приготовление, оформление мешочков с ягодами, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.	6
Тема 1.6 Организация приготовления холодных напитков. Оформление, отпуск, хранение.	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка свежих плодов, ягод и дополнительного сырья к производству. 3. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных напитков с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 4. Приготовление напитков на основе молока и кисломолочных продуктов, фреша, лимонада в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.	6
	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка свежих плодов, ягод и дополнительного сырья к производству.	12

	3. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных напитков с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 4. Приготовление фруктового смузи, различных коктейлей, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.	
	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка свежих плодов, ягод и дополнительного сырья к производству. 3. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных напитков с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 4. Приготовление кваса хлебного, круассанов, малиновый айс-крим, кофе черный с мороженым, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.	12
Тема 1.7 Организация приготовления горячих напитков. Оформление, отпуск, хранение.	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья к производству. 3. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих напитков с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 4. Приготовление чая, чая фруктового, чая с молочными продуктами, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 5. Оценка качества горячих напитков перед отпуском, упаковкой на вынос. 6. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче.	6
	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья к производству. 3. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих напитков с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 4. Приготовление кофе из свежемолотых зерен, кофе с молочными продуктами, капучино, латте в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления,	12

	стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 5. Оценка качества горячих напитков перед отпуском, упаковкой на вынос. 6. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче.	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 2		138
ИТОГО		144
УП 05. ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.		
Раздел 1. МДК 0501 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		
Тема 1.1 Организация рабочего пространства и рабочего процесса	Техника безопасности на рабочем месте при выполнении работ	2
	Организация рабочего пространства и рабочего процесса.	4
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 1		6
Раздел 2. МДК 0502 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		
Тема 1.1 Приготовление простых хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого опарного, дрожжевого слоёного опарного теста.	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 3. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 5. Приготовление дрожжевого опарного теста и хлеба из него: пшеничный хлеб, плетенка с маком, армянский домашний хлеб. 6. Хранение с соблюдением температурного режима	6
	Содержание: 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 3. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.	6

	5. Приготовление дрожжевого слоеного опарного теста и хлебобулочных изделий из него: слойка «Свердловская», слойка с повидлом и сгущенным молоком. 6. Хранение с соблюдением температурного режима.	
Тема 1.2 Приготовление простых хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого слоеного опарного теста.	Содержание: 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 3. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 5. Приготовление дрожжевого слоеного опарного теста и хлебобулочных изделий из него: Круассаны с различными начинками. 6. Хранение с соблюдением температурного режима.	6
	Содержание: 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 3. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 5. Приготовление дрожжевого безопарного теста и хлебобулочных изделий из него: булочка ванильная, школьная, рогалики с орехами. 6. Хранение с соблюдением температурного режима.	6
	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 3. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 4. Приготовление пончиков, хвороста. 5. Хранение с соблюдением температурного режима.	6
	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.	6

	2. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 3. Выбор, подготовка смесей пряностей для производства пряничного теста (сухие духи) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 5. Приготовление сдобно пресного теста и изделий из него: сочни с творогом, лимонный пирог с посыпкой, штрудель с изюмом. 6. Хранение с соблюдением температурного режима.	
Тема 1.3 Организация приготовления полуфабрикатов и изделий из вафельного теста.	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 3. Выбор, подготовка дополнительного сырья с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 5. Приготовление вафельного теста и изделий из него: трубочка вафельная с различными начинками. 6. Хранение с соблюдением температурного режима.	6
Тема 1.4 Организация приготовления изделий из пряничного, воздушного, песочного теста.	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 3. Выбор, подготовка смесей пряностей для производства пряничного теста (сухие духи) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 5. Приготовление изделий из пряничного теста: коржики сахарные, коврижки медовые. 6. Хранение с соблюдением температурного режима.	6
	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.	6

	3. Выбор, подготовка дополнительного сырья с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 5. Приготовление воздушного теста изделий из него: печенье воздушное «Меренги», макарони; 6. Хранение с соблюдением температурного режима.	
	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 3. Выбор, подготовка дополнительного сырья с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 5. Приготовление песочного теста сладкого, для кексов и изделий: печенье нарезное, «Ромашка», кексы весовые и штучные, маффины, «Курабье». 6. Хранение с соблюдением температурного режима.	6
Тема 1.5 Приготовление полуфабрикатов и изделий из бисквитного, заварного теста.	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 3. Выбор, подготовка дополнительного сырья с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 5. Приготовление бисквитного теста: бисквит основной холодный, основной с подогревом, «Буше». 6. Приготовление изделий из бисквитного теста: рулет фруктовый, рулет «Экстра», печенье с маком. 7. Хранение с соблюдением температурного режима.	6
	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 3. Выбор, подготовка дополнительного сырья с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа,	6

	сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 5. Приготовление заварного теста и изделий из него: профитроли, кольца воздушные, булочка со сливками. 6. Хранение с соблюдением температурного режима.	
Тема 1.6 Приготовление бисквитных пирожных с различными кремами.	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 3. Выбор, подготовка дополнительного сырья с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 5. Приготовление бисквитных пирожных со сливочным кремом: пирожное «Руллет чешский», «Штафетка». 6. Хранение с соблюдением температурного режима.	6
	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 3. Выбор, подготовка дополнительного сырья с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 5. Приготовление бисквитных пирожных со сливочным кремом: пtiфурь. 6. Хранение с соблюдением температурного режима.	6
	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 3. Выбор, подготовка дополнительного сырья с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 5. Приготовление бисквитных пирожных с белковым кремом: пирожное «Бисквитное» глазированное помадой, пирожное «Буше». 6. Хранение с соблюдением температурного режима.	6

Тема 1.7 Организация приготовления бисквитных пирожных, тортов фруктово-желейных.	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 3. Выбор, подготовка дополнительного сырья с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 5. Приготовление бисквитных пирожных фруктово-желейных: пирожное «Буше» фруктовое. 6. Хранение с соблюдением температурного режима.	6
	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 3. Выбор, подготовка дополнительного сырья с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 5. Приготовление торта «Сказка», «Подарочный», «Дубок» 6. Хранение с соблюдением температурного режима.	6
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 2		138
ИТОГО		144
УП 06. ПМ 06. Приготовление хлебобулочной продукции		
Раздел 1. МДК 0601 Организация работы повара по обработке сырья, приготовлению и сложных блюд национальной кухни разнообразного ассортимента		
Тема 1.1 Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий национальной кухни	Ознакомление с предприятием общественного питания. Инструктаж по охране труда и технике безопасности. Первичная обработка, нарезка и формовка традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.	6
	Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Последовательность выполнения и характеристика технологических операций	6
	Характеристика различных видов, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	6
	Подготовка кондитерского сырья к производству. Яичные, молочные продукты. Масло, маргарин, жиры. Подготовка кондитерского сырья к производству. Разрыхлители, вкусовые, ароматические вещества.	6

Тема 1.2 Организация технологических процессов по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Характеристика технологических процессов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Организация работ на различных участках кондитерского цеха. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подготовки кондитерского сырья и продуктов к использованию.	6
	Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.	6
	Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда	6
	Оценка качества хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов.	6
	Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.	6
	Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции	6
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 1		60
Раздел 2. МДК 0602 Приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий		
Тема 1.1 Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.	6
	Организация хранения полуфабрикатов и готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	6
	Оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	6
	Охлаждение и замораживание готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.	6
	Ассортимента кондитерского сырья и продуктов, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Требования к качеству, условия и	6

Тема 1.2 Классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов	сроки хранения. Правила подготовки кондитерского сырья и продуктов к использованию.	
	Приготовление и хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.	6
	Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.	6
Тема 1.3 Приготовление различных видов теста, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий.	Приготовление теста из различных видов муки на дрожжах и закваске, 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.	6
	Приготовление хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, в том числе региональных и низкокалорийных изделий. Особенности оформления до выпечки и после нее. Подготовка хлебобулочных изделий и хлеба к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	6
	Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.	6
	Приготовление и хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.	6
	Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.	6
Тема 1.4 Изготовление и оформление пирожных и тортов	Приготовление бисквитных пирожных, тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: нарезные (прямоугольные, квадратные, ромбовидные, полусилиндрические), штучные, рулеты. Процесс приготовления в зависимости от формы.	6
	Приготовление песочных, вафельных, слоёных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: квадратные и круглые. Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента.	6
	Приготовление и хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.	6
	Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом	6

	соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.	
Тема 1.5 Мучные кондитерские изделия из теста с фруктово-ягодными начинками.	Приготовление изделий. Пирожки с творогом и изюмом, пирожки с кортом, пирожки с морковью и творогом, шаньги с творогом. Основные предпочтения и технологии приготовления у различных народов мира	6
	Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.	6
	Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.	6
	Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента региональной кухни. Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности мучных кондитерских изделий. Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения готовности разных видов мучных кондитерских изделий региональной кухни.	6
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 2		120
ИТОГО		180
Всего часов		1008

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Материально-техническое обеспечение учебной практики

УП 01 Кабинет «Технология кулинарного производства», учебного кулинарного цеха № 1., оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Лаборатория Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков), оснащенная в соответствии с приложением 3 ОПОП-П. Оснащенные базы практики (мастерские/зоны по видам работ), оснащенная(ые) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

УП 02 Кабинет Технического оснащения и организации рабочего места, оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

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

УП 03 Кабинет Технического оснащения и организации рабочего места, оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

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

УП 04 Кабинет Технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Лаборатории Учебный кондитерский цех оснащенная в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

УП 05 Кабинет Технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Лаборатории Учебный кондитерский цех, оснащенная в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

УП 06 Кабинет Технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Лаборатории Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков, Учебный кондитерский цех.в оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

Васюкова Т.А «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции», Кнорус, 2018 г.

Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 220 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17180-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL:

<https://urait.ru/bcode/532531> (дата обращения: 31.08.2023).

Качурина Т.А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования / Т. А. Качурина. – Москва:

Академия. 2021 – 240 с. - ISBN 978-5-4468-9656-1.– Текст: непосредственный.

Анфимова Н.А. Кулинария. -10-е изд., стер. – М.: Академия, 2015. – 400 с. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л., Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров. -10-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 112 с.

Дубцов Г.Г. Товароведение пищевых продуктов, М, Академия, 2004

Золин В.П., Технологическое оборудование предприятий общественного питания, М., Академия, 2016

Радченко Л.А. Организация производства на ПОП, Ростов –на-Дону, Феникс, 2001

Усов В.В., Организация производства и обслуживания на ПОП, м, Академия, 2004

Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. -8-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 512 с.

Л.Г.Шатун, О.Г.Лубенец. Технолог в общественном питании. 2020 ТОП 50

Шестакова Т.И. «Калькуляция и учет в общественном питании», Москва Изд.

Феникс, 2004г Шильман Л.З., Технология кулинарной продукции, М., Академия, 2016, 176 стр

Ледовских Н. А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования / Н. А. Ледовских. – Москва:

Академия. 2021 – 224 с. - ISBN 978-5-0054-0173-1.– Текст: непосредственный.

1. Донченко, Л. В. Национальные кулинарные традиции: история продуктов питания : учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. В. Донченко, В. Д.

Надыкта. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 349 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15571-6. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/510096> (дата обращения: 31.08.2023).

Новикова Е. В, Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования / Е. В. Новикова. – Москва: КноРус. 2023 – 578 с. - ISBN 978-5-406-09553-9.– Текст: непосредственный

Чижилова, О. Г. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий : учебник для среднего профессионального образования / О. Г. Чижилова, Л. О. Коршенко. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 252 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15863-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/510044> (дата обращения: 31.08.2023).

Васюкова, А. Т., Организация процесса приготовления и приготовление сложных

- хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Практикум: учебно-практическое пособие / А. Т. Васюкова, Т. С. Жилина. Москва : КноРус, 2022. 325 с.
- Васюкова, А. Т., Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учебник / А. Т. Васюкова. Москва : КноРус, 2022. 247 с.
- Новикова, Е. В., Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента : учебник / Е. В. Новикова. — Москва : КноРус, 2023. 578 с.
- Технология хлебобулочных изделий. Практикум: Учебное пособие для СПО / Е.И. Пономарева, С.И. Лукина, Н.Н. Алехина, Т.Н. Малютин. -2-изд., стер. _Санкт-Петербург:Лань, 223 232с.
- Васюкова, А.Т., Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий : учебник / А.Т. Васюкова. Москва : Русайнс, 2018. 250 с.

3.2.2. Дополнительные источники

- Анфимова Н.А. Кулинария. -10-е изд., стер. – М.: Академия, 2015. – 400 с.
- Анфимова Н.А., Татарская Л.Л., Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров. -10-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 112 с.
- Дубцов Г.Г. Товароведение пищевых продуктов, М, Академия, 2004
- Золин В.П., Технологическое оборудование предприятий общественного питания, М., Академия, 2016
- Радченко Л.А. Организация производства на ПОП, Ростов –на-Дону, Феникс, 2001
- Усов В.В., Организация производства и обслуживания на ПОП, м, Академия, 2004
- Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. -8-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 512 с.
- Л.Г.Шатун, О.Г.Лубенец. Технолог в общественном питании. 2020 ТОП 50
- Шестакова Т.И. «Калькуляция и учет в общественном питании», Москва Изд. Феникс, 2004г
- Шильман Л.З., Технология кулинарной продукции, М., Академия, 2016, 176 стр
- Классификация и общие требования: межгосударственный стандарт: издание официальное: введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 22 ноября 2013 г. № 1676-ст в качестве национального стандарта Российской Федерации с 01 января 2016 г. : дата введения 216-01-01. – Москва : Стандартинформ, 2019. – 14 с.- Текст: непосредственный.
- ГОСТ 30389— 2013. Услуги общественного питания: Предприятия общественного питания: Классификация и общие требования: межгосударственный стандарт: издание официальное: введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 22 ноября 2013 г. № 1676-ст в качестве национального стандарта Российской Федерации с 01 января 2016 г. : дата введения 216-01-01. – Москва : Стандартинформ, 2019. – 14 с.- Текст: непосредственный.

3.3. Общие требования к организации учебной практики

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

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

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

3.4 Кадровое обеспечение процесса учебной практики

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

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Индекс УП	Код ПК, ОК	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
УП 01. Учебная практика ПМ 01			
Раздел 1. Организация приготовления, подготовки к реализации полуфабрикатов.	ПК 1.1 ОК 1,2,3,4,9	-демонстрация интереса к будущей профессии. -обоснование постановки цели, выбора и применения методов и способов при организации собственной деятельности.	аттестационный лист, отчет студента, фото, видео материалы, наглядные образцы изделий, подтверждающие практический опыт, полученный на практике
Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов.	ПК 1.2-1.4 ОК 1,2,3,4,9	-демонстрация интереса к будущей профессии. -обоснование постановки цели, выбора и применения методов и способов при организации собственной деятельности.	индивидуальное задание аттестационный лист, отчет студента, фото, видео материалы, наглядные образцы изделий, подтверждающие практический опыт, полученный на практике
УП 02 Учебная практика ПМ 02			
Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПК 2.1-2.8 ОК 01,02,03,04,09	-демонстрация интереса к будущей профессии. -обоснование постановки цели, выбора и применения методов и способов при организации собственной деятельности.	аттестационный лист, отчет студента, фото, видео материалы, наглядные образцы изделий, подтверждающие практический опыт, полученный на практике
Раздел 2. Приготовление и	ПК 2.1-2.8	-демонстрация интереса к будущей профессии.	индивидуальное задание аттестационный лист, отчет

подготовка к реализации горячих супов и соусов разнообразного ассортимента	ОК 01,02,03,04,09	-обоснование постановки цели, выбора и применения методов и способов при организации собственной деятельности.	студента, фото, видео материалы, наглядные образцы изделий, подтверждающие практический опыт, полученный на практике
Раздел 3. Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента	ПК 2.1-2.8 ОК 01,02,03,04,09	-демонстрация интереса к будущей профессии. -обоснование постановки цели, выбора и применения методов и способов при организации собственной деятельности.	аттестационный лист, отчет студента, фото, видео материалы, наглядные образцы изделий, подтверждающие практический опыт, полученный на практике
Раздел 4. Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	ПК 2.1-2.8 ОК 01,02,03,04,09	-демонстрация интереса к будущей профессии. -обоснование постановки цели, выбора и применения методов и способов при организации собственной деятельности.	индивидуальное задание аттестационный лист, отчет студента, фото, видео материалы, наглядные образцы изделий, подтверждающие практический опыт, полученный на практике
Раздел 5. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	ПК 2.1-2.8 ОК 01,02,03,04,09	-демонстрация интереса к будущей профессии. -обоснование постановки цели, выбора и применения методов и способов при организации собственной деятельности.	аттестационный лист, отчет студента, фото, видео материалы, наглядные образцы изделий, подтверждающие практический опыт, полученный на практике
Раздел модуля 6. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и разнообразного ассортимента	ПК 2.1-2.8 ОК 01,02,03,04,09	-демонстрация интереса к будущей профессии. -обоснование постановки цели, выбора и применения методов и способов при организации собственной деятельности.	индивидуальное задание аттестационный лист, отчет студента, фото, видео материалы, наглядные образцы изделий, подтверждающие практический опыт, полученный на практике
УП 03. Учебная практика ПМ 03			
Раздел 1. Организация приготовления, подготовки холодных блюд, кулинарных изделий.	ПК 3.1 ОК 1,2,3,4,9	-демонстрация интереса к будущей профессии. -обоснование постановки цели, выбора и применения методов и способов при	аттестационный лист, отчет студента, фото, видео материалы, наглядные образцы изделий, подтверждающие практический опыт, полученный на практике

		организации собственной деятельности.	
Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.	ПК 3.2-3.4 ОК 1,2,3,4,9	-демонстрация интереса к будущей профессии. -обоснование постановки цели, выбора и применения методов и способов при организации собственной деятельности.	индивидуальное задание аттестационный лист, отчет студента, фото, видео материалы, наглядные образцы изделий, подтверждающие практический опыт, полученный на практике
УП 04. Учебная практика ПМ 04			
Раздел 1. Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.	ПК 4.1 ОК 1,2,3,4,9	-демонстрация интереса к будущей профессии. -обоснование постановки цели, выбора и применения методов и способов при организации собственной деятельности.	аттестационный лист, отчет студента, фото, видео материалы, наглядные образцы изделий, подтверждающие практический опыт, полученный на практике
Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов.	ПК 4.2-4.5 ОК 1,2,3,4,9	-демонстрация интереса к будущей профессии. -обоснование постановки цели, выбора и применения методов и способов при организации собственной деятельности.	индивидуальное задание аттестационный лист, отчет студента, фото, видео материалы, наглядные образцы изделий, подтверждающие практический опыт, полученный на практике
УП 05. Учебная практика ПМ 05			
Раздел 1. Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ПК 1 5.1 ОК 1,2,3,4,9	-демонстрация интереса к будущей профессии. -обоснование постановки цели, выбора и применения методов и способов при организации собственной деятельности.	аттестационный лист, отчет студента, фото, видео материалы, наглядные образцы изделий, подтверждающие практический опыт, полученный на практике
Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов.	ПК 5.2-5.5 ОК 1,2,3,4,9	-демонстрация интереса к будущей профессии. -обоснование постановки цели, выбора и применения методов и способов при организации собственной деятельности.	индивидуальное задание аттестационный лист, отчет студента, фото, видео материалы, наглядные образцы изделий, подтверждающие практический опыт, полученный на практике
УП 06. Учебная практика ПМ 06			
Раздел 1. Организация работы повара по обработке сырья, приготовлению и сложных блюд национальной кухни	ПК 6.1-6.8 ОК 1-9	-демонстрация интереса к будущей профессии. -обоснование постановки цели, выбора и применения методов и способов при	аттестационный лист, отчет студента, фото, видео материалы, наглядные образцы изделий, подтверждающие

разнообразного ассортимента		организации собственной деятельности.	практический опыт, полученный на практике
Раздел 2. Приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	ПК 6.1-6.4 ОК 1-9	-демонстрация интереса к будущей профессии. -обоснование постановки цели, выбора и применения методов и способов при организации собственной деятельности.	индивидуальное задание аттестационный лист, отчет студента, фото, видео материалы, наглядные образцы изделий, подтверждающие практический опыт, полученный на практике

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

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

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

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

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

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

ПП.06 ПМ 06 Приготовление хлебобулочной продукции

2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1.1. Цель и место учебной практики в структуре образовательной программы:	118
1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.....	181
1.1. Цель и место производственной практики в структуре образовательной программы:	181
1.2. Планируемые результаты освоения учебной практики	185
1.3. Обоснование часов производственной практики в рамках вариативной части ОПОП-П	185
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ..	190
2.1. Трудоемкость освоения производственной практики.....	190
2.2. Структура производственной практики.....	190
2.3. Содержание производственной практики.....	197
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	211
3.1. Материально-техническое обеспечение производственной практики.....	211
3.2. Учебно-методическое обеспечение.....	212
3.3. Общие требования к организации производственной практики	214
3.4 Кадровое обеспечение процесса производственной практики.....	214
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.....	214

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА⁸¹ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

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

Рабочая программа производственной практики (ПП) является частью программы подготовки ППКРС в соответствии с ФГОС СПО по профессии / специальности

43.01.09 Повар, кондитер

(код и наименование специальности, профессии)

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

ПП01 Производственная практика ПМ 01	ПМ 01 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	МДК 01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов МДК 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
ПП 02 Производственная практика ПМ 02	ПМ 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	МДК 02.,1 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПП 03 Производственная практика ПМ 03	ПМ. 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	МДК 03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента МДК 03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПП 04 Производственная практика ПМ 04	ПМ 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и	МДК 04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и

	горячих сладких блюд ¹⁸² десертов, напитков разнообразного ассортимента	горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента МДК 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, разнообразного ассортимента
ПП 05 Производственная практика ПМ 05	ПМ. 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	МДК 05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента. МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.
ПП 06 Производственная практика ПМ 06	ПМ 06 Приготовление хлебобулочной продукции	МДК 06.01 Организация приготовления, подготовка к реализации сложных блюд национальной кухни разнообразного ассортимента МДК 06.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных мучных и кондитерских изделий национальной кухни с разработкой электронно- технологических карт

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

Код ОК / ПК	Наименование ОК / ПК
ПК 1.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырьё, исходные материалы для обработки сырья, приготовление полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья.
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.
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.
ОК 02.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;
ОК 04.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.
ОК 09.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранных языках
ПК 2.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.
ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.
ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
ПК 2.8	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.
ПК 3.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.
ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.
ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.
ПК 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.
ПК 4.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 4.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
ПК 4.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.
ПК 4.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.
ПК 5.1	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 5.2	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
ПК 5.3	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.
ПК 5.4.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.
ПК 5.5	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.
ПК 6.1.	<i>Подготовить рабочее место оборудования и инвентарь для приготовления и обработки основного вида сырья, используемого в национальной кухне.</i>
ПК 6.2.	<i>Осуществлять основные способы, методы режима механической и тепловой кулинарной обработки, применяемые в технологии национальных блюд.</i>
ПК 6.3.	<i>Осуществлять изготовление, творческое оформление и реализацию блюд национальной кухни.</i>
ПК 6.4.	<i>Приготовление блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий национальной кухни.</i>

Цель производственной практики: приобретение практического опыта в рамках профессиональных модулей данной ОПОП-П по видам деятельности:

ВД 01 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок,

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

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

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

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

1.2. Планируемые результаты освоения учебной практики

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

Наименование вида деятельности	Практический опыт / умения
ПМ 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	подготовке, уборке рабочего места
	подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов.
	обработке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи.
	приготовлении, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов разнообразного ассортимента.
	ведении расчётов с потребителями
	ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы, гусиной и утиной печени для блюд национальной и зарубежной кухни
	методы обработки и подготовки мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления блюд национальной и зарубежной кухни
ПМ 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
	выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
	упаковке, складировании неиспользованных продуктов;
	порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведении расчетов с потребителями
	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.
	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента зарубежной кухни

ПМ 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
	выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
	упаковке, складировании неиспользованных продуктов; порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведении расчетов с потребителями.
	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;
	<i>выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента зарубежной кухни.</i>
ПМ 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
	выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
	упаковке, складировании неиспользованных продуктов; порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведении расчетов с потребителями.
	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;
	<i>выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента зарубежной кухни.</i>
ПМ 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	подготовке, уборке рабочего места, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;.
	выборе, оценке качества, выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов;
	приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов
	ведении расчётов с потребителями
	приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;
	порционировании. (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности;
	- выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий национальной кухни.
ПМ 06 Приготовление хлебобулочной продукции	методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий национальной кухни.
	подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
	выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов;
	деления теста вручную;
	формования полуфабрикатов для различных хлебобулочных изделий вручную;
	работы на тестоделительных машинах;
	работы на машинах для формования тестовых заготовок;
	разделки мучных кондитерских изделий из различных видов теста;
	настройки и регулирования режимов работы оборудования;
	выпекания хлеба, хлебобулочных изделий;
	приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе национальных

	выпечки полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий;
	подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства;
	приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе национальных;
	подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
	выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов;
	деления теста вручную;
	формования полуфабрикатов для различных хлебобулочных изделий вручную;
	рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;
	хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности;
	выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий национальной кухни.
	делить тесто на куски заданной массы, придавать им определенную форму;
	проводить предварительную (промежуточную) расстойку;
	придавать окончательную форму тестовым заготовкам;
	работать с полуфабрикатами из замороженного теста;
	укладывать сформованные полуфабрикаты на листы, платки, в формы;
	смазывать и отделять поверхности полуфабрикатов;
	контролировать качество окончательной расстойки полуфабрикатов;
	производить разделку мучных кондитерских изделий, вырабатываемых без крема;
	устранять дефекты тестовых заготовок различными способами;
	определять готовность полуфабрикатов после окончательной расстойки к выпечке;
	определять готовность изделий при выпечке;
	оценивать качество выпеченных изделий по органолептическим показателям;
	хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности;
	выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замес теста, приготовление фарша, начинок, отделочных полуфабрикатов
	хранить, порционировать (комплектовать),

	эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности
	формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий национальной кухни.
	соблюдать правила сочетаемости
	взаимозаменяемость продуктов
	подготовка и применение пряностей и приправ
	Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах по приготовлению мучных, хлебобулочных изделий
	Использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, в том числе специального
	Применять компьютерные и телекоммуникационные средства

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

Код ПП	Код ПК/дополнительные (ПК*, ПКц)	Практически й опыт	Наименование темы практики	Объем часов ПП	Обоснование увеличения объема практики
ПП 01	-	-	-	-	-
ПП 02	-	-	-	-	-
ПП 03	-	-	-	-	-
ПП 04	-	-	-	-	-
ПП 05	-	-	-	-	-
ПП. 06	МДК 06.01 06.02	ПК 6.1,6.2, 6.3,6.4	Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий национальной кухни. Тема1.2. Организация технологических процессов по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Тема 2.2 Классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов.	36	Повышение уровня практической подготовки; Подготовка к самостоятельной профессиональной деятельности; Повышение востребованности и конкурентоспособности выпускников; Развитие навыков планирования и управления временем.

			Тема 2.3. Приготовление различных видов теста, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий. Тема 2.4. Изготовление и оформление пирожных и тортов. Тема 2.5. Мучные кондитерские изделия из теста с фруктово-ягодными начинками.		
Объем производственной практики в рамках вариативной части ОПОП-П - 36 ак.ч.					

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Трудоемкость освоения производственной практики

Код УП	Объем, ак.ч.	Форма проведения учебной практики (концентрированно/ рассредоточено)	Курс / семестр	Форма промежуточной аттестации
ПП. 01	144	концентрированно	2/3	Дифференцированный зачет
ПП. 02	72	концентрированно	2/	Дифференцированный зачет
ПП. 03	72	концентрированно	2/4	Дифференцированный зачет
ПП. 04	72	концентрированно	3/6	Дифференцированный зачет
ПП.05	36	концентрированно	3/6	Дифференцированный зачет
ПП. 06	36	концентрированно	3/6	Дифференцированный зачет
Всего УП		X	X	X

2.2. Структура производственной практики

Код ПК	Наименование разделов профессионального модуля	Виды работ	Наименование тем производственной практики	Объем часов
ПП 01 ПМ 01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента			X
ПК 1.1-1.4	Раздел 1. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов	1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырьё, исходные материалы для обработки сырья, приготовление полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	Тема 1.1. Организация рабочего пространства и рабочего процесса	10
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 1				

ПК 1.1-1.4	Раздел 2 Приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов.	1. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья.	Тема 2.1. Организация подготовки рыбы и приготовление полуфабрикатов.	40
		2.Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.	Тема 2.2. Организация подготовки мяса и приготовление полуфабрикатов	48
		3.Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролик.	Тема 2.3. Организация подготовки домашней птицы для приготовления полуфабрикатов	46
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта				4
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 2				138
ИТОГО				144
ПП 02. ПМ 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок				х
ПК 2.1-2.8	Раздел 1. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд	1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	Тема 1.1. Организация рабочего пространства и рабочего процесса	6
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 1				6
ПК 2.1-2.8	Раздел 2. Приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд.	1. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.	Тема 2.1. Приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд.	12
		2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации	Тема 2.2. Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов	12

		супов различного ассортимента.	разнообразного ассортимента.	
		3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов различного ассортимента.	Тема 2.3. Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий различного ассортимента.	12
		4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий различного ассортимента.	Тема 2.4. Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки различного ассортимента	8
		5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки различного ассортимента.	Тема 2.5. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья различного	6
		6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья различного ассортимента. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика различного ассортимента.	Тема 2.6. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различного	12
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта				4
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 2				66
ИТОГО				72
ПП 03 ПМ. 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок различного ассортимента				
ПК 3.1-3.4	Раздел 1. Организация приготовления, подготовки	1.Подготавливать рабочее место, оборудование, сырьё, исходные	Тема 1.1. Организация рабочего пространства и рабочего процесса	6

	холодных блюд, кулинарных изделий.	материалы ~~193~~ приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.		
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 1				6
ПК 3.1-3.4	Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.	1.Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.	Тема 2.1. Организация приготовления холодных соусов, салатных заправок.	12
		2.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.	Тема 2.2. Приготовление салатов разнообразного ассортимента.	12
		3.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.	Тема 2.3. Приготовление бутербродов и холодных закусок.	12
		4.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.	Тема 2.4. Приготовление холодных блюд из рыбы и рыбных продуктов.	12
		5.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.	Тема 2.5. Приготовление холодных блюд и закусок из мяса птицы и дичи.	14
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта				4
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 2				66
ИТОГО				72

ПП 04. ПМ 04. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента».				
ПК 4.1-4.5	Раздел 1. Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.	1.Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	Тема 1.1. Организация рабочих мест по приготовлению холодных горячих десертов и напитков.	6
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 1				6
ПК 4.1-4.5	Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов.	1.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.	Тема 2.1. Приготовление подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	14
		2.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.	Тема 2.2. Приготовление подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов	30
		3.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.	Тема 2.3. Организация приготовление подготовка к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.	6
		4.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.	Тема 2.4. Приготовление подготовка к реализации горячих напитков	12
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта				4
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 2				66
ИТОГО				72
ПП 05. ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.				

ПК 5.1-5.5	Раздел 1. Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	1.Подготовить рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.	Тема 1.1. Организация рабочего пространства и рабочего процесса	6
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 1				6
ПК 5.1-5.5	Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов.	1.Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.	Тема 2.1. Виды, классификация и ассортимент отделочных полуфабрикатов. Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов глазури	6
		2.Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.	Тема 2.2. Классификация и ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий	12
		3.Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.	Тема 2.3. Организация приготовления подготовка к реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента.	12
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта				
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 2				30
ИТОГО				36
ПП 06. ПМ 06. Приготовление хлебобулочной продукции				
ПК 6.1-6.4	Раздел 1. Организация работы повара по обработке сырья, приготовлению и сложных блюд национальной кухни разнообразного ассортимента	1.Подготовить рабочее место оборудования и инвентарь для приготовления	Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий национальной кухни	6

		2.Обработка основного вида сырья, используемого в национальной кухне.	Тема1.2. Организация технологических процессов по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	6
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 1				12
ПК 6.1-6.4	Раздел 2. Приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	1.Осуществлять основные способы, методы режима механической и тепловой кулинарной обработки, применяемые в технологии национальных блюд.	Тема 2.1. Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	6
		2.Осуществлять изготовление, творческое оформление и реализацию блюд национальной кухни.	Тема 2.2 Классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов	6
		3.Приготовление блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий национальной кухни.	Тема 2.3. Приготовление различных видов теста, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий.	6
			Тема 2.4. Изготовление и оформление пирожных и тортов. Мучные кондитерские изделия из теста с фруктово-ягодными начинками.	6
		Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ				24
ИТОГО				36
Итого часов				432

2.3. Содержание производственной практики¹⁹⁷

Наименование разделов профессионального модуля и тем производственной практики	Содержание работ	Объем, ак.ч.
ПП 01. ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента		144
Раздел 1. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов		6
Тема 1.1. Организация рабочего пространства и рабочего процесса	Содержание	6
	Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.	6
Раздел 2 Приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов.		138
Тема 2.1. Организация подготовки рыбы и приготовление полуфабрикатов.	Содержание	36
	Последовательность и правила обработки рыбы чешуйчатой рыбы для приготовления полуфабрикатов для блюд.	6
	Последовательность и правила обработки рыбы бесчешуйчатой рыбы для приготовления полуфабрикатов для блюд.	6
	Приготовление котлетной массы из рыбы и приготовление полуфабрикатов для блюд «Тельное рыбное», «Зразы донские». Требование к качеству, сроки хранения, оформление.	6
	Приготовление кнельной массы из рыбы и приготовление полуфабрикатов для приготовления блюд «Кнели рыбные», «Рулет рыбный». Требование к качеству, сроки хранения, оформление.	6
	Приготовление кнельной массы из рыбы и приготовление полуфабрикатов для приготовления блюд «Кнели рыбные», «Рулет рыбный». Требование к качеству, сроки хранения, оформление.	6
	Подготовка и приготовление рыбы к фаршированию «Рыба, фаршированная». Требование к качеству, сроки хранения, оформление.	6
Тема 2.2. Организация подготовки мяса и приготовление полуфабрикатов	Содержание	54
	Последовательность и правила обработки мяса говядины, баранины, свинины при приготовлении полуфабрикатов для блюд.	6
	Приготовление рубленой массы из мяса (говядины, баранины) и приготовление полуфабрикатов для блюд «Зразы», «Шницель натуральный», «Котлеты натуральные»,	12

	«Рулёт натуральный». Требование к качеству, сроки хранения, оформление.	
	Приготовление кнельной массы из мяса (говядины, баранины) и приготовление полуфабрикатов	6
	Приготовление рубленой массы из мяса (свинины) и приготовление полуфабрикатов для блюд «Котлеты из свинины», «Биточки в соусе». Требование к качеству, сроки хранения, оформление.	6
	Приготовление котлетной массы из мяса (говядины, баранины, свинины) и приготовление полуфабрикатов для блюд «Рулёт мясной», «Кнели». Требование к качеству, сроки хранения, оформление	6
	Приготовление котлетной массы из мяса (говядины, баранины, свинины) и приготовление полуфабрикатов для блюд «Шницель». Требование к качеству, сроки хранения, оформление	6
	Приготовление полуфабрикатов из натурального мяса «Рулёт из лопатки», «Фаршированная голова поросёнка», «Рулёт из поросёнка», «Каре ягнёнка». Требование к качеству, сроки хранения, оформление	6
	Приготовление полуфабрикатов из натурального мяса «Рулёт из лопатки», «Фаршированная голова поросёнка», «Рулёт из поросёнка», «Каре ягнёнка». Требование к качеству, сроки хранения, оформление	6
Тема 2.3. Организация подготовки домашней птицы для приготовления полуфабрикатов	Содержание	42
	Последовательность и правила обработки сельскохозяйственной птицы при приготовлении полуфабрикатов для блюд. Требование к качеству, сроки хранения, оформление.	6
	Приготовление котлетной массы для приготовления полуфабрикатов блюд из птицы. «Кнели», «Зразы из кур», «Биточки фаршированные», «Суфле из птицы». Требование к качеству, сроки хранения, оформление.	6
	Приготовление котлетной массы для приготовления полуфабрикатов блюд из птицы «Биточки фаршированные», «Суфле из птицы». Требование к качеству, сроки хранения, оформление.	6
	Приготовление полуфабрикатов из натурального мяса птицы. Приготовление начинок для фарширования «Грудинка, фаршированная», «Окорочка фаршированные». Требование к качеству, сроки хранения, оформление.	6
	Приготовление полуфабрикатов из натурального мяса птицы. Требование к качеству, сроки хранения, оформление.	6
	Приготовление начинок для фарширования «Рулёт из птицы», «Гусь, утка фаршированные». Требование к качеству, сроки хранения, оформление.	6
	Последовательность и правила обработки сельскохозяйственной птицы при приготовлении полуфабрикатов для блюд. Требование к качеству, сроки хранения, оформление.	6
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта		4
ВСЕГО ЧАСОВ ПП		144

199		
ПП 02. ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		72
Раздел 1. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд		6
Тема 1.1. Организация рабочего пространства и рабочего процесса	Содержание	6
	Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.	6
Раздел 2. Приготовление, подготовки к реализации и презентации горячих блюд.		66
Тема 2.1. Приготовление, подготовки к реализации и презентации горячих блюд.	Содержание	12
	Приготовление бульонов и отваров. Правила, режимы варки, нормы закладки продуктов, кулинарное назначение бульонов и отваров. Техника порционирования, варианты оформления бульонов, отваров для подачи. Методы сервировки и подачи, температура подачи бульонов, отваров. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка бульонов и отваров для отпуска на вынос.	6
	Приготовление, последовательность и нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения щей, борщей, рассольников, солянок, супов картофельных, с крупами, бобовыми, макаронными изделиями. Супы региональной кухни: рецептуры, особенности приготовления, оформления и подачи. Требования к качеству, условия и сроки хранения. 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.	6
Тема 2.2. Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента.	Содержание	12
	Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса красного основного и его производных, соуса белого основного и его производных, соусов грибного, молочного, сметанного и их производных, соусов на основе концентратов промышленного	6

	производства. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов. Приемы оформления тарелки соусами.	
	Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов яично-масляных, соусов на сливках. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов.	6
Тема 2.3. Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента.	Содержание	12
	Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов: ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подбора соусов. Правила оформления и отпуска горячих блюд и гарниров из овощей и грибов: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд и гарниров из круп и бобовых, правила охлаждения, замораживания, разогрева. Упаковка, подготовка горячих блюд и гарниров из овощей и грибов для отпуска на вынос, транспортирования.	6
	Приготовление 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. Приготовление блюд и гарниров из бобовых. Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий. 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.	6
Тема 2.4. Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	Содержание	12
	Приготовление горячих блюд из яиц и яичных продуктов: яиц отварных в скорлупе и без (пашот), яичницы, омлетов для различных типов питания. Приготовление горячих блюд из творога: сырников, запеканок, пудингов, вареников для различных типов питания. Правила оформления и отпуска горячих блюд из яиц, творога, сыра: техника	

	порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из яиц, творога, сыра. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования.	
	Приготовление горячих блюд из муки: лапши домашней, пельменей вареников, блинчиков, блинов, оладий, пончиков. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления. Выбор соусов и приправ. Требования к качеству, условия и сроки хранения блюд из муки. Правила оформления и отпуска горячих блюд из муки: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и 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.	6
Тема 2.5. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного	Содержание	6
	Правила оформления и отпуска горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.	6
	Хранение готовых блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования	
Тема 2.6. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного	Содержание	12
	Приготовление блюд из мяса, мясных продуктов: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных). Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из мяса, мясных продуктов для различных форм обслуживания, типов питания.	6
	Правила оформления и отпуска горячих блюд из мяса, мясных продуктов: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды	6

	для отпуска, способ подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из мяса, мясных продуктов. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. Приготовление блюд из домашней птицы, дичи, кролика: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных). Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из мяса, мясных продуктов для различных форм обслуживания, типов питания. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта		4
ВСЕГО ЧАСОВ ПП		72
УП 03. ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		72
Раздел 1. Организация приготовления, подготовки холодных блюд, кулинарных изделий.		6
Тема 1.1. Организация рабочего пространства и рабочего процесса	Содержание	6
	Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.	6
Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.		66
Тема 2.1. Организация приготовления холодных соусов, салатных заправок.	Содержание	12
	Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.	6

	Правильно организовать рабочее место подготовить оборудование, производственный инвентарь, посуду при подготовке продуктов и приготовлении холодных соусов, салатных заправок.	6
Тема 2.2. Приготовление салатов разнообразного ассортимента.	Содержание	12
	Правильно организовать рабочее место подготовить оборудование, производственный инвентарь, посуду при подготовке продуктов и приготовлении салатов из сырых и вареных овощей. Оценить качество готовых блюд. Правильно организовать рабочее место подготовить оборудование, производственный инвентарь, посуду при подготовке продуктов и приготовлении винегретов. Оценить качество готовых блюд.	6
	Правильно организовать рабочее место подготовить оборудование, производственный инвентарь, посуду при подготовке продуктов и приготовлении салатов из рыбных продуктов. Оценить качество готовых блюд. Правильно организовать рабочее место подготовить оборудование, производственный инвентарь, посуду при подготовке продуктов и приготовлении салатов из мясных продуктов. Оценить качество готовых блюд. Правильно организовать рабочее место подготовить оборудование, производственный инвентарь, посуду при подготовке продуктов и приготовлении салатов коктейлей. Оценить качество готовых блюд. Правильно организовать рабочее место подготовить оборудование, производственный инвентарь, посуду при подготовке продуктов и приготовлении салатов из мяса птицы. Оценить качество готовых блюд.	6
Тема 2.3. Приготовление бутербродов и холодных закусок.	Содержание	12
	Правильно организовать рабочее место подготовить оборудование, производственный инвентарь, посуду при подготовке продуктов и приготовлении бутербродов, холодных закусок. Оценить качество готовых блюд.	6
	Правильно организовать рабочее место подготовить оборудование, производственный инвентарь, посуду при подготовке продуктов и приготовлении бутербродов, холодных закусок. Оценить качество готовых блюд.	6
Тема 2.4. Приготовление холодных блюд из рыбы и рыбных продуктов.	Содержание	12
	Правильно организовать рабочее место подготовить оборудование, производственный инвентарь, посуду при подготовке продуктов и приготовлении холодных блюд из рыбы и рыбных продуктов. Оценить качество готовых блюд.	6
	Правильно организовать рабочее место подготовить оборудование, производственный инвентарь, посуду при подготовке продуктов и приготовлении холодных блюд из рыбы и рыбных продуктов. Оценить качество готовых блюд.	6
Тема 2.5. Приготовление холодных блюд и закусок из мяса птицы и дичи.	Содержание	12
	Правильно организовать рабочее место подготовить оборудование, производственный инвентарь, посуду при подготовке продуктов и приготовлении холодных блюд из мяса, птицы. Оценить качество готовых блюд.	6

	Правильно организовать рабочее место подготовить оборудование, производственный инвентарь, посуду при подготовке продуктов и приготовлении холодных блюд из мяса, птицы. Оценить качество готовых блюд.	6
	Правильно организовать рабочее место подготовить оборудование, производственный инвентарь, посуду при подготовке продуктов и приготовлении холодных блюд из мяса, птицы. Оценить качество готовых блюд.	6
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта		4
ВСЕГО ЧАСОВ ПП		72
ПП 04. ПМ 04. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента».		72
Раздел 1. Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.		6
Тема 1.1. Организация рабочих мест по приготовлению холодных горячих десертов и напитков.	Содержание	6
	Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.	6
Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов.		66
Тема 2.1. Приготовление подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	Содержание	18
	Приготовление и отпуск холодных сладких блюд: натуральных фруктов и ягод, фруктов в сиропе. Приготовление и отпуск холодных сладких блюд: железированных сладких блюд (киселей) Проведение бракеража готовых холодных сладких блюд Проведение бракеража готовых холодных сладких блюд. сервировка стола, выбор посуды для отпуска сладких блюд, способов подачи холодных и горячих сладких блюд соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ ;выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи десертов, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.	6
	Приготовление и отпуск холодных сладких блюд: железированных сладких блюд (желе фруктовые.) Приготовление и отпуск холодных сладких блюд:	6

	желированных сладких блюд (желе молочные, многослойные).Проведение бракеража готовых холодных сладких блюд. сервировка стола, выбор посуды для отпуска сладких блюд, способов подачи холодных и горячих сладких блюд соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи десертов, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции	
	Приготовление и отпуск холодных сладких блюд: желированных сладких блюд (муссов). Приготовление и отпуск холодных сладких блюд: желированных сладких блюд (самбука). Проведение бракеража готовых холодных сладких блюд. сервировка стола, выбор посуды для отпуска сладких блюд, способов подачи холодных и горячих сладких блюд соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи десертов, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции	6
Тема 2.2. Приготовление подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов	Содержание	30
	Приготовление, правила оформления и отпуска горячих сладких блюд, десертов, в том числе региональных кухонь мира (горячего суфле) Приготовление, правила оформления и отпуска горячих сладких блюд, десертов, в том числе региональных кухонь мира(горячего суфле) Подбор сладких соусов, способы подачи соусов к сладким блюдам Проведение бракеража готовых холодных сладких блюд. сервировка стола, выбор посуды для отпуска сладких блюд, способов подачи холодных и горячих сладких блюд соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи десертов, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции	6
	Приготовление, правила оформления и отпуска горячих сладких блюд, десертов, в том числе региональных кухонь мира (пудингов) Подбор сладких соусов, способы подачи соусов к сладким блюдам Проведение бракеража готовых холодных сладких блюд. сервировка стола, выбор посуды для отпуска сладких блюд, способов подачи холодных и горячих сладких блюд соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения	6

	пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи десертов, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции	
	Приготовление, правила оформления и отпуска горячих сладких блюд, десертов, в том числе региональных кухонь мира (пудингов Приготовление, правила оформления и отпуска горячих сладких блюд, десертов, в том числе региональных кухонь мира (шарлоток).) Подбор сладких соусов, способы подачи соусов к сладким блюдам Проведение бракеража готовых холодных сладких блюд. сервировка стола, выбор посуды для отпуска сладких блюд, способов подачи холодных и горячих сладких блюд соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи десертов, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции	6
	Приготовление, правила оформления и отпуска горячих сладких блюд, десертов, в том числе региональных кухонь мира (штруделей) Подбор сладких соусов, способы подачи соусов к сладким блюдам. Проведение бракеража готовых холодных сладких блюд. сервировка стола, выбор посуды для отпуска сладких блюд, способов подачи холодных и горячих сладких блюд соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи десертов, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции	6
	Приготовление, правила оформления и отпуска горячих сладких блюд, десертов, в том числе региональных кухонь мира (рулетов с ягодами, фруктами,) Приготовление, правила оформления и отпуска горячих сладких блюд, десертов, в том числе региональных кухонь мира (блинчиков) Подбор сладких соусов, способы подачи соусов к сладким блюдам выбор оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;упаковке, складировании неиспользованных продуктов;порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведении расчетов с потребителями	6

Тема 2.3. Организация приготовления подготовка к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.	Содержание 207	6
	Приготовление и отпуск холодных напитков (свежеотжатые соки, фруктово-ягодные прохладительные напитки, лимонады, смузи, коктейли), бракераж готовых холодных сладких блюд. сервировка стола, выбор посуды для отпуска сладких блюд, способов подачи холодных и горячих сладких блюд соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи десертов, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции	6
Тема 2.4. Приготовление подготовка к реализации горячих напитков	Содержание	12
	Приготовление и отпуск горячих напитков (чай разнообразного ассортимента). Способы варки, способы подачи. Правила бракеража готовых горячих сладких блюд. сервировка стола, выбор посуды для отпуска сладких блюд, способов подачи холодных и горячих сладких блюд соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ ;выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи десертов, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции	6
	Приготовление и отпуск горячих напитков (кофе разнообразного ассортимента, какао, горячий шоколад). Способы варки, способы подачи. Правила бракеража готовых холодных сладких блюд. сервировка стола, выбор посуды для отпуска сладких блюд, способов подачи холодных и горячих сладких блюд соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ ;выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи десертов, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции	6
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта		4
ВСЕГО ЧАСОВ ПП		72
ПП 05. ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.		36
Раздел 1. Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		6

Тема 1.1. Организация рабочего пространства и рабочего процесса	Содержание 208	6
	Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.	6
Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов.		30
Тема 2.1. Виды, классификация и ассортимент отделочных полуфабрикатов. Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов глазури	Содержание	6
	Приготовление глазури сырцовой для глазировании поверхности, глазури сырцовой и заварной для украшения изделий, шоколадной глазури. Последовательность выполнения технологических операций, органолептические способы определение готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения.	6
Тема 2.2. Классификация и ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий	Содержание	12
	Приготовление, правила оформления и отпуска горячих сладких блюд, десертов, в том числе региональных кухонь мира (горячего суфле) Подбор сладких соусов, способы подачи соусов к сладким блюдам Проведение бракеража готовых холодных сладких блюд. сервировка стола, выбор посуды для отпуска сладких блюд, способов подачи холодных и горячих сладких блюд соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи десертов, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции	6
	Приготовление, правила оформления и отпуска горячих сладких блюд, десертов, в том числе региональных кухонь мира(горячего суфле) Подбор сладких соусов, способы подачи соусов к сладким блюдам Проведение бракеража готовых холодных сладких блюд. сервировка стола, выбор посуды для отпуска сладких блюд, способов подачи холодных и горячих сладких блюд соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи десертов, порционировать (комплектовать), эстетично	6

	упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции	
Тема 2.3. Организация приготовления подготовка к реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента.	Содержание	12
	Приготовление и отпуск холодных напитков (свежеотжатые соки, фруктово-ягодные прохладительные напитки, лимонады, смузи, коктейли), бракераж готовых холодных сладких блюд. сервировка стола, выбор посуды для отпуска сладких блюд, способов подачи холодных и горячих сладких блюд соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи десертов, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции	6
	Приготовление и отпуск горячих напитков (кофе разнообразного ассортимента, какао, горячий шоколад). Способы варки, способы подачи. Правила бракеража готовых холодных сладких блюд. сервировка стола, выбор посуды для отпуска сладких блюд, способов подачи холодных и горячих сладких блюд соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ ;выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи десертов, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции	6
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта		6
ВСЕГО ЧАСОВ ПП		36
ПП 06. ПМ 06. Приготовление хлебобулочной продукции		36
Раздел 1. Организация работы повара по обработке сырья, приготовлению и сложных блюд национальной кухни разнообразного ассортимента		
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий национальной кухни	Содержание	12
	Ознакомление с предприятием общественного питания. Инструктаж по охране труда и технике безопасности. Первичная обработка, нарезка и формовка традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.	2
	Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Последовательность выполнения и характеристика технологических операций	4
Тема1.2. Организация технологических процессов по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации	Характеристика технологических процессов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Организация работ на различных участках кондитерского цеха. Требования к	6

хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	качеству, условия и сроки хранения. Правила подготовки кондитерского сырья и продуктов к использованию.	
Раздел 2. Приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий		24
Тема 2.1. Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	Содержание	
	Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.	6
Тема 2.2 Классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов	Ассортимента кондитерского сырья и продуктов, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подготовки кондитерского сырья и продуктов к использованию.	6
Тема 2.3. Приготовление различных видов теста, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий.	Приготовление теста из различных видов муки на дрожжах и закваске, 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.	6
Тема 2.4. Изготовление и оформление пирожных и тортов. Мучные кондитерские изделия из теста с фруктово-ягодными начинками.	Приготовление бисквитных пирожных, тортов 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. Приготовление изделий. Пирожки с творогом и изюмом, пирожки с кортом, пирожки с морковью и творогом, шаньги с творогом. Основные предпочтения и технологии приготовления у различных народов мира	6
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		4
ВСЕГО ЧАСОВ		36
ИТОГО часов		432

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Материально-техническое обеспечение производственной практики

Производственная практика проводится в организациях общественного питания города и районов.

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

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

ПП01/ПП02/ПП03/ПП04/ПП05/ПП06

Технологическое оборудование и оснащение:

- рабочие места по количеству обучающихся;
- Плита электрическая ПЭ- 0,48Н - 1 шт.
- Плита электрическая ЭПК-48П - 1 шт.
- Микроволновая печь CMS-3010 - 1 шт.
- Микроволновая печь CMG-3022G - 1 шт.
- Пароконвектомат ПКА 6-1/2П - 1 шт.
- Пароконвектомат ПКА 6-1/3П - 1 шт.
- Блинница STARFOOP JB-2 - 1 шт.
- Фритюрница FT4423050 М - 1 шт.
- Холодильник бытовой «Орск-408» - 1 шт.
- Холодильник бытовой «Бирюса-22» - 1 шт.
- Миксер планетарный «Kitchen Aid»5KSM150PS - 2шт.
- Миксер планетарный B5A - 1 шт.
- Весы электронные порционные SW-5 - 10 шт.
- Весы электронные ЕД-Р-15 - 1 шт.
- Стол производственный - 7шт.
- Стеллаж – 2 шт.
- Мясорубка SXC-12 - 1 шт.
- Мясорубка эл. «VITEZZE» - 1 шт.

- Мясорубка эл.BRAUN – 1 шт. 212
- СлайсерЛЗ-250 – 1 шт.
- Универсальный соковыжиматель S800 – 1 шт.
- Ванна моечная – 2 шт.
- Раковина для мытья рук – 2 шт.
- Стол подсобный – 1 шт.
- Подставка под пароконвектомат - 2 шт.
- Миксер ручной«POLARIS» - 5 шт.
- Миксер планетарный «Kitchen Aid»5KPM50 – 1 шт.
- Холодильник бытовой «POZIS-МИР-244-1» - 1 шт.
- Водонагреватель RU – 1 шт.
- Миксер планетарный «Kitchen Aid»5KPM5 – 2 шт.
- Плита индукционная Indokor IN3500 – 1 шт.
- Плита индукционная Indokor IN3500M – 1 шт.
- Печь конвекционная XF023 Упох - 1 шт.
- Шкаф расстоечный XLT 133 Упох – 1 шт.
- Шкаф шоковой заморозки APACH SH03 - 1 шт.
- Гриль контактныйAIRHOT CG – 1 шт.
- Овоскоп ОН-10 – 1 шт.
- Стол СКЛ кондитерский столешница дуб – 1 шт.
- Вакуумный упаковщик HURAKAN HKN-V333 - 1 шт.
- Кофемашина MerolME-709 Black OFFICE – 1 шт.
- Контрольно-кассовая машина АМС 100 - 2 шт.
- Миксер электрический – 3 шт.
- Электрический чайник – 2 шт.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

Качурина Т.А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования / Т. А. Качурина. – Москва: Академия. 2021 – 240 с. - ISBN 978-5-4468-9656-1.– Текст: непосредственный

Ледовских Н. А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования / Н. А. Ледовских. – Москва: Академия. 2021 – 224 с. - ISBN 978-5-0054-0173-1.– Текст: непосредственный.

Новикова Е. В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования / Е. В. Новикова. – Москва: КноРус. 2023 – 578 с. - ISBN 978-5-406-09553-9.– Текст: непосредственный.

Васюкова, А. Т., Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Практикум: учебно-практическое пособие / А. Т. Васюкова, Т. С. Жилина. – Москва : КноРус, 2022. – 325 с.

Васюкова, А. Т., Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учебник / А. Т. Васюкова. – Москва : КноРус, 2022. – 247 с.

Новикова, Е. В., Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента : учебник / Е. В. Новикова. — Москва : КноРус, 2023. – 578 с.

Технология хлебобулочных изделий. Практикум: Учебное пособие для СПО / Е.И. Пономарева, С.И. Лукина, Н.Н. Алехина, Т.Н. Малютина.-2-е изд., стер. _Санкт-Петербург:Лань, 2 –23. – 232с.

Васюкова, А.Т., Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий : учебник / А.Т. Васюкова. – Москва : Русайнс, 2018. – 250 с.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания : учебник для вузов / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 220 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-17177-8. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/532518> (дата обращения: 31.08.2023).

Донченко, Л. В. Национальные кулинарные традиции: история продуктов питания : учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 349 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15571-6. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/510096> (дата обращения: 31.08.2023).

ГОСТ 30389— 2013. Услуги общественного питания: Предприятия общественного питания: Классификация и общие требования: межгосударственный стандарт: издание официальное: введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 22 ноября 2013 г. № 1676-ст в качестве национального стандарта Российской Федерации с 01 января 2016 г.: дата введения 216-01-01. – Москва: Стандартинформ, 2019. – 14 с.- Текст: непосредственный.

Журнал «Гастроном»: <http://www.gastronom.ru/>

Журнал: «Хлеб Соль»: <http://www.breadsalt.ru/>

Международный поварской альянс: <http://www.cook-alliance.ru/>

Профессиональный-информационный портал Гильдии шеф-поваров: <http://www.chefs.ru/>

Федерация профессиональных поваров и кондитеров России: <http://www.chefcompany.ru/>

3.3. Общие требования к организации производственной практики

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

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

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

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

3.4 Кадровое обеспечение процесса производственной практики

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

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Индекс ПП	Код ПК, ОК	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
УП 01. Производственная практика ПМ 01			
Раздел 1. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов	ПК 1.1 ОК 1,2,3,4,9	-демонстрация интереса к будущей профессии. -обоснование постановки цели, выбора и применения методов и способов при организации собственной деятельности.	аттестационный лист, отчет студента, фото, видео материалы, наглядные образцы изделий, подтверждающие практический опыт, полученный на практике
Раздел 2 Приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов.	ПК 1.2-1.4 ОК 1,2,3,4,9	-демонстрация интереса к будущей профессии. -обоснование постановки цели, выбора и применения методов и способов при организации собственной деятельности.	индивидуальное задание аттестационный лист, отчет студента, фото, видео материалы, наглядные образцы изделий, подтверждающие практический опыт, полученный на практике
УП 02. Производственная практика ПМ 02			

Раздел 1. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд	ПК 2.1 ОК 1,2,3,4,9	-демонстрация интереса к будущей профессии. -обоснование постановки цели, выбора и применения методов и способов при организации собственной деятельности.	аттестационный лист, отчет студента, фото, видео материалы, наглядные образцы изделий, подтверждающие практический опыт, полученный на практике
Раздел 2. Приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд.	ПК 2.2-2.8 ОК 1,2,3,4,9	-демонстрация интереса к будущей профессии. -обоснование постановки цели, выбора и применения методов и способов при организации собственной деятельности.	индивидуальное задание аттестационный лист, отчет студента, фото, видео материалы, наглядные образцы изделий, подтверждающие практический опыт, полученный на практике
ПП 03. Производственная практика ПМ 03			
Раздел 1. Организация приготовления, подготовки холодных блюд, кулинарных изделий.	ПК 3.1 ОК 1,2,3,4,9	-демонстрация интереса к будущей профессии. -обоснование постановки цели, выбора и применения методов и способов при организации собственной деятельности.	аттестационный лист, отчет студента, фото, видео материалы, наглядные образцы изделий, подтверждающие практический опыт, полученный на практике
Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.	ПК 3.2-3.4 ОК 1,2,3,4,9	-демонстрация интереса к будущей профессии. -обоснование постановки цели, выбора и применения методов и способов при организации собственной деятельности.	индивидуальное задание аттестационный лист, отчет студента, фото, видео материалы, наглядные образцы изделий, подтверждающие практический опыт, полученный на практике
ПП 04. Производственная практика ПМ 04			
Раздел 1. Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.	ПК 4.1 ОК 1,2,3,4,9	-демонстрация интереса к будущей профессии. -обоснование постановки цели, выбора и применения методов и способов при организации собственной деятельности.	аттестационный лист, отчет студента, фото, видео материалы, наглядные образцы изделий, подтверждающие практический опыт, полученный на практике
Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов.	ПК 4.2-4.5 ОК 1,2,3,4,9	-демонстрация интереса к будущей профессии. -обоснование постановки цели, выбора и применения методов и	индивидуальное задание аттестационный лист, отчет студента, фото, видео материалы, наглядные образцы изделий,

		способов при организации собственной деятельности.	подтверждающие практический опыт, полученный на практике
ПП 05. Производственная практика ПМ 05			
Раздел 1. Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ПК 1 5.1 ОК 1,2,3,4,9	-демонстрация интереса к будущей профессии. -обоснование постановки цели, выбора и применения методов и способов при организации собственной деятельности.	аттестационный лист, отчет студента, фото, видео материалы, наглядные образцы изделий, подтверждающие практический опыт, полученный на практике
Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов.	ПК 5.2-5.5 ОК 1,2,3,4,9	-демонстрация интереса к будущей профессии. -обоснование постановки цели, выбора и применения методов и способов при организации собственной деятельности.	индивидуальное задание аттестационный лист, отчет студента, фото, видео материалы, наглядные образцы изделий, подтверждающие практический опыт, полученный на практике
ПП 06. Производственная практика ПМ 06			
Раздел 1. Организация работы повара по обработке сырья, приготовлению и сложных блюд национальной кухни разнообразного ассортимента	ПК 6.1-6.8 ОК 1-9	-демонстрация интереса к будущей профессии. -обоснование постановки цели, выбора и применения методов и способов при организации собственной деятельности.	аттестационный лист, отчет студента, фото, видео материалы, наглядные образцы изделий, подтверждающие практический опыт, полученный на практике
Раздел 2. Приготовление, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	ПК 6.1-6.4 ОК 1-9	-демонстрация интереса к будущей профессии. -обоснование постановки цели, выбора и применения методов и способов при организации собственной деятельности.	индивидуальное задание аттестационный лист, отчет студента, фото, видео материалы, наглядные образцы изделий, подтверждающие практический опыт, полученный на практике

РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИН

ОГЛАВЛЕНИЕ

«ОУП.01 Русский язык».....	2
«ОУП.02 Литература».....	21
«ОУП.03 История»	47
«ОУП.04 Обществознание»	75
«ОУП.05 География»	104
«ОУП.06 Иностранный язык»	128
«ОУП.07 Математика»	154
«ОУП.08 Физическая культура»	187
«ОУП.09 Основы безопасности жизнедеятельности»	206
«ОУП.10 Физика».....	228
«ОУП.11 Биология»	249
«ОУП.12 Информатика».....	268
«ОУП.13 Химия»	293
«ОУП.14 Родная литература»	322
«ОУП.15 Основы проектной деятельности».....	
«ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены»	338
«ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров».....	349
«ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места».....	359
«ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности».....	370
«ОП.05 Основы калькуляции и учета»	379
«ОП.06 Охрана труда»	390
«ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности»	407
«ОП.08 Безопасность жизнедеятельности»	422
«ОП.09 Физическая культура».....	429
«ОП 10. Теоретические основы цифровой экономики»	438
«ОП 11 Основы рисования и лепки»	451

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

Рабочая программа дисциплины

«ОУП.01 Русский язык»

2025г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ	335
1. Общая характеристика.....	336
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы	336
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины.....	336
2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ.....	338
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины.....	338
2.2. Содержание дисциплины	339
2.3. Курсовой проект (работа).....	
3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ.....	344
3.1. Материально-техническое обеспечение	344
3.2. Учебно-методическое обеспечение.....	344
4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ.....	344

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОУП.01 Русский язык»
(наименование дисциплины)

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Русский язык»: является обязательной частью общепрофессионального цикла ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Дисциплина «Русский язык» включена в обязательную часть цикла образовательной программы

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения учебного предмета. Освоение содержания учебного предмета «Русский язык» обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

личностных:

- осознание обучающимися российской гражданской идентичности;
- готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению;
- наличие мотивации к обучению и личностному развитию;
- 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

метапредметных:

- освоенные обучающимися межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные);
- способность их использования в познавательной и социальной практике, готовность к самостоятельному планированию и осуществлению учебной деятельности, организации учебного сотрудничества с педагогическими работниками и сверстниками, к участию в построении индивидуальной образовательной траектории;
- овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности;

предметных:

Пр.1 - сформированность представлений о функциях русского языка в современном мире (государственный язык Российской Федерации, язык межнационального общения, один из мировых языков); о русском языке как духовно-нравственной и культурной ценности многонационального народа России; о взаимосвязи языка и культуры, языка и истории, языка и личности; об отражении в русском языке традиционных российских духовно-нравственных ценностей; сформированность ценностного отношения к русскому языку;

Пр.2- совершенствование умений создавать устные монологические и диалогические высказывания различных типов и жанров; употреблять языковые средства в соответствии с речевой ситуацией (объем устных монологических высказываний - не менее 100 слов; объем диалогического высказывания - не менее 7 - 8 реплик); совершенствование умений выступать публично; представлять результаты учебно-исследовательской и проектной деятельности; использовать образовательные информационно-коммуникационные инструменты и ресурсы для решения учебных задач;

Пр.3 сформированность знаний о признаках текста, его структуре, видах информации в тексте; совершенствование умений понимать, анализировать и комментировать основную и дополнительную, явную и скрытую (подтекстовую) информацию текстов, воспринимаемых зрительно и (или) на слух; выявлять логико-смысловые отношения между предложениями в тексте; создавать тексты разных функционально-смысловых типов; тексты научного,

публицистического, официально-делового стилей разных жанров (объем сочинения - не менее 150 слов);

Пр.4 совершенствование умений использовать разные виды чтения и аудирования, приемы информационно-смысловой переработки прочитанных и прослушанных текстов, включая гипертекст, графику, инфографику и другое (объем текста для чтения - 450 - 500 слов; объем прослушанного или прочитанного текста для пересказа от 250 до 300 слов); совершенствование умений создавать вторичные тексты (тезисы, аннотация, отзыв, рецензия и другое);

Пр.5 обобщение знаний о языке как системе, его основных единицах и уровнях; обогащение словарного запаса, расширение объема используемых в речи грамматических языковых средств; совершенствование умений анализировать языковые единицы разных уровней, тексты разных функционально-смысловых типов, функциональных разновидностей языка (разговорная речь, функциональные стили, язык художественной литературы), различной жанровой принадлежности; сформированность представлений о формах существования национального русского языка; знаний о признаках литературного языка и его роли в обществе;

Пр.6 сформированность представлений об аспектах культуры речи: нормативном, коммуникативном и этическом; формирование системы знаний о нормах современного русского литературного языка и их основных видах (орфоэпические, лексические, грамматические, стилистические); совершенствование умений применять знание норм современного русского литературного языка в речевой практике, корректировать устные и письменные высказывания; обобщение знаний об основных правилах орфографии и пунктуации, совершенствование умений применять правила орфографии и пунктуации в практике письма; сформированность умений работать со словарями и справочниками, в том числе академическими словарями и справочниками в электронном формате;

Пр.7 обобщение знаний о функциональных разновидностях языка: разговорной речи, функциональных стилях (научный, публицистический, официально-деловой), языке художественной литературы; совершенствование умений распознавать, анализировать и комментировать тексты различных функциональных разновидностей языка (разговорная речь, функциональные стили, язык художественной литературы);

Пр.8 обобщение знаний об изобразительно-выразительных средствах русского языка; совершенствование умений определять изобразительно-выразительные средства языка в тексте;

Пр.9 совершенствование умений использовать правила русского речевого этикета в социально-культурной, учебно-научной, официально-деловой сферах общения, в повседневном общении, интернет-коммуникации.

Соотнесение планируемых результатов ОУП. 01 «Русский язык» с общими и профессиональными компетенциями ФГОС СПО по специальности 43.01.09 «Повар, кондитер»

Предметные результаты	Общие компетенции
Пр.1 - сформировать представления о функциях русского языка в современном мире (государственный язык Российской Федерации, язык межнационального общения, один из мировых языков); о русском языке как духовно-нравственной и культурной ценности многонационального народа России; о взаимосвязи языка и культуры, языка и истории, языка и	ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде

личности; об отражении в русском языке традиционных российских духовно-нравственных ценностей; сформированность ценностного отношения к русскому языку; Пр.2 - уметь создавать устные монологические и диалогические высказывания различных типов и жанров. Употреблять языковые средства в соответствии с речевой ситуацией: объем устных монологических высказываний – не менее 100 слов, объем диалогического высказывания – не менее 78 реплик; -умение выступать публично, представлять результаты учебно- исследовательской и проектной деятельности; использовать образовательные информационно-коммуникационные инструменты и ресурсы для решения учебных задач; Пр.6 -сформировать представления об аспектах культуры речи: нормативном, коммуникативном и этическом. Сформировать системы знаний о нормах современного русского литературного языка и их основных видах (орфоэпические, лексические, грамматические, стилистические; уметь применять знание норм современного русского литературного языка в речевой практике, корректировать устные и письменные высказывания; обобщать знания об основных правилах орфографии и пунктуации; -уметь применять правила орфографии и пунктуации в практике письма; -умение работать со словарями и справочниками, в том числе академическими словарями и справочниками в электронном формате; -уметь использовать правила русского речевого этикета в социально-культурной, учебно-научной, официально - деловой сферах общения, в повседневном общении, интернет- коммуникации.	
Пр.1 -сформировать представления о функциях русского языка в современном мире (государственный язык Российской Федерации, язык межнационального общения, один из мировых языков). О русском языке как духовно - нравственный и культурной ценности многонационального народа России; о взаимосвязи языка и	ОК. 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста

культуры, языка и истории, языка и личности; об отражении в русском языке традиционных российских духовно-нравственных ценностей; сформировать ценностное отношение к русскому языку; - сформировать знаний о признаках текста, его структуре, видах информации в тексте; - уметь понимать, анализировать и комментировать основную и дополнительную, явную и скрытую (подтекстовую) информацию текстов, воспринимаемых зрительно и (или) на слух; Пр.3 - выявлять логико-смысловые отношения между предложениями в тексте; создавать тексты разных функционально-смысловых типов; тексты научного, публицистического, официально - делового стилей разных жанров (объем сочинения не менее 150 слов)	
Пр.4 - уметь использовать разные виды чтения и аудирования, приемы информационно-смысловой переработки прочитанных и прослушанных текстов, включая гипертекст, графику и другое (объем текста для чтения – 450-500 слов; объем прослушанного или прочитанного текста для пересказа от 250 до 300 слов); - уметь создавать вторичные тексты (тезисы, аннотация, отзыв, рецензия и другое); - обобщить знания о языке как системе, его основных единицах и уровнях: обогащение словарного запаса, расширение объема используемых в речи грамматических языковых средств; уметь анализировать единицы разных уровней, тексты разных функционально-смысловых типов, функциональных разновидностей языка (разговорная речь, функциональные стили, язык художественной литературы), различной жанровой принадлежности; Пр.7 сформировать представление о формах существования национального русского языка; знаний о признаках литературного языка и его роли в обществе; - обобщить знания о функциональных разновидностях языка: разговорной речи, функциональных стилях (научный,	ОК. 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

публицистический, официально-деловой), языке художественной литературы; - совершенствовать умение распознавать, анализировать и комментировать тексты различных функциональных разновидностей языка (разговорная речь, функциональные стили, язык художественной литературы); - обобщить знания об изобразительно-выразительных средствах русского языка; совершенствование умений определять изобразительно-выразительные средства языка в тексте.	

2. Структура и содержание дисциплины

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Вид учебной работы	Объем часов
Общий объем предмета (всего)	72
Объем работы обучающегося во взаимодействии с преподавателем (всего)	64
Лекции	32
лабораторные, практические	32
Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)	28
в том числе:	
теоретическое обучение	32
практические занятия	32
Самостоятельная работа обучающегося(всего)	Не предусмотрено
В том числе:	
Индивидуальный проект ____ часов	5
Консультации _____ часов	2
Промежуточная аттестация в форме экзамена	6

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объём часов	В том числе в форме практической подготовки	Коды предметных результатов и целевые ориентиры, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3		4
	Основное содержание			
Раздел 1. Язык и речь. Язык как средство общения и форма существования национальной культуры.		12		
Тема 1.1. Основные функции языка в современном обществе	Основное содержание	4		<i>ПР1 ПР,3 ,ПР4 ЦО 1.1, ЦО 2.1</i>
	Основные функции языка в современном обществе. Происхождение языка (различные гипотезы). Язык как естественная и небиологическая система знаков. Язык и мышление. Языковая и речевая компетенция. Социальная природа языка. Этапы культурного развития языка. Основные принципы русской орфографии: морфологический, фонетический, исторический. Реформы русской орфографии			
	Практические занятия:	2	2	
	Практическая работа. Основные функции языка и формы их реализации в современном обществе			
	Основное содержание	4		

Тема 1.2 Происхождение русского языка. Индоевропейская языковая семья. Этапы формирования русской лексики	Происхождение русского языка. Индоевропейская языковая семья. Этапы формирования русской лексики Заимствования из различных языков как показатель межкультурных связей. Признаки заимствованного слова. Этапы освоения заимствованных слов. Правописание и произношение заимствованных слов. Заимствованные слова в профессиональной лексике. Словарь профессии: 43.01.09 «Повар, кондитер»			
	Практические занятия:	2	2	
	Практическая работа. Признаки заимствованного слова. Этапы освоения заимствованных слов	2		
Тема 1.3. Язык как система знаков	Основное содержание	4		
	Язык как система знаков. Структура языкового знака. Слово и его значение. Лексическое и грамматическое значение слова. Звук и буква. Уровни языковой системы и единицы этих уровней. Принципы выделения частей речи в русском языке		2	<i>ПР1, ПР4, ЦО 1.1, ЦО 4.6</i>
	Практические занятия:	2		
	Практическая работа. Принципы русской орфографии	2		
Раздел 2. Фонетика, морфология и орфография		36		
Тема 2.1. Фонетика и орфоэпия	Основное содержание	4		
	Профессионально-ориентированное содержание Терминология и профессиональная лексика. Язык специальности. Отраслевые терминологические словари. Фонетика и орфоэпия. Соотношение звука и фонемы, звука и		2	<i>ПР3, ПР4, ЦО 1.1, ЦО 3.1, ЦО 3.5</i>
	буквы. Чередования звуков: позиционные и исторические. Основные виды языковых норм: орфоэпические (произносительные и акцентологические). Основные правила произношения гласных, согласных звуков. Характеристика русского ударения (разноместное, подвижное). Орфоэпия и орфоэпические нормы			
	Практические занятия:	2		

	Практическая работа. Орфография. Безударные гласные в корне слова: проверяемые, непроверяемые, чередующиеся	2		
Тема 2.2. Морфемика и словообразование	Основное содержание	4		
	Профессионально-ориентированное содержание Морфемная структура слова. Морфема как единица языка. Классификация морфем: корневые и служебные. Словообразование. Морфологические способы словообразования. Неморфологические способы словообразования. Словообразование и формообразование. Основные аспекты культуры речи (нормативный, коммуникативный, этический). Языковые и речевые нормы. Речевые формулы. Речевой этикет.			<i>ПР1,ПР4 ЦО 1.1,ЦО 3.4, ЦО 4.6</i>
	Практические занятия:	2	2	
	Практическая работа. Правописание звонких и глухих согласных, непроизносимых согласных. Правописание гласных после шипящих. Правописание Ъ и Ь. Правописание приставок на –З(-С), ПРЕ-/ПРИ-, гласных после приставок	2		
Тема 2.3. Имя существительное как часть речи.	Основное содержание	4		
	Профессионально-ориентированное содержание Лексико-грамматические разряды существительных: конкретные, абстрактные, вещественные, собирательные, единичные. Грамматические категории имени существительного: род, число, падеж. Склонение имен существительных			<i>П2,ПР3,ПР,4 ЦО 1.1,ЦО 2.1, ЦО 3.4</i>
	Практические занятия:	2		
	Практическое занятие. Правописание суффиксов и окончаний имен существительных. Правописание сложных имен существительных. Язык специальности. Отраслевые терминологические словари.	2	2	
Тема 2.4. Имя прилагательное как часть речи.	Основное содержание	4		
	Лексико-грамматические разряды прилагательных. Разряды прилагательных: качественные, относительные, притяжательные. Степени сравнения имен прилагательных. Полная и краткая форма имен прилагательных. Семантико-стилистические различия между			<i>ПР3,ПР,4 ЦО 1.1 ЦО 2.1, ЦО 4.6</i>

	краткими и полными формами. Грамматические категории имени прилагательного: род, число, падеж.			
	Практические занятия:	2		
	Практическое занятие. Правописание суффиксов и окончаний имен прилагательных. Правописание сложных имен прилагательных	2		
Тема 2.5. Имя числительное как часть речи.	Основное содержание	4		
	Лексико-грамматические разряды имен числительных: количественные, порядковые, собирательные. Типы склонения имен числительных. Лексическая сочетаемость собирательных числительных.			<i>ПР3,ПР,4 ЦО 1.1,ЦО 3.1, ЦО 8.1</i>
	Практические занятия:	2		
	Практическая работа. Правописание числительных. Возможности использования цифр. Числительные и единицы измерения в профессиональной деятельности.	2	2	
Тема 2.6. Местоимение как часть речи.	Основное содержание	4		
	Разряды местоимений по семантике: личные, возвратное, притяжательные, вопросительные, относительные, неопределенные, отрицательные, указательные, определительные. Дефисное написание местоимений			<i>ПР3,ПР,4 ЦО 1.1,ЦО 3.1, ЦО 8.1</i>
	Практические занятия:	2	2	
	Практическая работа. Правописание числительных. Правописание местоимений с частицами НЕ и НИ	2		
Тема 2.7. Глагол как часть речи.	Основное содержание	4		
	Профессионально-ориентированное содержание Система грамматических категорий глагола (вид, переходность, залог, наклонение, время, лицо, число, род). Основа настоящего (будущего) времени глагола и основа инфинитива (прошедшего времени); их формообразующие функции			<i>П1,ПР3,ПР,4 ЦО 1.1, ЦО 4.6</i>
	Практические занятия:	2		

	Практическая работа. Правописание окончаний и суффиксов глаголов. Практическое занятие №15 Глагол Составление связного высказывания с использованием предложений определенной структуры на профессиональные темы специальностей естественно-научного профиля специальностей СПО.	2		
Тема 2.8. Причастие и деепричастие как особые формы глагола	Основное содержание	4		
	Действительные и страдательные причастия и способы их образования. Краткие и полные формы причастий			<i>ПР2,ПР,4 ЦО 2.1,ЦО 3.5, ЦО 4.6</i>
	Практические занятия:	2		
	Практическая работа Правописание суффиксов и окончаний глаголов и причастий. Правописание Н и НН в прилагательных и причастиях. Образование деепричастий совершенного и несовершенного вида. Правописание суффиксов деепричастий.	2	2	
Тема 2.9. Наречие как часть речи. Служебные части речи.	Основное содержание	4		
	Семантика наречия, его морфологические признаки и синтаксические функции. Разряды наречий по семантике и способам образования, местоименные наречия. Степени сравнения качественных наречий. Разряды предлогов по семантике, структуре и способам образования. Разряды союзов по семантике, структуре и способам образования. Сочинительные и подчинительные союзы			<i>ПР3,ПР,4,ПР6 ЦО 1.1 ЦО 2.1, ЦО 4.6</i>
	Практические занятия:	2		
	Практическая работа. Написание наречий и соотносимых с ними других частей речи (знаменательных и служебных). Слова категории состояния. Правописание производных предлогов и союзов. Правописание частиц. Правописание частицы НЕ с разными частями речи. Трудные случаи правописание частиц НЕ и НИ	2		
Раздел 3. Синтаксис и пунктуация		12		
Тема 3.1. Основные единицы синтаксиса.	Основное содержание	4		
	Словосочетание. Сочинительная и подчинительная связь. Виды связи слов в словосочетании: согласование, управление, примыкание. Простое предложение. Односоставное и двусоставное предложения.		2	<i>ПР1,ПР,6 ЦО 1.1,ЦО 2.1, ЦО 3.4</i>

	Грамматическая основа простого двусоставного предложения. Согласование сказуемого с подлежащим. Односоставные предложения. Неполные предложения. Распространенные и нераспространенные предложения.			
	Практические занятия:	2		
	Практическая работа. Знаки препинания в простом предложении	2		
Тема 3.2 Второстепенные члены предложения.	Основное содержание	4		
	Второстепенные члены предложения (определение, приложение, обстоятельство, дополнение). Осложненные предложения. Предложения с однородными членами и знаки препинания в них. Однородные и неоднородные определения. Предложения с обособленными членами. Общие условия обособления (позиция, степень распространенности и др.). Условия обособления определений, приложений, обстоятельств. Поясняющие и уточняющие члены как особый вид обособленных членов			ПР3, ПР, 4 ЦО 1.1 ЦО 2.1, ЦО 4.6
	Практические занятия:	2	2	
	Практическая работа. Знаки препинания при однородных членах с обобщающими словами. Знаки препинания при оборотах с союзом КАК. Разряды вводных слов и предложений. Знаки препинания при вводных словах и предложениях, вставных конструкциях. Знаки препинания при обращении	2		
Тема 3.3. Сложное предложение	Основное содержание	4		
	Профессионально-ориентированное содержание Основные типы сложного предложения по средствам связи и грамматическому значению (предложения союзные и бессоюзные; сочиненные и подчиненные). Сложноподчиненное предложение. Типы придаточных предложений. Сложноподчиненные предложения с несколькими придаточными. Бессоюзные сложные предложения. Способы передачи чужой речи. Предложения с прямой и косвенной речью как способ передачи чужой речи	2		ПР3, ПР6, ПР, 4 ЦО 1.1, ЦО 3.4, ЦО 8.1
	Практическая работа. Знаки препинания в сложносочиненных предложениях. Знаки препинания в сложноподчиненных	2	2	

	предложениях. Знаки препинания в бессоюзных сложных предложениях. Знаки препинания в предложениях с прямой речью. Знаки препинания при диалогах. Правила оформления цитат Информационная переработка текстов профессиональной направленности. Составление связного высказывания на заданную тему, в том числе на профессиональную по специальностям естественно-научного профиля.			
Раздел 4. Особенности профессиональной коммуникации.		12		
Тема 4.1. Язык как средство профессиональной, социальной и межкультурной коммуникации.	Профессионально-ориентированное содержание	4		
	Основные аспекты культуры речи (нормативный, коммуникативный, этический). Языковые и речевые нормы. Речевые формулы. Речевой этикет	2		<i>ПР3, ПР, 4 ЦО 1.1 ЦО 2.1, ЦО 8.1</i>
	Практические занятия:			
	Практическая работа, Терминология и профессиональная лексика. Язык специальности. Отраслевые терминологические словари	2	2	
Тема 4.2. Коммуникативный аспект культуры речи.	Профессионально-ориентированное содержание	2		
	Функциональные стили русского литературного языка как типовые коммуникативные ситуации. Язык художественной литературы и литературный язык. Индивидуальные стили в рамках языка художественной литературы. Разговорная речь и устная речь			<i>ПР2, ПР3, ПР, 4, ПР6 ЦО 1.1, ЦО 3.4, ЦО 4.6</i>
	Практические занятия:			
	Возможности лексики в различных функциональных стилях. Проблемы использования синонимов, омонимов, паронимов. Лексика, ограниченная по сфере использования (историзмы, архаизмы, неологизмы, диалектизмы, профессионализмы, жаргонизмы)	2		
Тема 4.3. Научный стиль.	Профессионально-ориентированное содержание	2		
	Научный стиль и его подстили. Профессиональная речь и терминология. Виды терминов (общенаучные, частнонаучные и технологические)	2		<i>ПР2, ПР, 4 ЦО 2.1, ЦО 3.4, ЦО 8.1</i>
	Практические занятия:			

Тема 4.4. Деловой стиль	Профессионально-ориентированное содержание	4		
	Виды документов. Виды и формы деловой коммуникации. Предмет деловой переписки. Виды деловых писем. Рекламные тексты в профессиональной деятельности	2		<i>ПР3, ПР, 4 ЦО 2.1, ЦО 3.4, ЦО 4.6</i>
	Практические занятия:		2	
	Практическое занятие. Виды документов в конкретной специальности по профессии: 43.01.09 «Повар, кондитер»	2		
КОНСУЛЬТАЦИИ		2		
ЭКЗАМЕН		6		
ВСЕГО		72	28	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет Общеобразовательных дисциплин, оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные издания

1. Бабайцева, В.В. Русский язык. 10-11 классы: углублённый уровень: учебник / В. В. Бабайцева. — 10-е изд. — Москва: Просвещение, 2022. — 464 с. — ISBN 978-5-09-101464-8. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование: [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/132330> (дата обращения: 08.10.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей
2. Гусарова, И.В. Русский язык: 10 класс: базовый и углублённый уровни : учебник / И. В. Гусарова. — 9-е изд. — Москва: Просвещение, 2023. — 480 с. — ISBN 978-5-09-103554-4. — Текст: электронный//Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование: [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/132457> (дата обращения: 24.03.2024). — Режим доступа: для авторизир. Пользователей.
3. Гусарова, И.В. Русский язык: 11 класс: базовый и углублённый уровни: учебник/И. В. Гусарова. — 9-е изд. — Москва: Просвещение, 2023. — 448 с. — ISBN 978-5-09-103555-1. — Текст: электронный//Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФ.образование: [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/132459> (дата обращения: 24.03.2024). — Режим доступа: для авторизир. Пользователей.
4. Пахнова, Т.М. Русский язык: 10 класс: базовый уровень: учебник / Т. М. Пахнова. — 9-е изд. — Москва: Просвещение, 2022. — 352 с. — ISBN 978-5-09-101462-4. — Текст: электронный//Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование: [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/132329> (дата обращения: 25.03.2024). — Режим доступа: для авторизир. Пользователей.
5. Пахнова, Т.М. Русский язык: 11 класс: базовый уровень: учебник / Т.М. Пахнова. — 10-е изд. — Москва: Просвещение, 2022. — 384 с. — ISBN 978-5-09-101463-1. — Текст: электронный//Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование: [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/132332> (дата обращения: 25.03.2024). — Режим доступа: для авторизир. Пользователей.

Интернет-ресурсы

[www. eor. it. ru/eor](http://www.eor.it.ru/eor) (учебный портал по использованию ЭОР).

[www. ruscorpora. ru](http://www.ruscorpora.ru) (Национальный корпус русского языка — информационно-справочная система, основанная на собрании русских текстов в электронной форме).

[www. russkiyjazik. ru](http://www.russkiyjazik.ru) (энциклопедия «Языкознание»).

[www. etymolog. ruslang. ru](http://www.etymolog.ruslang.ru) (Этимология и история русского языка).

[www. rus.1september. ru](http://www.rus.1september.ru) (электронная версия газеты «Русский язык»). Сайт для учителей

«Я иду на урок русского языка».
www. uchportal. ru (Учительский портал. Уроки, презентации, контрольные работы, тесты, компьютерные программы, методические разработки по русскому языку и литературе).
www. Ucheba. com (Образовательный портал «Учеба»: «Уроки» (www. uroki. ru)
www. metodiki. ru (Методики).
www. posobie. ru (Пособия).
www. it-n. ru/communities. aspx?cat_no=2168&tmpl=com (Сеть творческих учителей. Информационные технологии на уроках русского языка и литературы).
www. prosv. ru/umk/konkurs/info. aspx?ob_no=12267 (Работы победителей конкурса «Учитель — учителю» издательства «Просвещение»).

www. spravka. gramota. ru (Справочная служба русского языка).
www. slovari. ru/dictsearch (Словари. ру).
www. gramota. ru/class/coach/tbgramota (Учебник грамоты).
www. gramota. ru (Справочная служба).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Наименование раздела, темы	Показатели оценки результата	Формы контроля и оценивания
Р 2, Темы 2.1.,2.2, 2.3, 2.4, 2.5, 2.6, 2.7, 2.8, 2.9 Р 3, Темы 3.1., 3.2 Р 4, Темы 4.1.- 4.4	П 1 Л 1,2 М 1,2 ЦО 1.1 ЦО 2.1 ЦО 8.1	Устный опрос Тестирование, Лингвистические задачи Деловые игры Кейс - задания Проекты Практические работы Выполнение экзаменационного теста
Р 1, Темы 1.1, 1.2, 1.3 Р 2, Темы 2.1.,2.2, 2.3, .2.4, 2.5, 2.6, 2.7, 2.8, 2.9 Р 3, Темы 3.1., 3.2, 3.3 Р 4, Темы 4.1.- 4.4 П-о/	П 1,2,3,4,8,10 Л 1,2,4,8 М 1,2,5,6 ЦО 2.1 ЦО 3.4	Практические работы Контрольные работы Диктанты Разноуровневые задания Сочинения/Изложения/Эссе Групповые проекты Индивидуальные проекты Фронтальный опрос Деловая (ролевая) игра Кейс-задания Деловая (ролевая) игра Кейс-задания Выполнение экзаменационного теста
Р 3, Темы 3.3 Р 4, Темы 4.1.- 4.4 П-о/	П 1,3,4 Л 1,3,4,6 М 1,2,6,7 ЦО 1.1 ЦО 2.1 ЦО 3.4	Сочинения/Изложения/Эссе Аннотации Тезисы Конспекты Рефераты Сообщения Практические работы Выполнение экзаменационного теста
Р 4, Темы 4.1.- 4.4 П-о/	П 1,2,4,6 Л 1,2,3,5,7,8 М 1,2,4 П 1,2,4,6 ЦО 1.1 ЦО 4.6 ЦО 8.1	Устный опрос Фронтальный контроль Индивидуальный контроль Анализ публичного выступления Практические работы Выполнение экзаменационного теста
Экзамен		

Рабочая программа дисциплины

«ОУП.02 Литература»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ	335
1. Общая характеристика.....	336
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы	336
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины.....	336
2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ.....	338
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины.....	338
2.2. Содержание дисциплины	339
2.3. Курсовой проект (работа).....	
3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ.....	344
3.1. Материально-техническое обеспечение	344
3.2. Учебно-методическое обеспечение.....	344
4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ.....	344

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОУП.02 Литература»
(наименование дисциплины)

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Литература»: является обязательной частью общепрофессионального цикла ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Дисциплина «Литература» включена в обязательную часть цикла образовательной программы

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения учебного предмета. Освоение содержания учебного предмета «Литература» обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

личностных:

- осознание обучающимися российской гражданской идентичности;
- готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению;
- наличие мотивации к обучению и личностному развитию;
- 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

метапредметных:

- освоенные обучающимися межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные);
- способность их использования в познавательной и социальной практике, готовность к самостоятельному планированию и осуществлению учебной деятельности, организации учебного сотрудничества с педагогическими работниками и сверстниками, к участию в построении индивидуальной образовательной траектории;
- овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности

предметных:

Пр.1 осознание причастности к отечественным традициям и исторической преемственности поколений; включение в культурно-языковое пространство русской и мировой культуры; сформированность ценностного отношения к литературе как неотъемлемой части культуры;

Пр.2 осознание взаимосвязи между языковым, литературным, интеллектуальным, духовно-нравственным развитием личности;

Пр.3 сформированность устойчивого интереса к чтению как средству познания отечественной и других культур; приобщение к отечественному литературному наследию и через него - к традиционным ценностям и сокровищам мировой культуры;

Пр.4 знание содержания, понимание ключевых проблем и осознание историко-культурного и нравственно-ценностного взаимовлияния произведений русской, зарубежной классической и современной литературы, в том числе литературы народов России: пьеса А.Н. Островского "Гроза"; роман И.А. Гончарова "Обломов"; роман И.С. Тургенева "Отцы и дети"; стихотворения Ф.И. Тютчева, А.А. Фета, стихотворения и поэма "Кому на Руси жить хорошо" Н.А. Некрасова; роман М.Е. Салтыкова-Щедрина "История одного города" (избранные главы); роман Ф.М. Достоевского "Преступление и наказание"; роман Л.Н. Толстого "Война и мир"; одно произведение Н.С. Лескова; рассказы и пьеса "Вишневый сад" А.П. Чехова; рассказы и пьеса "На дне" М. Горького; рассказы И.А. Бунина и А.И. Куприна; стихотворения и поэма "Двенадцать" А.А. Блока; стихотворения и поэма "Облако в штанах"

В.В. Маяковского; стихотворения С.А. Есенина, О.Э. Мандельштама, М.И. Цветаевой; стихотворения и поэма "Реквием" А.А. Ахматовой; роман М.А. Шолохова "Тихий Дон" (избранные главы); роман М.А. Булгакова "Мастер и Маргарита" (или "Белая гвардия"); одно произведение А.П. Платонова; стихотворения А.Т. Твардовского, Б.Л. Пастернака, повесть А.И. Солженицына "Один день Ивана Денисовича"; произведения литературы второй половины XX - XXI в.: не менее двух прозаиков по выбору (в том числе Ф.А. Абрамова, В.П. Астафьева, А.Г. Битова, Ю.В. Бондарева, Б.Л. Васильева, К.Д. Воробьева, Ф.А. Искандера, В.Л. Кондратьева, В.Г. Распутина, А.А. Фадеева, В.М. Шукшина и других); не менее двух поэтов по выбору (в том числе И.А. Бродского, А.А. Вознесенского, В.С. Высоцкого, Е.А. Евтушенко, Н.А. Заболоцкого, А.С. Кушнера, Б.Ш. Окуджавы, Р.И. Рождественского, Н.М. Рубцова и других); пьеса одного из драматургов по выбору (в том числе А.Н. Арбузова, А.В. Вампилова и других); не менее двух произведений зарубежной литературы (в том числе романы и повести Ч. Диккенса, Г. Флобера, Дж. Оруэлла, Э.М. Ремарка, Э. Хемингуэя, Дж. Сэлинджера, Р. Брэдбери; стихотворения А. Рембо, Ш. Бодлера; пьесы Г. Ибсена, Б. Шоу и других); не менее одного произведения из литературы народов России (в том числе произведения Г. Айги, Р. Гамзатова, М. Джалиля, М. Карима, Д. Кугультинова, К. Кулиева, Ю. Рытхэу, Г. Тукая, К. Хетагурова, Ю. Шесталова и других);

Пр.5 сформированность умений определять и учитывать историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа художественных произведений, выявлять их связь с современностью;

Пр.6 способность выявлять в произведениях художественной литературы образы, темы, идеи, проблемы и выражать свое отношение к ним в развернутых аргументированных устных и письменных высказываниях, участвовать в дискуссии на литературные темы;

Пр.7 осознание художественной картины жизни, созданной автором в литературном произведении, в единстве эмоционального личностного восприятия и интеллектуального понимания;

Пр.8 сформированность умений выразительно (с учетом индивидуальных особенностей обучающихся) читать, в том числе наизусть, не менее 10 произведений и (или) фрагментов;

Пр.9 владение умениями анализа и интерпретации художественных произведений в единстве формы и содержания (с учетом неоднозначности заложенных в нем смыслов и наличия в нем подтекста) с использованием теоретико-литературных терминов и понятий (в дополнение к изученным на уровне начального общего и основного общего образования):

конкретно-историческое, общечеловеческое и национальное в творчестве писателя;

традиция и новаторство;

авторский замысел и его воплощение;

художественное время и пространство;

миф и литература; историзм, народность;

историко-литературный процесс;

литературные направления и течения: романтизм, реализм, модернизм (символизм, акмеизм, футуризм), постмодернизм;

литературные жанры;

трагическое и комическое;

психологизм; тематика и проблематика; авторская позиция; фабула;

виды тропов и фигуры речи; внутренняя речь; стиль, стилизация; аллюзия, подтекст; символ; системы стихосложения (тоническая, силлабическая, силлабо-тоническая), дольник, верлибр; "вечные темы" и "вечные образы" в литературе;

взаимосвязь и взаимовлияние национальных литератур;

художественный перевод; литературная критика;

Пр.10 умение сопоставлять произведения русской и зарубежной литературы и сравнивать их с художественными интерпретациями в других видах искусств (графика, живопись, театр, кино, музыка и другие);

Пр.11 сформированность представлений о литературном произведении как явлении

словесного искусства, о языке художественной литературы в его эстетической функции, об изобразительно-выразительных возможностях русского языка в художественной литературе и умение применять их в речевой практике;

Пр.12 владение современными читательскими практиками, культурой восприятия и понимания литературных текстов, умениями самостоятельного истолкования прочитанного в устной и письменной форме, информационной переработки текстов в виде аннотаций, докладов, тезисов, конспектов, рефератов, а также написания отзывов и сочинений различных жанров (объем сочинения - не менее 250 слов); владение умением редактировать и совершенствовать собственные письменные высказывания с учетом норм русского литературного языка;

Пр.13 умение работать с разными информационными источниками, в том числе в медиапространстве, использовать ресурсы традиционных библиотек и электронных библиотечных систем.

Соотнесение планируемых результатов ОУП. 02 «Литература» с общими и профессиональными компетенциями ФГОС СПО по специальности 43.01.09 Повар, кондитер.

Предметные результаты	Общие компетенции
Пр.1 осознавать причастность к отечественным традициям и исторической преемственности поколений; включение в культурно-языковое пространство русской и мировой культуры; сформированность ценностного отношения к литературе как неотъемлемой части культуры; Пр.2 осознавать взаимосвязи между языковым, литературным, интеллектуальным, духовно-нравственным развитием личности; Пр.4 знать содержание, понимание ключевых проблем и осознание историко-культурного и нравственно-ценностного взаимовлияния произведений русской, зарубежной классической и современной литературы, в том числе литературы народов России; Пр.5 сформировать умения определять и учитывать историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа художественных произведений, выявлять их связь с современностью; Пр.10 умение сопоставлять произведения русской и зарубежной литературы и сравнивать их с художественными интерпретациями в других видах искусств (графика, живопись, театр, кино, музыка и другие)	ОК.01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
Пр.9 владеть умениями анализа и интерпретации художественных произведений в единстве формы и содержания (с учетом неоднозначности заложенных в нем смыслов и наличия в нем подтекста) с использованием теоретико-литературных терминов и понятий (в дополнение к изученным на уровне начального общего и основного общего образования);	ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности

Пр.12 владеть современными читательскими практиками, культурой восприятия и понимания литературных текстов, умениями самостоятельного истолкования прочитанного в устной и письменной форме, информационной переработки текстов в виде аннотаций, докладов, тезисов, конспектов, рефератов, а также написания отзывов и сочинений различных жанров (объем сочинения - не менее 250 слов); владеть умением редактировать и совершенствовать собственные письменные высказывания с учетом норм русского литературного языка; - уметь работать с разными информационными источниками, в том числе в медиапространстве, использовать ресурсы традиционных библиотек и электронных библиотечных систем.	
Пр.2 осознавать взаимосвязь между языковым, литературным, интеллектуальным, духовно-нравственным развитием личности; Пр.8 сформировать умения выразительно (с учетом индивидуальных особенностей обучающихся) читать, в том числе наизусть, не менее 10 произведений и (или) фрагментов;	ОК.04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
Пр.8 сформировать умения выразительно (с учетом индивидуальных особенностей обучающихся) читать, в том числе наизусть, не менее 10 произведений и (или) фрагментов; владеть умениями анализа и интерпретации художественных произведений в единстве формы и содержания (с учетом неоднозначности заложенных в нем смыслов и наличия в нем подтекста) с использованием теоретико-литературных терминов и понятий (в дополнение к изученным на уровне начального общего и основного общего образования); сформировать представления о литературном произведении как явлении словесного искусства, о языке художественной литературы в его эстетической функции, об изобразительно-выразительных возможностях русского языка в художественной литературе и уметь применять их в речевой практике;	ОК.05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
Пр.3 сформированность устойчивого интереса к чтению как средству познания отечественной и других культур; приобщение к отечественному литературному наследию и через него - к традиционным ценностям и сокровищам мировой культуры; Пр.5 сформировать умения определять и	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

учитывать историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа художественных произведений, выявлять их связь с современностью	стандарты антикоррупционного поведения
Пр.12 владеть современными читательскими практиками, культурой восприятия и понимания литературных текстов, умениями самостоятельного истолкования прочитанного в устной и письменной форме, информационной переработки текстов в виде аннотаций, докладов, тезисов, конспектов, рефератов, а также написания отзывов и сочинений различных жанров (объем сочинения - не менее 250 слов); владение умением редактировать и совершенствовать собственные письменные высказывания с учетом норм русского литературного языка	ОК.09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Вид учебной работы	Объем часов
Общий объем предмета (всего)	108
Объем работы обучающегося во взаимодействии с преподавателем (всего)	100
лекции	38
лабораторные, практические	62
Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)	42
в том числе:	
теоретическое обучение	14
практические занятия	28
Самостоятельная работа обучающегося(всего)	Не предусмотрено
В том числе:	
Индивидуальный проект ____ часов	Не предусмотрено
Консультации _____ часов	2
Промежуточная аттестация в форме экзамена	6

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем. 1 курс	Содержание учебного материала, лабораторные работы, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовые работы (проект)	Объём часов	В том числе в форме практической подготовки	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
1 семестр				
Введение. Литература и ее место в жизни человека	Входной контроль; систематизация / обобщение / повторение изученного ранее материала (по выбору преподавателя в зависимости от уровня подготовки обучающихся) Самобытность русской литературы. Специфика литературы как вида искусства. Русская литература 19-21 веков.	2		ПР.1,ПР2,ПР3,ПР8 ЦО3.1,ЦО3.4
Раздел 1. Литература второй половины XIX века		26		
Тема 1.1. Художественный мир драматурга А.Н. Островского. Судьба женщины в XIX веке и ее отражение в драмах А. Н. Островского	Профессионально ориентированное содержание Практическое занятие №1 Особенности драматургии А. Н. Островского, историко-литературный контекст его творчества. Секреты прочтения драматического произведения, особенности драматических произведений и их реализация в пьесе А.Н. Островского «Гроза»: жанр, композиция, конфликт, присутствие автора. Литературная критика произведения: Н.А. Добролюбов "Луч света в темном царстве" Написание текста информационной и публицистической заметки на основе художественного текста. Выразительное чтение отрывка наизусть по выбору Значение литературы при освоении профессий и специальностей СПО естественно-научного профиля	2		ПР.1,ПР2,ПР3,ПР8 ЦО 3.4,ЦО4.1,ЦО4.3
Тема 1.2. Понятие «обломовщина» как социально-нравственное явление в романе А.И. Гончарова «Обломов»	Содержание Обломов: детство, юность, зрелость. Понятие «обломовщины» в романе А.И. Гончарова, «обломовщина» как имя нарицательное. Образ Обломова в театре и кино, в современной массовой культуре, черты Обломова в каждом из нас. Литературная критика произведения: Н.А. Добролюбов "Что такое обломовщина?"	2	2	ПР1,ПР4,ПР8 ЦО 3.4,ЦО4.1,ЦО4.3

Тема 1.3. Социально-нравственная проблематика романа И. С. Тургенева «Отцы и дети»	Содержание Творческая история, смысл названия. «Отцы» (Павел Петрович и Николай Петрович Кирсановы) и молодое поколение, специфика конфликта. Вечные темы в спорах «отцов и детей». Взгляд на человека и жизнь общества глазами молодого поколения. Понятие антитезы на примере противопоставления Евгения Базарова и Павла Петровича Кирсанова в романе: портретные и речевые характеристики. Нигилизм и нигилисты Литературная критика произведения Д. И. Писарева "Базаров"	2		ПР1,ПР4,ПР8 ЦО 3.4,ЦО4.1,ЦО4.3
	Практическое занятие №2 Работа с избранными эпизодами романа (чтение, обсуждение) Написание рассказа о произошедшем споре от лица Базарова и озаглавьте его (можно от лица Аркадия – свидетеля спора).	2	2	ПР1,ПР4,ПР8 ЦО 3.4,ЦО4.1,ЦО4.3
Тема 1.4. Творческий путь Н. С. Лескова. Нравственный поиск героев в рассказах и повестях Н.С. Лескова	Профессионально ориентированное содержание Практическое занятие №3 Работа с отдельными эпизодами. Анализ и интерпретация образов художественных произведений в единстве формы и содержания. Работа с инфоресурсами: подготовка презентации / постер, коллаж / видеоролик или другом формате (по выбору) по теме «Неоднозначность заложенных смыслов и современного подтекста в художественных произведениях Н.С. Лескова» Значение творчества писателя при освоении специальностей СПО естественно-научного профиля.	2	2	ПР1,ПР4,ПР8,ПР10,ПР12 ЦО 3.4,ЦО4.1,ЦО4.3
Тема 1.5. Жизненный подвиг Н.Г. Чернышевского	Содержание Жизненный подвиг Чернышевского. Детские и юношеские годы. Творческая история романа «Что делать?». Жанровое своеобразие романа. Образ Рахметова, его жизненные принципы.	2		ПР1,ПР4,ПР8 ЦО 3.4,ЦО4.1,ЦО4.3
Тема 1.6. Люди и реальность в сказках М. Е. Салтыкова-Щедрина	Практическое занятие №4 Жизнь и творчество писателя. Авторский замысел и своеобразие жанра литературной сказки. Сходство и различие сказок М.Е. Салтыкова-Щедрина и русских народных сказок. Художественные средства: иносказание, гротеск, гипербола, ирония, сатира. Эзопов язык.	2	2	ПР1,ПР4,ПР8 ЦО3.1,ЦО3.4,ЦО4.1,ЦО4.6
Тема 1.7. Человек и его выбор в кризисной ситуации в романе Ф.М. Достоевского «Преступление и наказание»	Содержание Обзор биографии и творчества Ф.М. Достоевского. Роман «Преступление и наказание». Пронзительная правда изображения маленького человека. Социальные и философские истоки бунта	2		ПР1,ПР4,ПР8 ЦО3.1,ЦО3.4,ЦО4.1,ЦО4.6

	Раскольников. Смысл его теории и крушение его идей. Раскольников и Соня Мармеладова. Анализ романа.			
	Практическое занятие №5 Работа избранными эпизодами из романа «Преступление и наказание» (чтение и обсуждение). Работа в малых группах (задания по выбору): подготовка материала о биографии Ф.М. Достоевского в виде ленты времени / презентации / видеоролика.	2	2	ПР1,ПР4,ПР8 ЦОЗ.1,ЦОЗ.4,ЦО4.1,ЦО4.6
Тема 1.8.Л.Н. Толстой. Жизненный и творческий путь.	Содержание Обзор биографии и творчества писателя. Мировое значение произведений Толстого. Роман-эпопея «Война и мир» (1869) (обзорно): история создания, истоки замысла, жанровое своеобразие, смысл названия, отражение нравственных идеалов Толстого в системе персонажей. «Мысль семейная» и «мысль народная». Роль народа и личности в истории. Экранизации романа. Духовные искания, публицистика, народные рассказы.	2		ПР1,ПР4,ПР8 ЦОЗ.1,ЦОЗ.4,ЦО4.1,ЦО4.6
	Практическое занятие №6 Подготовка материала о биографии Л.Н. Толстого в виде ленты времени / презентации / видеоролика.	2	2	ПР1,ПР4,ПР8 ЦОЗ.1,ЦОЗ.4,ЦО4.1
Тема 1.9. Проблема ответственности человека за свою судьбу и судьбы близких ему людей в рассказах А.П. Чехова	Профессионально ориентированное содержание Психологизм прозы Чехова: лаконичность повествования и скрытый лиризм. Пьеса «Вишнёвый сад» (1903). Новаторство Чехова-драматурга: своеобразие конфликта и системы персонажей, акцент на внутренней жизни персонажей, нарушение жанровых рамок. Сколько стоит вишневый сад: историко-культурные сведения. Анализ историко-теоретико-литературного контекста художественного произведения и применение его результатов для решения профессиональных задач профессий и специальностей естественно-научного профиля.	2		ПР1,ПР6, ПР7, ПР8,ПР10,ПР13 ЦОЗ.1,ЦОЗ.4,ЦО4.1
	Практическое занятие №7 Инсценировка избранных эпизодов пьесы. Подготовка и участие в дискуссии «Как человек может влиять на окружающий мир и менять его к лучшему?»	2		ПР1,ПР4,ПР8 ЦОЗ.1,ЦОЗ.4,ЦО4.1,ЦО4.6

Раздел 2. Поэзия 2 половины 19века		6		
Тема 2.1 Гражданская лирика Н.А. Некрасова. Проблематика поэмы «Кому на Руси жить хорошо»	Профессионально ориентированное содержание	2		ПР1,ПР4,ПР8 ЦО 3.4,ЦО4.1,ЦО4.3
	Практическое занятие №8 Жизнь и творчество Некрасова. Особенность лирического героя. Основные темы и идеи. Своеобразие решения образа и музыки и темы поэта и поэзии. Утверждение крестьянской темы. Художественное своеобразие лирики Некрасова и её близость к народной поэзии. «Современная ода», «В деревне», «Несжатая полоса», «Забытая деревня», «Элегия», «На смерть Добролюбова», «Поэт и гражданин». Поэма - эпопея «Кому на Руси жить хорошо». Творческая история поэмы, жанр, композиция. Работа с информресурсами. Поэма «Кому на Руси жить хорошо»: сообщение (по выбору) «Эпопея крестьянской жизни: замысел и его воплощение»; «Фольклорная основа поэмы». Значение творчества писателя при освоении специальностей СПО естественно-научного профиля			
Тема 2.2. Человек и мир в зеркале поэзии. Ф.И. Тютчева	Практическое занятие №9 чтение и анализ стихотворений; подготовка литературно-музыкальной композиции на стихи поэта и подбор иллюстративного материала. Малая родина поэта. Мир природы в поэзии. Традиции, унаследованные Ф.И. Тютчевым. «Не то, что мните вы, природа...», «О, как убийственно мы любим...», «Фонтан», «Осенний вечер», «Не рассуждай, не хлопочи...», «Я встретил вас...», «Два голоса», «Еще земли печален вид...», «Она сидела на полу...», «Есть в осени первоначальной...».	2	2	ПР1,ПР4,ПР8 ЦО 3.4,ЦО4.1,ЦО4.3
	Профессионально ориентированное содержание	2	2	ПР1,ПР4,ПР8

Тема 2.3. А.А. Фет. Место в русской поэзии	Практическое занятие №10 чтение и анализ стихотворений; подготовка литературно-музыкальной композиции на стихи поэта и подбор иллюстративного материала Жизнь и творчество А.А. Фета. Место в русской поэзии. Любовная лирика. Особенности зрелой лирики А.А.Фета. «Я пришел к тебе с приветом...», «Еще майская ночь», «Заря прощается с землею...», «Еще весны душистой нега...», «Ель рукавом мне тропинку завесила...», «Сияла ночь. Луной был полон сад...», «Я тебе ничего не скажу...», «Это утро, радость эта...», «Первый ландыш». Значение творчества писателя при освоении специальностей СПО естественно-научного профиля.			ЦО 3.4,ЦО4.1,ЦО4.3
Раздел 3. Литературная критика второй половины XIX века		4		
Тема 3.1 Литературная критика второй половины XIX века. Историко-литературное и нравственно-ценностное значение русской литературы в оценке Н.А. Добролюбова / Д.И. Писарева	Содержание Для чтения и изучения: Статьи Н.А. Добролюбова «Луч света в темном царстве», «Что такое обломовщина?» / Д.И. Писарева «Базаров» и других (не менее двух статей по выбору). Осмысление содержания и ключевых проблем, историко-культурного и нравственно-ценностного взаимовлияния произведений русской классической литературы. Связь литературных произведений второй половины XIX века со временем написания и с современностью. Представления современников о литературном произведении как явлении словесного искусства. Анализ единиц различных языковых уровней и их роли в произведении	2		ПР1,ПР4,ПР8 ЦО 3.4,ЦО4.1,ЦО4.3
	Практическое занятие №11 Работа с избранными эпизодами в виде инфографики / презентации / видеоролика / постера / коллажа / подкаста или других форматах и соотнесении фактов личной биографии с художественным творчеством писателя	2	2	ПР1,ПР4,ПР8 ЦО 3.4,ЦО4.1,ЦО4.3
Раздел 4. Литература 20 века		10		
	Профессионально ориентированное содержание	2		

Тема 4.1. Мотивы лирики и прозы И. А. Бунина	Иван Алексеевич Бунин (1870–1953). Факты биографии. Первый русский писатель – лауреат Нобелевской премии по литературе «Листопад», «Вечер», «Одиночество», «Не устану воспевать вас, звезды!..», «Последний шмель», «Слово». Лирика. Философичность, психологизм и лиризм поэзии Бунина. Прославление «любви и радости бытия». Пейзажная лирика. Тема одиночества. Тема поэтического труда. Рассказы «Антоновские яблоки», «Чистый понедельник»; рассказ-притча «Господин из Сан-Франциско»; цикл рассказов «Темные аллеи» Выявление в художественных текстах изобразительно-выразительных средств языка и применение понимания образной системы для решения профессиональных задач специальностей естественно -научного профиля..			ПР1,ПР6, ПР7, ПР8,ПР10,ПР13 ЦОЗ.1,ЦОЗ.4,ЦО4.1,ЦО4.6
Тема 4.2. Традиции русской классики в творчестве А. И. Куприна	Содержание Александр Иванович Куприн (1870–1938) Сведения из биографии. Повесть «Олеся». Тема «естественного человека» в повести. Мечты Олеси и реальная жизнь ее окружения. Трагизм любви героини. Осуждение пороков общества. Рассказ «Гранатовый браслет». Своеобразие сюжета. Герои о сущности любви. Трагическая история любви Желткова. Развитие темы «маленького человека» в рассказе. Смысл финала. Символический смысл заглавия, роль эпиграфа. Авторская позиция. Традиции русской классической литературы в прозе Куприна.	2		ПР1,ПР4,ПР8 ЦОЗ.1,ЦОЗ.4,ЦО4.1,ЦО4.6
Тема 4.3. Герои М. Горького в поисках смысла жизни	Содержание Максим Горький. Сведения из биографии (актуализация и обобщение ранее изученного). Рассказ-триптих «Старуха Изергиль». Романтизм ранних рассказов Горького. Проблема героя. Особенности композиции рассказа. Независимость и обреченность Изергиль. Индивидуализм Ларры. Подвиг Данко. Величие и бессмысленность его жертвы. Смысл противопоставления героев. Пьеса «На дне». «На дне» как социально-философская драма. Смысл названия пьесы. Система и конфликт персонажей.	2		ПР1,ПР4,ПР8 ЦОЗ.1,ЦОЗ.4,ЦО4.1,ЦО4.6

	Обреченность обитателей ночлежки. Старик Лука и его жизненная философия. Спор о назначении человека. «Три правды» в пьесе и их трагическая конфронтация. Роль авторских ремарок, песен, цитат. Неоднозначность авторской позиции. М. Горький и Художественный театр. Сценическая история пьесы «На дне»			
	Практическое занятие №12 Противопоставление героя-индивидуалиста и героя-альтруиста. Социально-философская пьеса. Чтение по ролям фрагментов пьесы. Спор о человеке. «Три правды» в пьесе: в чем отличие? Неоднозначность авторской позиции.	2		ПР1, ПР4, ПР8 ЦОЗ.1, ЦОЗ.4, ЦО4.1, ЦО4.6
Тема 4.4. А.А. Блок. Очерк жизни и творчества	Профессионально ориентированное содержание	2		ПР5, ПР6, ПР7, ПР8, ПР10, ПР12 ЦОЗ.1, ЦОЗ.4, ЦО4.1, ЦО4.6
	Александр Александрович Блок. Сведения из биографии поэта. «Вхожу я в темные храмы...», «Незнакомка», «Ночь, улица, фонарь, аптека...», «О доблестях, о подвигах, о славе». Тема трагической любви. Образ Родины: ее прошлое и настоящее. Новаторство в воплощении и интерпретации образа России. Тема призвания поэта. Музыкальность, экспрессивность как художественная особенность поэтической речи Блока. Песни и романсы на стихи поэта. Поэма «Двенадцать». Проблематика, сюжет и композиция. «Рождение будущего в пожаре и крови»: образ революции. Образ «двенадцати». Реализация представлений о системе стилей художественной литературы разных эпох, литературных направлениях, индивидуальном авторском стиле в решении профессиональных задачах естественно-научного профиля.			
Раздел 5. Литература 1920-х годов.		6		
	Профессионально ориентированное содержание	2		

Тема 5.1. Жизненная правда и нравственная проблематика романа А.А. Фадеева «Молодая гвардия»	Практическое занятие №13 Жизнь и творчество А.А. Фадеева. «Молодая гвардия». Герои романа. Дилемма нравственного выбора между долгом и жизнью. Закрепление знаний содержания произведений русской и мировой классической литературы, их историко-культурного и нравственно-ценностного влияния на формирование национальной и мировой культуры и их применение в профессии			ПР5, ПР6, ПР7, ПР8, ПР10,,ПР12 ЦОЗ.1,ЦОЗ.4,ЦО4.1,ЦО4.6
Тема 5.2. Поэтическое новаторство В. Маяковского	Маяковский и футуризм. Ранняя лирика поэта. Сила личности и незащищенность лирического героя перед пошлостью, нелюбовью, рутинностью. Мотив одиночества, любви и смерти. Поэт и революция. Сатира Маяковского. Тема поэта и поэзии. Поэтическое новаторство Маяковского (ритмика, рифма, строфика и графика стиха, неологизмы, гиперболичность). Своеобразие жанров и стилей лирики поэта.	2		ПР1,ПР4,ПР8 ЦОЗ.1,ЦОЗ.4,ЦО4.1,ЦО4.6
Тема 5.3. Драматизм судьбы поэта. С. А. Есенин	Практическое занятие №14 «Сорокоуст», «Я покинул родимый дом...», «Русь советская», «Письмо к матери»; «Отговорила роща золотая...», «Собаке Качалова»; «Не бродить, не мять в кустах багряных...», «Мы теперь уходим понемногу...», «Шаганэ ты моя, Шаганэ...», «Письмо к женщине», «Не жалею, не зову, не плачу...». Чувство Родины – основное в творчестве Есенина. Образ родной деревни, ее судьба в ранней и поздней лирике поэта. Посвящение матери. Особая связь природы и человека. Любовная тема. Откровенность лирики: отражение потерь и обретений на дороге жизни. Самобытность поэзии Есенина (народно-песенная основа, музыкальность).	2		ПР1,ПР4,ПР8 ЦОЗ.1,ЦОЗ.4,ЦО4.1,ЦО4.6
Раздел 6. Литература 1930-1940 годов.		12		
Тема 6.1. Исповедальность лирики М. И. Цветаевой	Жизнь и творчество М. Цветаевой. «Моим стихам, написанным так рано...», «Кто создан из камня, кто создан из глины...», «Куст», «Тоска по родине! Давно...», «Вчера еще в глаза глядел...», «Идешь на меня похожий...», «Все рядом лежат...», «Стихи к Блоку» («Имя твое – птица в руке...»), «У тонкой проволоки над волной овсов...» (из цикла «Ахматовой») Исповедальность поэзии Цветаевой. Необычность образа лирического героя. Основные темы творчества: тема поэта; тема тоски по родине, бесприютности; тема жизни и смерти; тема «влюбленности» в творчество поэтов-современников.	2		ПР1,ПР4,ПР8 ЦОЗ.1,ЦОЗ.4,ЦО4.1,ЦО4.6

Тема 6.2. О.Э. Мандельштам. Очерк жизни и творчества.	Практическое занятие №15 Жизнь и творчество О. Мандельштама. Художественные особенности поэзии. Поиски духовных опор в искусстве и природе. Стихотворения (не менее двух по выбору): «Бессонница. Гомер. Тугие паруса...», «За гремучую доблесть грядущих веков...», «Ленинград», «Мы живём, под собою, не чуя страны...» и др.	2	2	ПР1, ПР4, ПР8 ЦО3.1, ЦО3.4, ЦО4.1, ЦО4.6
Тема 6.3. А.Н. Толстой. Очерк жизни и творчества	Профессионально ориентированное содержание Жизнь и творчество А.Н. Толстого Особенности творческого пути писателя. Роман «Пётр Первый». История создания. Сюжет. Композиция Закрепление знаний содержания произведений русской и мировой классической литературы, их историко-культурного и нравственно-ценностного влияния на формирование национальной и мировой культуры и их применение в профессии	2		ПР5, ПР6, ПР7, ПР8, ПР10, ПР12 ЦО3.1, ЦО3.4, ЦО4.1, ЦО4.6
Тема 6.4. М. А. Шолохов. Роман-эпопея «Тихий Дон»	Практическое занятие №16 Михаил Александрович Шолохов. Сведения из биографии (с обобщением ранее изученного). Лауреат Нобелевской премии по литературе Роман-эпопея «Тихий Дон» (избранные главы). История создания. Смысл названия. Жанр произведения. Герои романа-эпопеи о всенародной трагедии. Семья Мелеховых. Образ Григория Мелехова. Любовь в его жизни. Герой в поисках своего пути среди «хода истории». Финал романа-эпопеи. Проблема гуманизма в произведении. Полемика вокруг авторства.	2		ПР1, ПР4, ПР8 ЦО3.1, ЦО3.4, ЦО4.1, ЦО4.6
Тема 6.5. М.А. Булгаков. Очерк жизни и творчества.	Практическое занятие №17 Жизнь и творчество М.А. Булгакова. Автобиографические факты в произведениях писателя. Роман «Мастер и Маргарита». История создания и издания романа. Жанр и композиция: прием «роман в романе». Библейский и бытовой уровни повествования. Реальность и фантастика (литературная среда Москвы; Воланд и его свита). Сатира. Основные проблемы романа: проблема предательства, проблема	2	2	ПР1, ПР4, ПР8 ЦО3.1, ЦО3.4, ЦО4.1, ЦО4.6

	творчества и судьбы художника, проблема нравственного выбора. Тема идеальной любви (история Маргариты). Финал романа. Экранизации романа.			
Тема 6.6. Откровенность лирики А. Г. Твардовского	Практическое занятие №18 «Памяти матери», «Я убит подо Ржевом...», «Я знаю: никакой моей вины...», «В тот день, когда окончилась война...», «Вся суть в одном единственном завете...», «Признание», «О сущем» «Стихи несслыханной искренности и откровенности». Исповедальность лирических произведений. Темы, образы и мотивы. Тема памяти, тема войны, тема творчества в лирике поэта. Мотив служения народу, отечеству.	2		ПР1,ПР4,ПР8 ЦОЗ.1,ЦОЗ.4,ЦО4.1,ЦО4.6
Раздел 7. Литература периода ВОВ и первых послевоенных лет		6		
Тема 7.1. Тема Великой Отечественной войны в литературе	Профессионально ориентированное содержание	2	2	ПР5, ПР6, ПР7, ПР8, ПР10,,ПР12 ЦОЗ.1,ЦОЗ.4,ЦО4.1,ЦО4.6
	Практическое занятие №19 Поэзия и драматургия Великой Отечественной войне. «Лейтенантская проза»: В. П. Астафьев, Ю. В. Бондарев, В. В. Быков, Б. Л. Васильев, К. Д. Воробьев, В. Л. Кондратьев и др. (обзор прозы «молодых» лейтенантов) Анализ произведений разных писателей, посвященных проблеме выбора на войне: самосохранение или сохранение человеческого достоинства. Чтение и анализ выбранных стихотворений и эпизодов из выбранных пьес. Выявление тем, проблем художественного произведения и составление аргументированных развернутых устных и письменных высказываний, в том числе и профессиональной направленности.			
	Профессионально ориентированное содержание	2	2	ПР1,ПР4,ПР8 ЦОЗ.1,ЦОЗ.4,ЦО4.1,ЦО4.6

Тема 7.2. Идеино-художественное своеобразие лирики Б. Л. Пастернака.	Практическое занятие №20 Чистопольские страницы в биографии Б.Л. Пастернака Жизнь и творчество Пастернака. «Определение поэзии», «Про эти стихи», «Во всем мне хочется дойти до самой сути...», «Зимняя ночь», «Любить иных – тяжелый крест...», «Никого не будет в доме...», «Снег идет», «Быть знаменитым некрасиво...» Лирический герой поэзии: сложность его настроения, жизнеощущения. Тема поэтического творчества, стремление к простоте. Судьба творца в поэзии. Любовная лирика. Стремление поэта «дойти до самой сути» явлений. Человек, природа и время в лирике. Христианские мотивы. Особенность поэтики: сочетание бытовых деталей и образов-символов, философская глубина. Песни современных бардов на стихи поэта. Составление аргументированных развернутых устных и письменных высказываний, в том числе и профессиональной направленности.			
Тема 7.3. Вечные темы в поэзии А. А. Ахматовой	Практическое занятие №21 Анна Андреевна Ахматова. Сведения из биографии. «Песня последней встречи», «Сжала руки под темной вуалью...», «Смятение», «Под крышей промерзшей пустого жилья...», «Муза», «Муза ушла по дороге...», «Мне ни к чему одические рати...», «Не с теми я, кто бросил землю...», «Мне голос был. Он звал утешно...», «Родная земля», «Смуглый отрок бродил по аллеям...» Лирика. Основные темы лирики Ахматовой: любовь как всепоглощающее чувство, как мука; тема творчества; гражданская тема; пушкинская тема. Поэма «Реквием». Памятник страданиям и мужеству. Трагический пафос произведения. Жанр и композиция поэмы. Смысл названия. Образ лирической героини. Эпилог поэмы: личная трагедия героини и общенародное горе. Библейские мотивы и образы в поэме. Тема исторической памяти.	2	2	ПР1,ПР4,ПР8 ЦОЗ.1,ЦОЗ.4,ЦО4.1,ЦО4.6
Раздел 8. Литература 1950-1980-х годов.		10		
	Профессионально ориентированное содержание	2		ПР1,ПР4,ПР8

Тема 8.1. А.И. Солженицын. Очерк жизни и творчества.	Практическое занятие №22 Александр Исаевич Солженицын. Сведения из биографии (с обобщением ранее изученного). Лауреат Нобелевской премии по литературе. Повесть «Один день Ивана Денисовича» Общественный резонанс, вызванный произведением. История создания повести. Лагерный мир в произведении. Образ главного героя. Устойчивость и приспособленность Ивана Денисовича к жутким условиям лагерной жизни. Выявление тем, проблем художественного произведения и составление аргументированных развернутых устных и письменных высказываний, в том числе и профессиональной направленности			ЦОЗ.1,ЦОЗ.4,ЦО4.1,ЦО4.6
Тема 8.2. Нравственные искания героев рассказов В.М. Шукшина	Профессионально ориентированное содержание Практическое занятие №23 Рассказы «Микроскоп», «Срезал». Герои-чудики. Восприятие их окружающими. Стремление Андрея Ерина («Микроскоп») сделать «людям как лучше». Неоднозначность шукшинских чудиков. Глеб Капустин («недобрый» чудик) и городской гость («Срезал»). Противостояние интеллигенции и народа. Поэтика рассказов: анекдотичность, характеристичный диалог, открытый финал Выявление тем, проблем художественного произведения и составление аргументированных развернутых устных и письменных высказываний, в том числе и профессиональной направленности.	2	2	ПР1,ПР4,ПР8 ЦОЗ.1,ЦОЗ.4,ЦО4.1,ЦО4.6
Тема 8.3. Современная русская драматургия. А. Вампилов.	Профессионально ориентированное содержание Практическое занятие №24 Жизнь и творчество А.В. Вампилова. Нравственная проблематика пьес Вампилова. «Старший сын», «Прощание в июне», «Утиная охота». Определение роли художественной литературы для специалиста естественно-научного профиля.	2		ПР5, ПР6, ПР7, ПР8, ПР10,,ПР12 ЦОЗ.1,ЦОЗ.4,ЦО4.1,ЦО4.6
	Профессионально ориентированное содержание	2		

Тема 8.4. Проза. Изображение глубинных противоречий действительности.	Практическое занятие №25 Изображение глубинных противоречий действительности в творчестве Ф.А. Абрамова, в творчестве В.П. Астафьева. Определение роли художественной литературы для специалиста естественно-научного профиля.			ПР5, ПР6, ПР7, ПР8, ПР10,,ПР12 ЦО3.1,ЦО3.4,ЦО4.1,ЦО4.6
Тема 8.5. Исследование природы подвига и предательства. В.В. Быков «Сотников».	Профессионально ориентированное содержание Практическое занятие №26 Василий Владимирович Быков. Философский анализ поведения человека в экстремальной ситуации. Повесть «Сотников». Человек в экстремальной ситуации, на пороге смерти. Стремление к самосохранению (Рыбак) – и сохранение человеческого достоинства, духовный подвиг (Сотников). Выявление тем, проблем художественного произведения и составление аргументированных развернутых устных и письменных высказываний, в том числе и профессиональной направленности.	2	2	ПР1,ПР4,ПР8 ЦО3.1,ЦО3.4,ЦО4.1,ЦО4.6
Раздел 9. Русское литературное зарубежье 1920-1990 г.		2		
Тема 9.1. Творчество русского зарубежья (три волны эмиграции)	Практическое занятие №27 Три волны эмиграции. Жизнь и творчество И. Шмелёва – первая волна эмиграции; Жизнь и творчество И. Елагина – вторая волна эмиграции; Жизнь и творчество И. Бродского – третья волна эмиграции.	2	2	ПР1,ПР4,ПР8 ЦО3.1,ЦО3.4,ЦО4.1,ЦО4.6
Раздел 10. Литература конца 1980-2000 годов.		8		
Тема 10.1. Основные направления современной литературы. А. Рыбаков «Дети Арбата»	Практическое занятие №28 «Задержанная» и «возвращённая» литература. Жизнь и творчество А. Рыбакова. Роман «Дети Арбата». Чтение и анализ произведения.	2		ПР1,ПР4,ПР8 ЦО3.1,ЦО3.4,ЦО4.1,ЦО4.6
Тема 10.2. Разрешение вопроса роли личности в истории. В. Дудинцев «Белые одежды».	Профессионально ориентированное содержание Практическое занятие №29 Разрешение вопроса роли личности в истории. Жизнь и творчество В. Дудинцева. Роман «Белые одежды». Взаимоотношение человека и власти. Чтение и анализ произведения. Выявление тем, проблем художественного произведения и составление аргументированных развернутых устных и письменных высказываний, в том числе и профессиональной направленности.	2	2	ПР1,ПР4,ПР8 ЦО3.1,ЦО3.4,ЦО4.1,ЦО4.6
Тема 10.3.	Содержание	2		ПР1,ПР4,ПР8 ЦО3.1,ЦО3.4,ЦО4.1,ЦО4.6

Взаимосвязь нравственных, философских и экологических проблем в произведениях В. Г. Распутина	Чтение и анализ фрагментов повести В. Распутина. Выявление основных нравственных проблем (верность заветам предков, преданность родной земле, проблема отцов и детей, проблема экологии и др.). Характеристика образов «старинных старух», представителей молодого поколения). Работа с инфоресурсами: подготовка презентации / постера, коллажа / видеоролика или другом формате (на выбор) по темам «Символика в повести В. Распутина ...»; «Изображение патриархальной русской деревни», «Тема памяти и преемственности поколений»; «Взаимосвязь нравственных и экологических проблем в произведениях В. Г. Распутина»; Просмотр кинофрагмента «Прощание» (1981) и его обсуждение (драма Э. Климова и Л. Шепетко по мотивам повести В.Г. Распутина)			
Тема 10.4. Основные тенденции развития зарубежной литературы	Практическое занятие №30 Рэй Брэдбери (1920–2012). Научно-фантастические рассказы «И грянул гром», «Вельд» Рассказы-предупреждения. Роль цивилизации, технологий в судьбе человека и общества. Психологизм рассказов. Ответственность настоящего перед будущим («эффект бабочки» – «И грянул гром»). Переплетение разных тем (тема отцов и детей, детской жестокости, влияния технологий на жизнь человека – «Вельд»). Сочетание сказки и фантастики Эрнест Хемингуэй (1899–1961). Новелла «Кошка под дождем». Особая атмосфера произведения и способы ее создания. Герои новеллы. Отношения между ними: «диалог глухих». Символика сцены с кошкой: незнакомый человек способен почувствовать и понять другого лучше, чем близкие люди	2	2	ПР1,ПР4,ПР8 ЦОЗ.1,ЦОЗ.4,ЦО4.1,ЦО4.6
Раздел 11. Проза второй половины XX – начала XXI веков		2		
	Профессионально ориентированное содержание	2		ПР1,ПР4,ПР8

Тема 11.1.Проза второй половины XX – начала XXI века. Социально-философская проблематика и нравственные искания героев произведений русской литературы второй половины XX – начала XXI века	<i>Для чтения и изучения:</i> проза второй половины XX – начала XXI века. Рассказы, повести, романы (по одному произведению не менее чем двух прозаиков по выбору): Ф.А. Абрамов (повесть «Пелагея» и другие); Ч.Т. Айтматов (повесть «Белый пароход»); В.П. Астафьев (повествование в рассказах «Царь-рыба» (фрагменты); В.И. Белов (рассказы «На родине», «Бобришный угол»); Ф.А. Искандер (роман в рассказах «Сандро из Чегема» (фрагменты)); Ю.П. Казаков (рассказы «Северный дневник», «Поморка»); Захар Прилепин (рассказ из сборника «Собаки и другие люди»); А.Н. и Б.Н. Стругацкие (повесть «Понедельник начинается в субботу»); Ю.В. Трифонов (повести «Обмен») Определение роли художественной литературы для специалиста естественно-научного профиля.			ЦО3.1,ЦО3.4,ЦО4.1,ЦО4.6
Раздел 12. Поэзия второй половины XX – начала XXI века		4		
Тема 12.1.Поэзия второй половины XX – начала XXI века. Тематика и основные мотивы лирики второй половины XX – начала XXI века	Профессионально ориентированное содержание	2	2	ПР5, ПР6, ПР7, ПР8, ПР10,,ПР12 ЦО3.1,ЦО3.4,ЦО4.1,ЦО4.6
	Стихотворения по одному произведению не менее чем двух поэтов по выбору). Например, Б.А. Ахмадулиной, А.А. Вознесенского, В.С. Высоцкого, Е.А. Евтушенко, Н.А. Заболоцкого, Ю.П. Кузнецова, А.С. Кушнера, Л.Н. Мартынова, Б.Ш. Окуджавы, Р.И. Рождественского, А.А. Тарковского, О.Г. Чухонцева и других. Определение роли художественной литературы (поэзии) для специалиста естественно-научного профиля.			
	Практическое занятие №31 Урок-конференция: представление презентации / постера, коллажа / видеоролика или др. формате (по выбору) «Тематика и проблематика лирики поэта» / «Художественные приемы и особенности поэтического языка автора». <i>Выразительное чтение наизусть одного стихотворения из изученных</i> Определение роли художественной литературы (поэзии) для специалиста естественно-научного профиля.	2		ПР1,ПР4,ПР8 ЦО3.1,ЦО3.4,ЦО4.1,ЦО4.6
Экзамен во 2 семестре				
КОНСУЛЬТАЦИИ		2		
ЭКЗАМЕН		6		
ВСЕГО		108	42	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет Общеобразовательных дисциплин, оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные издания

1. Обернихина Г.А. Литература: учебник для студентов средних профессиональных учебных заведений / Г.А. Обернихина. – Москва: Академия, 2020. – 592 с.- Текст: непосредственный
2. Обернихина Г.А. Литература: практикум: учеб. пособие для студ. сред. проф. учеб. заведений/ под ред. Г.А. Обернихиной. – Москва: Академия, 2020.- 272 с. - ISBN 978-5-7695-5541-1. - Текст: непосредственный

3.2.3. Дополнительные источники

Роговер Е.С. Русская литература 20 века. / Е.С Роговер - Москва: САГА: ФОРУМ, 2020. – 496 с. – ISBN 978-5-901609-33-0, ISBN 978-5-91134-187-9. - <https://textarchive.ru/c-1243372.html>. – Текст электронный

Интернет-ресурсы

1. Образовательная платформа “Юрайт” для университетов и колледжей (цифровой учебный контент и сервисы для эффективного образования). - URL: <https://urait.ru/> (дата обращения: 27.05.2025). - Текст: электронный.
2. Образовательный портал “Учеба” (www.ucheba.com): Уроки” (www.uroki.ru); “Методики” (www.metodiki.ru); “Пособия” (www.posobie.ru) (дата обращения: 27.05.2025). - Текст: электронный.
3. Портал Федерации Интернет Образования (раздел “Литература” Сетевого объединения методистов). - URL: <http://center.fio.ru/method/sub-ject.asp?id=10000928> (дата обращения: 27.05.2025). - Текст: электронный.
4. Русский филологический портал. - URL: <http://philology.ru/default.htm> (дата обращения: 27.05.2025). - Текст электронный.
5. Учительский портал. - URL: www.uchportal.ru (дата обращения: 27.05.2025). - Текст: электронный.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Наименование темы	Показатели оценки результата	Формы контроля и оценивания
Раздел 1. Литература второй половины XIX века	<i>П1,П2,П3,П4, П8</i> <i>Л1,Л4,Л5,Л6,Л11,Л15</i> <i>М2,М3,М4,М8</i> <i>ЦО 3.1, 3.4,4.1, 4.3</i>	Входное тестирование Устный опрос Тестовое задание Выразительное чтение Литературная дискуссия Эссе Творческие работы (сочинения, отзывы, рецензии, сочинения- миниатюры).
Раздел 2. Поэзия 2 половины 19века	<i>П1,П2,П3,П4, П8</i> <i>Л1,Л4,Л5,Л6,Л11,Л15</i> <i>М2,М3,М4,М8</i> <i>ЦО 3.1, 3.4,4.1, 4.3</i>	Устный опрос, Эссе Выполнение экзаменационного теста, Проверочная работа. Выразительное чтение стихов
Раздел3.Литературная критика второй половины XIX века	<i>П1,П2,П3,П4, П8</i> <i>Л1,Л4,Л5,Л6,Л11,Л15</i> <i>М2,М3,М4,М8</i> <i>ЦО 3.1, 3.4,4.1, 4.3</i>	Устный опрос, Эссе Выполнение теста, Проверочная работа.
Раздел 4. Литература 20 века	<i>П1,П2,П3,П4, П8</i> <i>Л1,Л4,Л5,Л6,Л11,Л15</i> <i>М2,М3,М4,М8</i> <i>ЦО 3.1, 3.4,4.1, 4.3</i>	Устный опрос, Эссе Выполнение теста, Проверочная работа. Творческие работы (сочинения, отзывы, рецензии, сочинения- миниатюры).
Раздел 5. Литература 1920-х годов.	<i>П1,П2,П3,П4, П8</i> <i>Л1,Л4,Л5,Л6,Л11,Л15</i> <i>М2,М3,М4,М8</i> <i>ЦО 3.1, 3.4,4.1, 4.3</i>	Устный опрос, Эссе Выполнение экзаменационного теста, Проверочная работа.
Раздел 6. Литература 1930-1940 годов.	<i>П1,П2,П3,П4, П8</i> <i>Л1,Л4,Л5,Л6,Л11,Л15</i> <i>М2,М3,М4,М8</i> <i>ЦО 3.1, 3.4,4.1, 4.3</i>	Устный опрос, Эссе Выполнение экзаменационного теста, Проверочная работа. Отзывы на прочитанные произведения.
Раздел 7. Литература периода ВОВ и первых послевоенных лет	<i>П1,П2,П3,П4, П8</i> <i>Л1,Л4,Л5,Л6,Л11,Л15</i> <i>М2,М3,М4,М8</i> <i>ЦО 3.1, 3.4,4.1, 4.3</i>	Устный опрос, Эссе Выполнение экзаменационного теста, Проверочная работа. Выразительное чтение стихов

Раздел 8. Литература 1950-1980-х годов.	<i>П1,П2,П3,П4, П8</i> <i>Л1,Л4,Л5,Л6,Л11,Л15</i> <i>М2,М3,М4,М8</i> <i>ЦО 3.1, 3.4,4.1, 4.3</i>	Устный опрос, Эссе Выполнение экзаменационного теста, Проверочная работа. Творческие работы (сочинения, отзывы, рецензии, сочинения-миниатюры).
Раздел 9. Русское литературное зарубежье 1920-1990 г.	<i>П1,П2,П3,П4, П8</i> <i>Л1,Л4,Л5,Л6,Л11,Л15</i> <i>М2,М3,М4,М8</i> <i>ЦО 3.1, 3.4,4.1, 4.3</i>	Устный опрос, Эссе Выполнение теста, Проверочная работа. Отзывы на прочитанные произведения.
Раздел 10. Литература конца 1980-2000 годов.	<i>П1,П2,П3,П4, П8</i> <i>Л1,Л4,Л5,Л6,Л11,Л15</i> <i>М2,М3,М4,М8</i> <i>ЦО 3.1, 3.4,4.1, 4.3</i>	Устный опрос, Эссе Выполнение теста, Проверочная работа. Творческие работы (сочинения, отзывы, рецензии, сочинения-миниатюры).
Раздел 11. Проза второй половины XX – начала XXI веков	<i>П1,П2,П3,П4, П8</i> <i>Л1,Л4,Л5,Л6,Л11,Л15</i> <i>М2,М3,М4,М8</i> <i>ЦО 3.1, 3.4,4.1, 4.3</i>	Устный опрос, Эссе Выполнение теста, Проверочная работа. Творческие работы (сочинения, отзывы, рецензии, сочинения-миниатюры).
Раздел 12. Поэзия второй половины XX – начала XXI века	<i>П1,П2,П3,П4, П8</i> <i>Л1,Л4,Л5,Л6,Л11,Л15</i> <i>М2,М3,М4,М8</i> <i>ЦО 3.1, 3.4,4.1, 4.3</i>	Устный опрос, Эссе Выполнение экзаменационного теста, Проверочная работа. Выразительное чтение стихов
дифференцированный зачет/ экзамен		

Рабочая программа дисциплины
«ОУП.03 История»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ	335
1. Общая характеристика.....	336
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы	336
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины.....	336
2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ.....	338
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины.....	338
2.2. Содержание дисциплины	339
2.3. Курсовой проект (работа).....	
3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ.....	344
3.1. Материально-техническое обеспечение	344
3.2. Учебно-методическое обеспечение.....	344
4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ.....	344

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОУП.03 История»
(наименование дисциплины)

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «История»: является обязательной частью общепрофессионального цикла ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Дисциплина «История» включена в обязательную часть цикла образовательной программы

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения учебного предмета. Освоение содержания учебного предмета «История» обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

личностных:

Л1-осознание обучающимися российской гражданской идентичности;

Л2-готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению;

Л3-наличие мотивации к обучению и личностному развитию;

Л4-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.

метапредметных:

М1-освоенные обучающимися межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные);

М2-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;

М3-овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности;

предметных:

Пр1-понимание значимости России в мировых политических и социально-экономических процессах XX - начала XXI века, знание достижений страны и ее народа; умение характеризовать историческое значение Российской революции, Гражданской войны, Новой экономической политики (далее - нэп), индустриализации и коллективизации в Союзе Советских Социалистических Республик (далее - СССР), решающую роль СССР в победе над нацизмом, значение советских научно-технологических успехов, освоения космоса; понимание причин и следствий распада СССР, возрождения Российской Федерации как мировой державы, воссоединения Крыма с Россией, специальной военной операции на Украине и других важнейших событий XX - начала XXI века; особенности развития культуры народов СССР (России);

Пр2- знание имен героев Первой мировой, Гражданской, Великой Отечественной войн, исторических личностей, внесших значительный вклад в социально-экономическое, политическое и культурное развитие России в XX - начале XXI века;

Пр3-умение составлять описание (реконструкцию) в устной и письменной форме исторических событий, явлений, процессов истории родного края, истории России и всемирной истории XX - начала XXI века и их участников, образа жизни людей и его изменения в Новейшую эпоху; формулировать и обосновывать собственную точку зрения

(версию, оценку) с опорой на фактический материал, в том числе используя источники разных типов;

Пр4-умение выявлять существенные черты исторических событий, явлений, процессов; систематизировать историческую информацию в соответствии с заданными критериями; сравнивать изученные исторические события, явления, процессы;

Пр5- умение устанавливать причинно-следственные, пространственные, временные связи исторических событий, явлений, процессов; характеризовать их итоги; соотносить события истории родного края и истории России в XX - начале XXI века; определять современников исторических событий истории России и человечества в целом в XX - начале XXI века;

Пр6- умение критически анализировать для решения познавательной задачи аутентичные исторические источники разных типов (письменные, вещественные, аудиовизуальные) по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века, оценивать их полноту и достоверность, соотносить с историческим периодом; выявлять общее и различия; привлекать контекстную информацию при работе с историческими источниками;

Пр7-умение осуществлять с соблюдением правил информационной безопасности поиск исторической информации по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века в справочной литературе, сети Интернет, средствах массовой информации для решения познавательных задач; оценивать полноту и достоверность информации с точки зрения ее соответствия исторической действительности;

Пр8- умение анализировать текстовые, визуальные источники исторической информации, в том числе исторические карты/схемы, по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века; сопоставлять информацию, представленную в различных источниках; формализовать историческую информацию в виде таблиц, схем, графиков, диаграмм; приобретение опыта осуществления проектной деятельности в форме разработки и представления учебных проектов по новейшей истории, в том числе - на региональном материале (с использованием ресурсов библиотек, музеев и так далее);

Пр9-приобретение опыта взаимодействия с людьми другой культуры, национальной и религиозной принадлежности на основе ценностей современного российского общества: идеалов гуманизма, демократии, мира и взаимопонимания между народами, людьми разных культур; проявление уважения к историческому наследию народов России;

Пр10- умение защищать историческую правду, не допускать умаления подвига народа при защите Отечества, готовность давать отпор фальсификациям российской истории;

Пр11- знание ключевых событий, основных дат и этапов истории России и мира в XX - начале XXI века; выдающихся деятелей отечественной и всемирной истории; важнейших достижений культуры, ценностных ориентиров.

Соотнесение планируемых результатов ОУП.03 История с общими компетенциями ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Предметные результаты	Общие компетенции
Пр5- умение устанавливать причинно-следственные, пространственные, временные связи исторических событий, явлений, процессов; характеризовать их итоги; соотносить события истории родного края и истории России в XX - начале XXI века; определять современников исторических событий истории России и человечества в целом в XX - начале XXI века. Пр6- умение критически анализировать для решения познавательной задачи аутентичные исторические источники	ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие

разных типов (письменные, вещественные, аудиовизуальные) по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века, оценивать их полноту и достоверность, соотносить с историческим периодом; выявлять общее и различия; привлекать контекстную информацию при работе с историческими источниками; Пр8- умение анализировать текстовые, визуальные источники исторической информации, в том числе исторические карты/схемы, по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века; сопоставлять информацию, представленную в различных источниках; формализовать историческую информацию в виде таблиц, схем, графиков, диаграмм; приобретение опыта осуществления проектной деятельности в форме разработки и представления учебных проектов по новейшей истории, в том числе - на региональном материале (с использованием ресурсов библиотек, музеев и так далее); Пр10- умение защищать историческую правду, не допускать умаления подвига народа при защите Отечества, готовность давать отпор фальсификациям российской истории.	
Пр9-приобретение опыта взаимодействия с людьми другой культуры, национальной и религиозной принадлежности на основе ценностей современного российского общества: идеалов гуманизма, демократии, мира и взаимопонимания между народами, людьми разных культур; проявление уважения к историческому наследию народов России. Пр11- знание ключевых событий, основных дат и этапов истории России и мира в XX - начале XXI века; выдающихся деятелей отечественной и всемирной истории; важнейших достижений культуры, ценностных ориентиров.	ОК4.Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллективом, руководителем, клиентами.

Пр1-понимание значимости России в мировых политических и социально-экономических процессах XX - начала XXI века, знание достижений страны и ее народа; умение характеризовать историческое значение Российской революции, Гражданской войны, Новой экономической политики (далее - нэп), индустриализации и коллективизации в Союзе Советских Социалистических Республик (далее - СССР), решающую роль СССР в победе над нацизмом, значение советских научно-технологических успехов, освоения космоса; понимание причин и следствий распада СССР, возрождения Российской Федерации как мировой державы, воссоединения Крыма с Россией, специальной военной операции на Украине и других важнейших событий XX - начала XXI века; особенности развития культуры народов СССР (России); Пр2- знание имен героев Первой мировой, Гражданской, Великой Отечественной войн, исторических личностей, внесших значительный вклад в социально-экономическое, политическое и культурное развитие России в XX - начале XXI века;	ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей

2. Структура и содержание дисциплины

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Вид учебной работы	Объем часов
Общий объем предмета (всего)	136
Объем работы обучающегося во взаимодействии с преподавателем (всего)	128
лекции	80
лабораторные, практические	48
Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)	44
в том числе	
теоретическое обучение	34
практические занятия	10
Консультации	2
Промежуточная аттестация - ДЗ	2
Промежуточная аттестация - экзамен	6

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1.	Россия и мир 1900 -1939 г. г.	42	
Тема 1.1. Мир в начале XX века	Профессионально ориентированное содержание. Лекция 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. Новые отношения науки и производства. Индустрия и среда обитания. Развитие сферы питания в мире и России.	1	Пр7-Пр9,
	Профессионально ориентированное содержание Практическая работа № 1. Индустрия и сфера питания.	1/1	
Тема 1.2 Россия в первые годы правления Николая II. Социально - экономическое развитие.	Профессионально ориентированное содержание. Лекция Социальный и демографический состав российского общества Особенности формирования городского населения. Сельское население в период модернизации. Миграционные процессы. Кризис сословного деления. Социальные стереотипы. Региональная структура управления. Местное самоуправление.	1	
	Профессионально ориентированное содержание Практическая работа №2. Быт, культура питания в России.	1/1	
	Россия в системе международных отношений. Проблемы догоняющей	1	

Тема 1.3. Русско – японская война 1904-1905 гг.	модернизации. «Восточный вопрос» во внешней политике Российской империи. Русско-японская война. Военно-политические блоки. Общественная жизнь. Либерализм и консерватизм.		
	Практическая работа №3. Причины и последствия русско- японской войны	1	
Тема 1.4. Россия в революции 1905 - 1907 гг.	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.	1	
	Практическая работа №4. Составить схему «Ход революции». Становление конституционной монархии и элементов гражданского общества.	1	
Тема 1.5. Россия в период столыпинских реформ.	Профессионально ориентированное содержание. Лекция 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.	1	
	Профессионально ориентированное содержание. Практическая работа №5. Особенности питания разных слоев населения Российской империи.	1/1	
Тема 1.6. Серебряный век русской культуры	Профессионально ориентированное содержание. Лекция Русская философия: поиски общественного идеала. Сборник «Вехи». Поэзия Серебряного века. Изобразительное искусство: традиции	1	

	реализма, «Мир искусства», авангардизм, его направления. Архитектура. Скульптура. Музыка.		
	Практическая работа №6. Профессионально ориентированное содержание. Точки общественного питания как очаги культуры.	1/1	
Тема 1.7. Первая мировая война. Власть и общество	Профессионально ориентированное содержание. Лекция Первая мировая война. Истоки и причины. Боевые действия 1914—1918 годов. Особенности и участники войны. Начальный период боевых действий (август—декабрь 1914 года). Восточный фронт и его роль в войне. Успехи и поражения русской армии. Развитие военной техники в годы войны. Применение новых видов вооружений: танков, самолетов, отравляющих газов. Перевод государственного управления и экономики на военные рельсы. Нарастание общенационального кризиса в России. Условия существования на фронте и в тылу.	1	
	Профессионально ориентированное содержание. Практическая работа № 7. Изменения в социальной структуре российского общества. Быт и питание населения.	1/1	
Тема 1.8. Итоги Первой мировой войны	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. Особенности военных конфликтов в XX в.: техносфера против человечества. Тотальный характер войны. Гибель традиционных военно-административных империй. Версальская система. Поражение Германии и ее союзников..	1	
	Практическая работа №8. Итоги Первой мировой войны. Парижская и Вашингтонская конференции и их решения	1	
Тема 1.9. Февральская революция в России.	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	1	

	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.		
	Практическая работа №9. Февраль глазами современных ученых.	1	
Тема 1.10. Октябрьские события в Петрограде.	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. Декреты о мире и о земле. Формирование новых органов власти. Создание ВЧК, начало формирования Красной Армии. Советско-германские переговоры и заключение Брестского мира, его условия, экономические и политические последствия. Установление однопартийного режима.	1	
	Практическая работа №10. Взгляды на революцию современных историков.	1	
Тема 1. 11. Гражданская война в России: причины, участники, этапы	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. Завершающий период Гражданской войны. Причины победы красных. Россия в годы Гражданской войны.	1	
	Практическая работа №11. Ход военных действий на фронтах в 1918—1920 годах.	1	
Тема 1.12. Итоги и уроки гражданской войны в России.	Последствия и итоги Гражданской войны. Красный и белый террор. Причины поражения антибольшевистских сил. Российская эмиграция. Советская Россия на международной арене. Брестский мир. Казанская губерния в годы гражданской войны. Национализация, «красногвардейская атака на капитал». Политика «военного коммунизма», ее причины, цели, содержание, последствия. Последствия и итоги Гражданской войны.	1	
	Практическая работа №12. Составить таблицу: «Основные события Гражданской войны в России»	1	

Тема 1.13. Культура в первой половине XX века.	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.	1	
	Практическая работа №13. Формирование новых художественных направлений и школ в искусстве первой половины XX века	1	
Тема 1.14. Новая экономическая политика в Советской России	Профессионально ориентированное содержание. Лекция Экономический и политический кризис. Крестьянские восстания, Кронштадтский мятеж и др. 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. Достижения и противоречия нэпа, причины его свертывания.	1	
	Практическая работа №14. Быт и питание разных слоев населения	1/1	
Тема 1.15. Индустриализация в СССР.	Профессионально ориентированное содержание. Лекция Индустриализация. Обострение внутрипартийных разногласий и борьбы за лидерство в партии и государстве. Советская модель модернизации. Начало индустриализации. Индустриализация: цели, методы, экономические и социальные итоги и следствия. Первые пятилетки: задачи и результаты. Советская модель модернизации.	1	
	Профессионально ориентированное содержание. Практическая работа №15. Результаты первых пятилеток в быту и питании населения.	1/1	
Тема 1.16 Коллективизация в СССР.	Профессионально ориентированное содержание. Лекция Предпосылки и планы по развитию агропромышленной сферы. Коллективизация сельского хозяйства: формы, методы, экономические	1	

	и социальные последствия. «Головокружение от успехов». Быт и питание населения в период коллективизации. Голод, последствия.		
	Профессионально ориентированное содержание. Практическая работа № 16. Сторонники и противники коллективизации	1/1	
Тема 1.17 Советское государство и общество в 1920—1930-е годы	Профессионально ориентированное содержание. Лекция 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. Итоги развития СССР в 1930-е годы. Конституция СССР 1936 года.	1	
	Профессионально ориентированное содержание. Практическая работа № 17. Повседневная жизнь, быт, питание населения городов и деревень.	1/1	
Тема 1.18. Культурная революция	Профессионально ориентированное содержание. Лекция «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. Идеологический контроль над духовной жизнью общества. Развитие сферы питания.	1	
	Практическая работа № 18. Развитие кинематографа.	1	
Тема 1.19. Наука в СССР советского периода.(20-30 годы.)	Профессионально ориентированное содержание. Лекция Развитие науки. Открытия в области физики, химии, биологии, медицины. Выдающиеся деятели науки их достижения и судьбы. Ученые в эмиграции. Наука и техника на службе военных. Открытие новых научных учреждений. И. Павлов, И. Курчатов, Н. Вавилов и другие русские ученые на службе страны советов.	1	
	Практическая работа № 19. Наука и питание.	1	
Тема 1.20. Советская культура в 1920—1930-е годы	Профессионально ориентированное содержание. Лекция Развитие системы образования. Отличительные черты формирующейся советской культуры. Деятели культуры в эмиграции. Социалистический реализм, его представители. Представители других направлений в культуре. «Краткий курс истории ВКП(б)» И. Сталина и его роль в	1	

	развитии культуры. Этапы развития профессии повар, кондитер в России.		
	Практическая работа №20. М. Горький, М. Шолохов - произведения, отражающие социалистическое строительство.	1	
Тема 1.21. Внешняя политика СССР в 20-30 е годы.	Основные направления внешнеполитической деятельности советского правительства. Международное положение советского государства. Международные договоренности СССР с другими государствами. Значение усилий по установлению международных отношений.	2	
Раздел 2.	Вторая мировая война и Великая Отечественная война Советского Союза.	26	
Тема 2.1. Италия, Германия. Предпосылки возникновения фашизма.	Рост фашистских движений в Западной Европе. Захват фашистами власти в Италии. Режим Муссолини в Италии. Победа нацистов в Германии. А. Гитлер: установление и функционирование тоталитарного режима, причины его устойчивости..	1	Пр6-Пр8;
	Практическая работа №21. Особенности фашистского режима в Германии и Италии.	1	
Тема 2.2. Европейские страны в 30-е годы.	Авторитарные режимы в большинстве стран Европы: общие черты и национальные особенности Создание и победа Народного фронта во Франции, Испании. Реформы правительств Народного фронта. Помощь СССР антифашистам. Причины победы мятежников. 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.	1	
	Практическая работа №22. Гражданская война в Испании	1	
Тема 2.3. Международные отношения.	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.	1	
	Практическая работа №23. Антикоминтерновский пакт и нарастание международной напряженности в 30-е гг. Работа с историческими источниками	1	
	Причины, участники, начало. «Странная война». Блицкриг вермахта.	1	

Тема 2.4.Вторая мировая война: причины, начало, участники.	Военные действия на Тихом и Атлантическом океанах, в Африке и Азии.		
	Практическая работа № 24. Ход военных действий во второй мировой войне.	1	
Тема 2.5. Внешняя политика СССР в конце 30 годов.	Советско-германский пакт о ненападении и секретный дополнительный протокол. Военно-политические планы сторон. Подготовка к войне. Практические занятия Военно-политические планы сторон накануне Второй мировой войны присоединение Прибалтики, Бессарабии, Северной Буковины, Западной Украины и Западной Белоруссии.	1	
	Практическая работа №25. Советско-финляндская война.	1	
Тема 2.6.СССР и Германия накануне Великой Отечественной войны.	Военная доктрина. Гитлеровский план «Барбаросса». Подготовка армии СССР к войне. Морально – психологическая обстановка в стране.	1	
	Практическая работа №26. Сопоставление уровня готовности СССР и Германии накануне войны. Составление таблицы.	1	
Тема 2.7. СССР в первый период войны.	Битва за Москву, роль и значение. Общество в годы войны. Отношение к войне различных национальных, культурных и социальных групп: приоритет патриотизма или коммунистических идеалов? Повседневная жизнь на фронте. Национальная политика.	1	
	Практическая работа №27. Начать заполнение таблицы: «Основные битвы Великой Отечественной войны»; графы: название битвы, дата, силы сторон, цели сторон, итоги сражения, значение.	1	
Тема 2.8 Партизанское движение в годы Великой Отечественной войны. Тыл в годы войны.	Население на оккупированных территориях. Оккупационный режим. Геноцид. Холокост. Движение Сопротивления. Партизанское движение в СССР, формы борьбы, роль и значение. Коллаборационизм, его причины в разных странах Европы и Азии. Государственный строй. Милитаризация аппарата. Управление экономикой в военное время. Влияние довоенной модернизации экономики на ход военных действий. Национальная политика.	1	

	Практическая работа № 28. Повседневная жизнь в тылу.	1	
Тема 2.9. Советский Союз в переломный период второй мировой войны.	Сталинградская битва. Роль и значение Сталинграда в ходе Великой Отечественной войны. Курская битва. Завершение коренного перелома в войне. Советское военное искусство. Антигитлеровская коалиция. Ленд-лиз. Роль помощи США в разгроме фашизма.	2	
Тема 2.10. СССР на завершающем этапе войны. Капитуляция Германии, Японии	Военные действия в Северной Африке. Складывание антигитлеровской коалиции и ее значение. Конференции глав союзных держав и их решения. Открытие второго фронта. Роль второго фронта в борьбе с фашизмом. Главные задачи и основные наступательные операции Красной Армии на третьем этапе войны (1944). Восстановление границ СССР. Открытие Второго фронта в Европе. Военные операции 1945 года. Освобождение Восточной Европы. Берлинская операция. Разгром и капитуляция фашистской Германии. Оккупационный режим. Репарации. Вступление СССР в войну с Японией. Капитуляция Японии. Атомная бомбардировка Японии со стороны США. Завершение второй мировой войны.	2	
Тема 2.11. Факторы победы советского народа	Причины, факторы победы советского народа. Единство фронта и тыла. Массовый героизм. Национальная политика. Отношения власти и церкви. Социальная политика. Культ личности. Предатели и изменники Родины.	2	
Тема 2.12 Итоги Второй мировой войны	Итоги Второй мировой войны и новая геополитическая ситуация в мире. Решения Потсдамской конференции. Создание ООН и ее деятельность. Раскол антифашистской коалиции. Решающая роль СССР в разгроме нацизма. Значение и цена Победы в Великой Отечественной войне. Современная оценка второй мировой и Великой Отечественной войны в работах историков, писателей, публицистов. Необходимость суда над фашизмом. Выступления обвинителей на процессе. Значение международного судебного процесса.	2	
Тема 2.13. Дифференцированный зачет	Повторение- обобщение. Выявление пробелов в знаниях, контроль знаний, умений, компетенций в ходе устного и письменного опроса. Ликвидация пробелов в знаниях. Выполнение тестовых заданий.	2	

	Зачет в форме устных ответов на вопросы.		
Раздел 3	Мир и СССР в 50 – 80-е годы	26	
Тема 3.1. Послевоенное устройство мира. Раскол антифашистской коалиции	Сверхдержавы: США и СССР. Обоюдная заинтересованность в формировании образа врага. Холодная война. Противоречия: геополитика или идеология? Гонка вооружений и локальные конфликты. Военные блоки. Две Европы — два мира. Начало «холодной войны». Создание НАТО и СЭВ. Особая позиция Югославии. Формирование двухполюсного (биполярного) мира. Война в Корее. Гонка вооружений.	1	Пр10-Пр11;
	Практическая работа №29. Создание НАТО и ОВД	1	
Тема 3.2. Германия после войны.	Берлин после капитуляции. Зоны оккупации. Положение в оккупированных зонах. Проблемы и трудности в послевоенной Германии. Берлинский кризис. Раскол Германии.	1	
	Практическая работа №30. Образование ФРГ и ГДР		
Тема 3.3. Страны антифашистской коалиции в первые послевоенные годы.	Превращение США в ведущую мировую державу. Факторы, способствовавшие успешному экономическому развитию США. Послевоенное восстановление стран Западной Европы. Важнейшие тенденции развития Великобритании, Франции.	1	
	Практическая работа №31. Развитие научно-технической революции	1	
Тема 3.4. СССР в период восстановления народного хозяйства.	Профессионально ориентированное содержание. Лекция Восстановление хозяйства. Влияние международной ситуации на направление развития экономики. ГУЛАГ в системе советской экономики. Противоречия между экономическим развитием государства и положением индивида. Советский человек в послевоенный период. Быт, культура, образование.	1	
	Практическая работа №32. ГУЛАГ в системе советской экономики	1	
Тема 3.5 Страны Восточной Европы. Образование МСС.	Установление власти коммунистических сил после Второй мировой войны в странах Восточной Европы. Начало социалистического строительства. Копирование опыта СССР. Советский Союз и «сталинизация» стран «народной демократии». Экономическое и политическое развитие социалистических государств в Европе в 1960—1970-е годы. Антикоммунистическое восстание в Венгрии и его	1	

	подавление Попытки реформ. Я.Кадар. «Пражская весна». Кризисные явления в Польше		
	Практическая работа №33. Место СССР в послевоенном мире.	1	
Тема 3.6. Страны Азии, Африки. Крушение колониальной системы.	Освобождение от колониальной зависимости стран Азии (Вьетнама, Индии, Индонезии). Деколонизация Африки. Социалистический и капиталистический пути развития. Поиск путей модернизации. Образование КНР. Мао Цзэдун. «Большой скачок», народные коммуны и «культурная революция» в КНР.	1	
	Практическая работа №34. Основные проблемы освободившихся стран.	1	
Тема 3.7 Власть и общество в конце 40- х начале 50 –х годов.	Профессионально ориентированное содержание. Лекция Сталин и его окружение. Ужесточение административно-командной системы. Соперничество в верхних эшелонах власти. Усиление идеологического контроля. Усиление роли государства во всех сферах жизни общества. Состояние сферы общественного питания в СССР, Идеология и культура в послевоенный период; Репрессии. Дело врачей. Ленинградское дело. Л.П. Берия.	1	
	Практическая работа №35 Идеологические кампании и научные дискуссии 1940-х годов.	1	
Тема 3.8. Н.С. Хрущев. Эпоха «оттепели».	Смерть Сталина и настроения в обществе Смена политического курса. Борьба за власть в советском руководстве. Переход политического лидерства к Н.С. Хрущеву. Первые признаки наступления оттепели в политике, экономике, культурной сфере.	1	Пр6-Пр8
	Практическая работа №36.Татария во второй половине 50х годов.	1	
Тема 3.9 Экономика, сельское хозяйство	Профессионально ориентированное содержание. Лекция. Социально-экономическое развитие СССР. "Догнать и перегнать Америку". Попытки решения продовольственной проблемы Основные направления реформирования советской экономики и его результаты. Достижения в промышленности. Ситуация в сельском хозяйстве. Реформы в промышленности. Переход от отраслевой системы управления к совнархозам.	1	
	Практическая работа №37. Освоение целины	1	

Тема 3.10. Политическое развитие и социальная жизнь в СССР	Профессионально ориентированное содержание. Лекция XX съезд КПСС и его значение. Начало реабилитации жертв политических репрессий. Начало реабилитации жертв массовых политических репрессий и смягчение политической цензуры. Возвращение депортированных народов. Особенности национальной политики. Проблемы в сфере общественного питания. Усиление негативных явлений в экономике. Выступления населения. Социальная политика; жилищное строительство Межэтнические проблемы. XXI съезд КПСС. Курс на строительство коммунизма. Изменения в социальной и профессиональной структуре советского общества к началу 1960-х гг. Преобладание горожан над сельским населением. Востребованность научного и инженерного труда. XXII съезд КПСС и Программа построения коммунизма в СССР. Воспитание "нового человека".	1	
	Практическая работа №38. Положение и проблемы рабочего класса, колхозного крестьянства и интеллигенции.	1	
Тема 3.11 Культура СССР в 50-60 е	Профессионально ориентированное содержание. Лекция Культурное пространство и повседневная жизнь. Изменение общественной атмосферы. Шестидесятники. Литература, кинематограф, театр, живопись: новые тенденции. Образование, наука, общественное питание. Приоткрытие железного занавеса. Всемирный фестиваль молодежи и студентов 1957 г. Популярные формы досуга. Неофициальная культура. Хрущев и интеллигенция. Гонения на Церковь. Диссиденты. Самиздат и тамиздат.	1	
	Практическая работа №39 Антирелигиозные кампании	1	
Тема 3.12. Научно- техническая революция в СССР	Профессионально ориентированное содержание. Лекция Военный и гражданский секторы экономики. Создание ракетно- ядерного щита. Запуск первого спутника Земли. Исторические полеты Ю.А. Гагарина и первой в мире женщины-космонавта В.В. Терешковой. Влияние НТР на перемены в повседневной жизни людей. Развитие индустрии общественного питания.	1	
	Практическая работа №40. Начало освоения космоса	1	

Тема 3.13 Внешняя политика СССР в конце 50-начале 60 х годов.	Внешняя политика. СССР и страны Запада. Международные военно-политические кризисы, позиция СССР и стратегия ядерного сдерживания (Суэцкий кризис 1956 г., Берлинский кризис 1961 г., Карибский кризис 1962 г.). СССР и мировая социалистическая система. Распад колониальных систем и борьба за влияние в странах третьего мира.		
Раздел 4.	Мир и СССР в 80 -90 е годы	16	
Тема 4.1. Приход к власти Брежнева.	Профессионально ориентированное содержание. Лекция Конец оттепели. Нарастание негативных тенденций в обществе. Кризис доверия власти. Новочеркасские события. Смещение Н.С. Хрущева. Личность Л.И.Брежнева. Концепция развитого социализма. Власть и общество. Конституция СССР 1977 года. Преобразования в сельском хозяйстве. Достижения и проблемы в развитии науки и техники. Нарастание негативных тенденций в экономике. Застой. Теневая экономика. Изменения в сфере общественного питания. Рост масштабов и роли ВПК.	1	Пр1-Пр5;
	Практическая работа №41. Экономическая реформа 1965 года: задачи и результаты.	1	
Тема 4.2. Внешняя политика Советского Союза в 70-80 годы.	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. Международное положение. Попытки консервации существующего миропорядка в начале 70-х годов. «Разрядка». Улучшение отношений с Западом. Обострение отношений в конце 70-х — начале 80-х годов.	1	
	Практическая работа №42. Афганистан в судьбах людей.	1	
Тема 4.3. Новая эпоха в развитии науки и техники Информационное	Профессионально ориентированное содержание. Лекция Крупнейшие научные открытия второй половины XX в. Освоение космоса. Новые черты культуры. Реалистические и модернистские направления в искусстве. Развитие кинематографа. Звезды экрана. Появление рок-музыки. Индустрия питания. Постмодернизм —	1	

общество: основные черты	стирание грани между элитарной и массовой культурой. Интеграционные процессы и глобализация. Экология, развитие и деятельность ТНК .		
	Практическая работа №43. Глобализация и национальные культуры.	1	
Тема 4.4. Наука и техника СССР в 1970-1980 е гг.	Профессионально ориентированное содержание. Лекция Достижения советской науки и культура эпохи «развитого социализма». Причины отставания научно – технического развития от стран Запада. Состояние сферы питания на Западе и в СССР.	1	
	Практическая работа №44. Успехи и противоречия в НТР	1	
Тема 4.5 Новая социальная структура общества.	Профессионально ориентированное содержание. Лекция. Социальная политика, рост благосостояния населения. Причины усиления недовольства Изменения в социальной структуре общества. Предпосылки изменений. Последствия, влияние изменений на дальнейшее развитие общества. Социальная структура СССР в 70-80-е годы, быт, питание.	1	
	Практическая работа №45 Социальная поляризация общества и смена ценностных ориентиров.	1	
Тема 4.6. Духовная и культурная жизнь СССР в 70 - 80 годы.	Профессионально ориентированное содержание. Лекция Общественно-политическое развитие СССР. Идеологизация режима. Теория развитого социализма. Политическая апатия общества. Диссидентское и правозащитное движение. «Самиздат». Советский человек: быт, интересы, самоидентификация, питание. Советская культура. Новые ориентиры. Литература. Кинематограф. Развитие физкультуры и спорта в СССР. XXII летние Олимпийские игры 1980 г. в Москве. Литература и искусство: поиски новых путей. Авторское кино. Авангардное искусство. Борьба с инакомыслием. Судебные процессы	1	
	Практическая работа №46. Успехи и трудности развития СССР в 70 – 80 годы, жизненные проблемы советских людей.	1	

Тема 4.7 СССР во второй половине 80-х годов.	Профессионально ориентированное содержание. Наращение застойных тенденций в экономике и кризис идеологии. Замедление темпов развития. Новые попытки реформирования экономики. Трудности развития агропромышленного комплекса. Советские научные и технические приоритеты. Создание топливно-энергетического комплекса (ТЭК). Повседневность в городе и в деревне. Миграция населения в крупные города и проблема неперспективных деревень. Популярные формы досуга населения. Общественные настроения, питание. Потребительские тенденции в советском обществе. Дефицит и очереди. Цензура и самиздат.	1	
	Профессионально ориентированное содержание. Практическая работа №47. Уровень жизни и питание разных социальных слоев.	1/1	
Тема 4.8. Новые вызовы внешнего мира	Между разрядкой и конфронтацией. Возрастание международной напряженности. Холодная война и мировые конфликты. Пражская весна и снижение международного авторитета СССР. Достижение военно-стратегического паритета с США. Политика разрядки. Совещание по безопасности и сотрудничеству в Европе (СБСЕ) в Хельсинки. Ввод войск в Афганистан. Подъем антикоммунистических настроений в Восточной Европе. Кризис просоветских режимов .	1	
	Практическая работа №48. Л.И. Брежнев в оценках современников и историков.	1	
Раздел 5	От СССР к Российской Федерации	18	
Тема 5.1. Перестройка, ускорение. Политика гласности. Новое политическое мышление .Диспут	Профессионально ориентированное содержание. Лекция 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. Рынок и сфера питания. Попытки экономической модернизации. Векторы реформирования «сверху» и «снизу».	2	Пр10—Пр11;
Тема 5. 2.Общество СССР в 80-е годы.	Профессионально ориентированное содержание. Лекция Изменение в общественном сознании.XIX партийная конференция. Съезд народных депутатов. Выборы президента СССР. Парад	2	

	суверенитетов. Власть и церковь в годы перестройки. Нарастание экономического кризиса, ухудшение жизни населения, падение жизненного уровня населения. Питание населения России в 80 - е годы. Сокращение набора продовольственной корзины. Обострение межнациональных противоречий. Образование политических партий и движений. Кризис классической советской модели социализма Крах политики перестройки. Реформы политической системы.		
Тема 5.3. Кризис и распад советской системы.	Августовский путч. Распад СССР: причины, объективные и субъективные факторы, последствия. Горбачев и Ельцин в событиях августа 1991г. Российская Федерация как правопреемница СССР.	2	
Тема 5.4. Экономические реформы 1990-х годов.	Профессионально ориентированное содержание. Лекция Трудности и противоречия перехода к рыночной экономике. Переход к рыночным отношениям, реформы и их последствия. Рыночные отношения и сфера питания. Изменения в системе власти. Б.Н.Ельцин. Политический кризис осени 1993 года. Принятие Конституции России 1993 года. Основные направления национальной политики: успехи и просчеты. Нарастание противоречий между центром и регионами. Военно-политический кризис в Чечне. Отставка Б.Н.Ельцина. Геополитическое положение и внешняя политика России в 1990-е годы.	2	
Тема 5.5. Формирование российской государственности.	Россия и Запад. Становление новой российской государственно-правовой системы. Конституция РФ. Государственные символы: флаг, герб, гимн. Система разделения властей. Государственная Дума. Принципы федерализма.	2	
Тема 5.6. Приход к власти В.В.Путина.	Профессионально ориентированное содержание. Лекция 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 Россия в XXI в.: вызовы времени и задачи модернизации. Развитие сферы общественного питания. Политические и экономические приоритеты. Вступление в должность Президента В.В. Путина и связанные с этим ожидания. Начало преодоления негативных последствий 1990-х гг. Основные направления внутренней и внешней политики. Разграничение властных полномочий центра и регионов.	2	

	Террористическая угроза и борьба с ней. Урегулирование кризиса в Чеченской Республике. Построение вертикали власти и гражданское общество. Военная реформа.		
Тема 5.7. Внешняя политика России	Внешняя политика в конце XX - начале XXI в. Утверждение новой Концепции внешней политики Российской Федерации (2000) и ее реализация. Участие в международной борьбе с терроризмом и в урегулировании локальных конфликтов. Отношения с США и Евросоюзом. Вступление в Совет Европы. Сотрудничество России со странами ШОС (Шанхайской организации сотрудничества) и БРИКС. Государственный переворот на Украине 2014 г. и его последствия для русскоязычного населения Украины, позиция России. Россия в современном мире. Внешняя политика России в первые десятилетия 21 века. Россия на международной арене. Локальные конфликты, позиция России в конфликтах.	2	
Тема 5.8. Россия в 2014-2022гг.	Профессионально ориентированное содержание. Лекция Россия в системе мировой рыночной экономики. Реализация приоритетных национальных проектов. Развитие системы общественного питания. Вхождение Крыма в состав России и реализация инфраструктурных проектов в Крыму (строительство Крымского моста, трассы "Таврида" и других). Повседневная жизнь. Военно-патриотические движения. Марш "Бессмертный полк". Религия, наука и культура России в конце XX - начале XXI в. СВО: причины, развитие событий. Вхождение в состав РФ новых субъектов: предпосылки, результаты.	2	
Тема 5.9 Повторение-обобщение	Повторить основные понятия, закрепить знания, выявить пробелы в знаниях и ликвидировать их.	2	
		128	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет Социально-экономических дисциплин, оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные издания

1. Пленков, О. Ю. История новейшего времени для колледжей : учебное пособие для среднего профессионального образования / О. Ю. Пленков. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 368 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11113-2. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/475067> (дата обращения: 05.08.2021).

2. Самыгин, Сергей Иванович. История : учебник / С.И. Самыгин, П.С. Самыгин, В.Н. Шевелев. — 4-е изд., стер. — Москва : КНОРУС, 2019. — 306 с. — (Среднее профессиональное образование).
ISBN 978-5-406-06405-4

3.2.3. Дополнительные источники

www.gumer.info (Библиотека Гумер).

www.hist.msu.ru/ER/Etext/PICT/feudal.htm (Библиотека Исторического факультета МГУ).

www.plekhanovfound.ru/library (Библиотека социал-демократа).

www.bibliotekar.ru (Библиотекарь. Ру: электронная библиотека нехудожественной литературы по русской и мировой истории, искусству, культуре, прикладным наукам).
<https://ru.wikipedia.org> (Википедия: свободная энциклопедия).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
понимание значимости России в мировых политических и социально-экономических процессах XX - начала XXI века, знание достижений страны и ее народа; умение характеризовать историческое значение Российской революции, Гражданской войны, Новой экономической политики (далее - нэп), индустриализации и коллективизации в Союзе Советских Социалистических Республик (далее - СССР), решающую роль СССР в победе над нацизмом, значение советских научно-технологических	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	Педагогическое наблюдение в процессе обучения студентов в ходе решения поставленных учебных задач. Устный опрос. Оценка выполнения практических работ: №1-5, №12-25 Оценка выполнения исследовательских работ. Оценка выполнения экзаменационной работы.

успехов, освоения космоса; понимание причин и следствий распада СССР, возрождения Российской Федерации как мировой державы, воссоединения Крыма с Россией, специальной военной операции на Украине и других важнейших событий XX - начала XXI века; особенности развития культуры народов СССР (России); знание имен героев Первой мировой, Гражданской, Великой Отечественной войн, исторических личностей, внесших значительный вклад в социально-экономическое, политическое и культурное развитие России в XX - начале XXI века; умение составлять описание (реконструкцию) в устной и письменной форме исторических событий, явлений, процессов истории родного края, истории России и всемирной истории XX - начала XXI века и их участников, образа жизни людей и его изменения в Новейшую эпоху; формулировать и обосновывать собственную точку зрения (версию, оценку) с опорой на фактический материал, в том числе используя источники разных типов; умение выявлять существенные черты исторических событий, явлений, процессов; систематизировать историческую информацию в соответствии с заданными критериями; сравнивать изученные исторические события, явления, процессы; умение устанавливать причинно- следственные, пространственные, временные связи исторических событий, явлений, процессов; характеризовать их итоги; соотносить события истории родного края и истории России в XX - начале		

XXI века; определять современников исторических событий истории России и человечества в целом в XX - начале XXI века; умение критически анализировать для решения познавательной задачи аутентичные исторические источники разных типов (письменные, вещественные, аудиовизуальные) по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века, оценивать их полноту и достоверность, соотносить с историческим периодом; выявлять общее и различия; привлекать контекстную информацию при работе с историческими источниками; П8- умение анализировать текстовые, визуальные источники исторической информации, в том числе исторические карты/схемы, по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века; сопоставлять информацию, представленную в различных источниках; формализовать историческую информацию в виде таблиц, схем, графиков, диаграмм; приобретение опыта осуществления проектной деятельности в форме разработки и представления учебных проектов по новейшей истории, в том числе - на региональном материале (с использованием ресурсов библиотек, музеев и так далее); умение защищать историческую правду, не допускать умаления подвига народа при защите Отечества, готовность давать отпор фальсификациям российской истории. умение осуществлять с соблюдением правил информационной безопасности поиск исторической		

информации по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века в справочной литературе, сети Интернет, средствах массовой информации для решения познавательных задач; оценивать полноту и достоверность информации с точки зрения ее соответствия исторической действительности; умение анализировать текстовые, визуальные источники исторической информации, в том числе исторические карты/схемы, по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века; сопоставлять информацию, представленную в различных источниках; формализовать историческую информацию в виде таблиц, схем, графиков, диаграмм; приобретение опыта осуществления проектной деятельности в форме разработки и представления учебных проектов по новейшей истории, в том числе - на региональном материале (с использованием ресурсов библиотек, музеев и так далее); умение устанавливать причинно-следственные, пространственные, временные связи исторических событий, явлений, процессов; характеризовать их итоги; соотносить события истории родного края и истории России в XX - начале XXI века; определять современников исторических событий истории России и человечества в целом в XX - начале XXI века. приобретение опыта взаимодействия с людьми другой культуры, национальной и религиозной принадлежности на основе ценностей современного российского общества:		

идеалов гуманизма, демократии, мира и взаимопонимания между народами, людьми разных культур; проявление уважения к историческому наследию народов России. знание ключевых событий, основных дат и этапов истории России и мира в XX - начале XXI века; выдающихся деятелей отечественной и всемирной истории; важнейших достижений культуры, ценностных ориентиров.		

Рабочая программа дисциплины

«ОУП.04 Обществознание»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ	335
1. Общая характеристика.....	336
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы	336
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины.....	336
2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ.....	338
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины.....	338
2.2. Содержание дисциплины	339
2.3. Курсовой проект (работа).....	
3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ.....	344
3.1. Материально-техническое обеспечение	344
3.2. Учебно-методическое обеспечение.....	344
4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ.....	344

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОУП.04 Обществознание»
(наименование дисциплины)

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Обществознание»: является обязательной частью общепрофессионального цикла ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Дисциплина «Обществознание» включена в обязательную часть цикла образовательной программы

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Освоение содержания учебного предмета ОУП.04 Обществознание, обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

- личностных:

Личностные результаты изучения обществознания воплощают традиционные российские социокультурные и духовно-нравственные ценности, принятые в обществе нормы поведения, отражают готовность и способность обучающихся руководствоваться сформированной внутренней позицией личности, системой ценностных ориентаций, позитивных внутренних убеждений, соответствующих традиционным ценностям российского общества, расширение жизненного опыта и опыта деятельности в процессе реализации основных направлений воспитательной деятельности, в том числе в части:

- 1) гражданского воспитания:

сформированность гражданской позиции обучающегося как активного и ответственного члена российского общества;

осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка; принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей; уважение ценностей иных культур, конфессий;

готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам;

готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в образовательной организации;

умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением;

готовность к гуманитарной и волонтерской деятельности;

- 2) патриотического воспитания:

сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России;

ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России; достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях, труде; идейная убежденность, готовность к служению Отечеству и его защите, ответственность за его судьбу;

- 3) духовно-нравственного воспитания:

осознание духовных ценностей российского народа; сформированность нравственного сознания, этического поведения;

способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на

морально-нравственные нормы и ценности;

осознание личного вклада в построение устойчивого будущего;

ответственное отношение к своим родителям, созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни в соответствии с традициями народов России;

4) эстетического воспитания:

эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда, общественных отношений;

способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства;

убежденность в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества;

стремление проявлять качества творческой личности

5) физического воспитания:

сформированность здорового и безопасного образа жизни, ответственного отношения к своему здоровью, потребность в физическом совершенствовании;

активное неприятие вредных привычек и иных форм причинения вреда физическому и психическому здоровью;

6) трудового воспитания:

готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие;

готовность к активной социально направленной деятельности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность;

интерес к различным сферам профессиональной деятельности, умение совершать осознанный выбор будущей профессии и реализовывать собственные жизненные планы; мотивация к эффективному труду и постоянному профессиональному росту, к учету общественных потребностей при предстоящем выборе сферы деятельности;

готовность и способность к образованию и самообразованию на протяжении жизни;

7) экологического воспитания:

сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем;

планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества;

активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде;

умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их;

расширение опыта деятельности экологической направленности;

8) ценности научного познания:

сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки, включая социальные науки, и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире;

совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; языковое и речевое развитие человека, включая понимание языка социально-экономической и политической коммуникации;

осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе; мотивация к познанию и творчеству, обучению и самообучению на протяжении всей жизни, интерес к изучению социальных и гуманитарных дисциплин;

9) эмоциональный интеллект:

сформированность самосознания, включающего способность понимать свое эмоциональное состояние, видеть направления развития собственной эмоциональной сферы,

быть уверенным в себе в межличностном взаимодействии и при принятии решений;
сформированность саморегулирования, включающего самоконтроль, умение принимать ответственность за свое поведение, способность адаптироваться к эмоциональным изменениям и проявлять гибкость, быть открытым новому;

сформированность внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей; готовность и способность овладевать новыми социальными практиками, осваивать типичные социальные роли;

сформированность эмпатии, включающей способность понимать эмоциональное состояние других, учитывать его при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию;

сформированность социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты.

- метапредметных:

В результате изучения обществознания на уровне среднего общего образования у обучающегося будут сформированы познавательные универсальные учебные действия, коммуникативные универсальные учебные действия, регулятивные универсальные учебные действия, совместная деятельность.

Познавательные универсальные учебные действия

Базовые логические действия:

самостоятельно формулировать и актуализировать социальную проблему, рассматривать ее всесторонне;

устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения социальных объектов, явлений и процессов;

определять цели познавательной деятельности, задавать параметры и критерии их достижения;

выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых социальных явлениях и процессах;

вносить коррективы в деятельность (с учетом разных видов деятельности), оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности;

координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия;

развивать креативное мышление при решении жизненных проблем, в том числе учебно-познавательных.

Базовые исследовательские действия:

развивать навыки учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыки разрешения проблем;

проявлять способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов социального познания;

осуществлять деятельность по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов;

формировать научный тип мышления, применять научную терминологию, ключевые понятия и методы социальных наук;

ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях;

выявлять причинно-следственные связи социальных явлений и процессов и актуализировать познавательную задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения;

анализировать результаты, полученные в ходе решения задачи, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях;

давать оценку новым ситуациям, возникающим в процессе познания социальных объектов, в социальных отношениях; оценивать приобретенный опыт; уметь переносить знания об общественных объектах, явлениях и процессах в познавательную и практическую области жизнедеятельности; уметь интегрировать знания из разных предметных областей; выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; ставить проблемы и задачи, допускающие альтернативные решения.

Работа с информацией:

владеть навыками получения социальной информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления;

создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации;

оценивать достоверность, легитимность информации различных видов и форм представления (в том числе полученной из интернет-источников), ее соответствие правовым и морально-этическим нормам;

использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач, с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;

владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности.

Коммуникативные универсальные учебные действия:

Осуществлять коммуникации во всех сферах жизни; распознавать невербальные средства общения, понимать;

значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты;

владеть различными способами общения и взаимодействия; аргументированно вести диалог, уметь смягчать конфликтные ситуации;

развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств.

Регулятивные универсальные учебные действия

Самоорганизация:

самостоятельно осуществлять познавательную деятельность;

выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и в жизненных ситуациях;

самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений;

давать оценку новым ситуациям, возникающим в познавательной и практической деятельности, в межличностных отношениях;

расширять рамки учебного предмета на основе личных предпочтений;

делать осознанный выбор стратегий поведения, решений при наличии альтернатив, аргументировать сделанный выбор, брать ответственность за принятое решение;

оценивать приобретенный опыт;

способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень.

Самоконтроль, эмоциональный интеллект:

давать оценку новым ситуациям, вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям;

владеть навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований; использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения;

оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению; принимать мотивы и аргументы других при анализе результатов деятельности; принимать себя, понимая свои

недостатки и достоинства; принимать мотивы и аргументы других при анализе результатов деятельности;

признавать свое право и право других на ошибку; развивать способность понимать мир с позиции другого человека.

Совместная деятельность

понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; выбирать тематику и методы совместных действий с учетом общих интересов

и возможностей каждого члена коллектива;

принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников, обсуждать результаты совместной работы;

оценивать качество своего вклада и вклада каждого участника команды в общий результат по разработанным критериям;

предлагать новые учебные исследовательские и социальные проекты, оценивать идеи с позиции новизны, оригинальности, практической значимости;

осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным.

- предметных

Пр.1) сформированность знаний об (о):

обществе как целостной развивающейся системе в единстве и взаимодействии основных сфер и институтов;

основах социальной динамики;

особенностях процесса цифровизации и влиянии массовых коммуникаций на все сферы жизни общества; глобальных проблемах и вызовах современности;

перспективах развития современного общества, в том числе тенденций развития Российской Федерации;

человеке как субъекте общественных отношений и сознательной деятельности;

особенностях социализации личности в современных условиях, сознании, познании и самосознании человека; особенностях профессиональной деятельности в области науки, культуры, экономической и финансовой сферах;

значении духовной культуры общества и разнообразии ее видов и форм; экономике как науке и хозяйстве, роли государства в экономике, в том числе государственной политики поддержки конкуренции и импортозамещения, особенностях рыночных отношений в современной экономике;

роли государственного бюджета в реализации полномочий органов государственной власти, этапах бюджетного процесса, механизмах принятия бюджетных решений;

социальных отношениях, направлениях социальной политики в Российской Федерации, в том числе поддержки семьи, государственной политики в сфере межнациональных отношений; структуре и функциях политической системы общества, направлениях государственной политики Российской Федерации;

конституционном статусе и полномочиях органов государственной власти;

системе прав человека и гражданина в Российской Федерации, правах ребенка и механизмах защиты прав в Российской Федерации;

правовом регулировании гражданских, семейных, трудовых, налоговых, образовательных, административных, уголовных общественных отношений;

системе права и законодательства Российской Федерации;

Пр.2) умение характеризовать российские духовно-нравственные ценности, в том числе ценности человеческой жизни, патриотизма и служения Отечеству, семьи, созидательного труда, норм морали и нравственности, прав и свобод человека, гуманизма, милосердия, справедливости, коллективизма, исторического единства народов России, преемственности

истории нашей Родины, осознания ценности культуры России и традиций народов России, общественной стабильности и целостности государства;

Пр.3) владение базовым понятийным аппаратом социальных наук, умение различать существенные и несущественные признаки понятий, определять различные смыслы многозначных понятий, классифицировать используемые в социальных науках понятия и термины; использовать понятийный аппарат при анализе и оценке социальных явлений, для ориентации в социальных науках и при изложении собственных суждений и построении устных и письменных высказываний;

Пр.4) владение умениями устанавливать, выявлять, объяснять причинно-следственные, функциональные, иерархические и другие связи социальных объектов и процессов, включая умения характеризовать взаимовлияние природы и общества, приводить примеры взаимосвязи всех сфер жизни общества; выявлять причины и последствия преобразований в различных сферах жизни российского общества; характеризовать функции социальных институтов; обосновывать иерархию нормативных правовых актов в системе российского законодательства;

Пр.5) связи социальных объектов и явлений с помощью различных знаковых систем; сформированность представлений о методах изучения социальных явлений и процессов, включая универсальные методы науки, а также специальные методы социального познания, в том числе социологические опросы, биографический метод, социальное прогнозирование;

Пр.6) владение умениями применять полученные знания при анализе социальной информации, полученной из источников разного типа, включая официальные публикации на интернет-ресурсах государственных органов, нормативные правовые акты, государственные документы стратегического характера, публикации в средствах массовой информации; осуществлять поиск социальной информации, представленной в различных знаковых системах, извлекать информацию из неадаптированных источников, вести целенаправленный поиск необходимых сведений, для восполнения недостающих звеньев, делать обоснованные выводы, различать отдельные компоненты в информационном сообщении, выделять факты, выводы, оценочные суждения, мнения;

Пр.7) владение умениями проводить с опорой на полученные знания учебно-исследовательскую и проектную деятельность, представлять ее результаты в виде завершенных проектов, презентаций, творческих работ социальной и междисциплинарной направленности; готовить устные выступления и письменные работы (развернутые ответы, сочинения) по социальной проблематике, составлять сложный и тезисный план развернутых ответов, анализировать неадаптированные тексты на социальную тематику;

Пр.8) использование обществоведческих знаний для взаимодействия с представителями других национальностей и культур в целях успешного выполнения типичных социальных ролей, реализации прав и осознанного выполнения обязанностей гражданина Российской Федерации, в том числе правомерного налогового поведения; ориентации в актуальных общественных событиях, определения личной гражданской позиции; осознание значимости здорового образа жизни; роли непрерывного образования; использовать средства информационно-коммуникационных технологий в решении различных задач;

Пр.9) владение умениями формулировать на основе приобретенных социально-гуманитарных знаний собственные суждения и аргументы по определенным проблемам с точки зрения социальных ценностей и использовать ключевые понятия, теоретические положения социальных наук для объяснения явлений социальной действительности; конкретизировать теоретические положения фактами социальной действительности, модельными ситуациями, примерами из личного социального опыта и фактами социальной действительности, в том числе по соблюдению правил здорового образа жизни; умение создавать типологии социальных процессов и явлений на основе предложенных критериев;

Пр.10) готовность применять знания о финансах и бюджетном регулировании при пользовании финансовыми услугами и инструментами; использовать финансовую информацию для достижения личных финансовых целей, обеспечивать финансовую

безопасность с учетом рисков и способов их снижения; сформированность гражданской ответственности в части уплаты налогов для развития общества и государства;

Пр.11) сформированность навыков оценивания социальной информации, в том числе поступающей по каналам сетевых коммуникаций, владение умением определять степень достоверности информации; владение умением соотносить различные оценки социальных явлений, содержащиеся в источниках информации, давать на основе полученных знаний правовую оценку действиям людей в модельных ситуациях;

Пр.12) владение умением самостоятельно оценивать и принимать решения, выявлять с помощью полученных знаний наиболее эффективные способы противодействия коррупции; определять стратегии разрешения социальных и межличностных конфликтов; оценивать поведение людей и собственное поведение с точки зрения социальных норм, ценностей, экономической рациональности и финансовой грамотности; осознавать неприемлемость антиобщественного поведения, осознавать опасность алкоголизма и наркомании, необходимость мер юридической ответственности, в том числе для несовершеннолетних граждан.

Соотнесение планируемых результатов ОУП.04 Обществознание с общими и профессиональными компетенциями ФГОС СПО по специальности 43.01.09 Повар, кондитер

Предметные результаты	Общие компетенции
Пр.1) сформированность знаний об (о): обществе как целостной развивающейся системе в единстве и взаимодействии основных сфер и институтов; основах социальной динамики; глобальных проблемах и вызовах современности; перспективах развития современного общества, в том числе тенденций развития Российской Федерации; человеке как субъекте общественных отношений и сознательной деятельности; особенностях социализации личности в современных условиях, сознании, познании и самосознании человека; особенностях профессиональной деятельности в области науки, культуры, экономической и финансовой сферах; экономике как науке и хозяйстве, роли государства в экономике, в том числе государственной политики поддержки конкуренции и импортозамещения, особенностях рыночных отношений в современной экономике; системе права и законодательства Российской Федерации; Пр.3) владение базовым понятийным аппаратом социальных наук, умение различать существенные и несущественные признаки понятий, определять различные смыслы многозначных понятий, классифицировать используемые в социальных науках понятия и термины; использовать понятийный аппарат при анализе и оценке социальных явлений, для ориентации в социальных науках и при изложении собственных суждений и построении устных и письменных высказываний;	ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам

Пр.9) владение умениями формулировать на основе приобретенных социально-гуманитарных знаний собственные суждения и аргументы по определенным проблемам с точки зрения социальных ценностей и использовать ключевые понятия, теоретические положения социальных наук для объяснения явлений социальной действительности; конкретизировать теоретические положения фактами социальной действительности, модельными ситуациями, примерами из личного социального опыта и фактами социальной действительности, в том числе по соблюдению правил здорового образа жизни; умение создавать типологии социальных процессов и явлений на основе предложенных критериев	
Пр.1) сформированность знаний об (о): особенностях процесса цифровизации и влиянии массовых коммуникаций на все сферы жизни общества; Пр.6) владение умениями применять полученные знания при анализе социальной информации, полученной из источников разного типа, включая официальные публикации на интернет-ресурсах государственных органов, нормативные правовые акты, государственные документы стратегического характера, публикации в средствах массовой информации; осуществлять поиск социальной информации, представленной в различных знаковых системах, извлекать информацию из неадаптированных источников, вести целенаправленный поиск необходимых сведений, для восполнения недостающих звеньев, делать обоснованные выводы, различать отдельные компоненты в информационном сообщении, выделять факты, выводы, оценочные суждения, мнения; Пр.11) сформированность навыков оценивания социальной информации, в том числе поступающей по каналам сетевых коммуникаций, владение умением определять степень достоверности информации; владение умением соотносить различные оценки социальных явлений, содержащиеся в источниках информации, давать на основе полученных знаний правовую оценку действиям людей в модельных ситуациях; Пр.5) связи социальных объектов и явлений с помощью различных знаковых систем; сформированность представлений о методах изучения социальных явлений и процессов, включая универсальные методы науки, а также специальные методы социального познания, в том числе социологические опросы, биографический метод,	ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности

социальное прогнозирование;	
Пр.1) сформированность знаний об (о): особенностях социализации личности в современных условиях, сознании, познании и самосознании человека; особенностях профессиональной деятельности в области науки, культуры, экономической и финансовой сферах; социальных отношениях, направлениях социальной политики в Российской Федерации, в том числе поддержки семьи, государственной политики в сфере межнациональных отношений; структуре и функциях политической системы общества, направлениях государственной политики Российской Федерации; Пр.7) владение умениями проводить с опорой на полученные знания учебно-исследовательскую и проектную деятельность, представлять ее результаты в виде завершенных проектов, презентаций, творческих работ социальной и междисциплинарной направленности; готовить устные выступления и письменные работы (развернутые ответы, сочинения) по социальной проблематике, составлять сложный и тезисный план развернутых ответов, анализировать неадаптированные тексты на социальную тематику; Пр.10) готовность применять знания о финансах и бюджетном регулировании при пользовании финансовыми услугами и инструментами; использовать финансовую информацию для достижения личных финансовых целей, обеспечивать финансовую безопасность с учетом рисков и способов их снижения; сформированность гражданской ответственности в части уплаты налогов для развития общества и государства	ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
Пр.8) использование обществоведческих знаний для взаимодействия с представителями других национальностей и культур в целях успешного выполнения типичных социальных ролей, реализации прав и осознанного выполнения обязанностей гражданина Российской Федерации, в том числе правомерного налогового поведения; ориентации в актуальных общественных событиях, определения личной гражданской позиции; осознание значимости здорового образа жизни; роли непрерывного образования; использовать средства информационно-коммуникационных технологий в решении различных задач	ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
Пр.7) владение умениями проводить с опорой на полученные знания учебно-исследовательскую и проектную деятельность, представлять ее результаты	ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на

в виде завершенных проектов, презентаций, творческих работ социальной и междисциплинарной направленности; готовить устные выступления и письменные работы (развернутые ответы, сочинения) по социальной проблематике, составлять сложный и тезисный план развернутых ответов, анализировать неадаптированные тексты на социальную тематику; Пр.9) владение умениями формулировать на основе приобретенных социально-гуманитарных знаний собственные суждения и аргументы по определенным проблемам с точки зрения социальных ценностей и использовать ключевые понятия, теоретические положения социальных наук для объяснения явлений социальной действительности; конкретизировать теоретические положения фактами социальной действительности, модельными ситуациями, примерами из личного социального опыта и фактами социальной действительности, в том числе по соблюдению правил здорового образа жизни; умение создавать типологии социальных процессов и явлений на основе предложенных критериев	государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
Пр.1) сформированность знаний об (о): обществе как целостной развивающейся системе в единстве и взаимодействии основных сфер и институтов; основах социальной динамики; особенностях процесса цифровизации и влиянии массовых коммуникаций на все сферы жизни общества; глобальных проблемах и вызовах современности; перспективах развития современного общества, в том числе тенденций развития Российской Федерации; человеке как субъекте общественных отношений и сознательной деятельности; особенностях социализации личности в современных условиях, сознании, познании и самосознании человека; особенностях профессиональной деятельности в области науки, культуры, экономической и финансовой сферах; значении духовной культуры общества и разнообразии ее видов и форм; экономике как науке и хозяйстве, роли государства в экономике, в том числе государственной политики поддержки конкуренции и импортозамещения, особенностях рыночных отношений в современной экономике; роли государственного бюджета в реализации полномочий органов государственной власти, этапах	ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей

бюджетного процесса, механизмах принятия бюджетных решений; социальных отношениях, направлениях социальной политики в Российской Федерации, в том числе поддержки семьи, государственной политики в сфере межнациональных отношений; структуре и функциях политической системы общества, направлениях государственной политики Российской Федерации; конституционном статусе и полномочиях органов государственной власти; системе прав человека и гражданина в Российской Федерации, правах ребенка и механизмах защиты прав в Российской Федерации; правовом регулировании гражданских, семейных, трудовых, налоговых, образовательных, административных, уголовных общественных отношений; системе права и законодательства Российской Федерации; Пр.2) умение характеризовать российские духовно-нравственные ценности, в том числе ценности человеческой жизни, патриотизма и служения Отечеству, семьи, созидательного труда, норм морали и нравственности, прав и свобод человека, гуманизма, милосердия, справедливости, коллективизма, исторического единства народов России, преемственности истории нашей Родины, осознания ценности культуры России и традиций народов России, общественной стабильности и целостности государства; Пр.3) владение базовым понятийным аппаратом социальных наук, умение различать существенные и несущественные признаки понятий, определять различные смыслы многозначных понятий, классифицировать используемые в социальных науках понятия и термины; использовать понятийный аппарат при анализе и оценке социальных явлений, для ориентации в социальных науках и при изложении собственных суждений и построении устных и письменных высказываний; Пр.5) связи социальных объектов и явлений с помощью различных знаковых систем; сформированность представлений о методах изучения социальных явлений и процессов, включая универсальные методы науки, а также специальные методы социального познания, в том числе социологические опросы, биографический метод,	

социальное прогнозирование;

Пр.6) владение умениями применять полученные знания при анализе социальной информации, полученной из источников разного типа, включая официальные публикации на интернет-ресурсах государственных органов, нормативные правовые акты, государственные документы стратегического характера, публикации в средствах массовой информации; осуществлять поиск социальной информации, представленной в различных знаковых системах, извлекать информацию из неадаптированных источников, вести целенаправленный поиск необходимых сведений, для восполнения недостающих звеньев, делать обоснованные выводы, различать отдельные компоненты в информационном сообщении, выделять факты, выводы, оценочные суждения, мнения;

Пр.7) владение умениями проводить с опорой на полученные знания учебно-исследовательскую и проектную деятельность, представлять ее результаты в виде завершенных проектов, презентаций, творческих работ социальной и междисциплинарной направленности; готовить устные выступления и письменные работы (развернутые ответы, сочинения) по социальной проблематике, составлять сложный и тезисный план развернутых ответов, анализировать неадаптированные тексты на социальную тематику;

Пр.8) использование обществоведческих знаний для взаимодействия с представителями других национальностей и культур в целях успешного выполнения типичных социальных ролей, реализации прав и осознанного выполнения обязанностей гражданина Российской Федерации, в том числе правомерного налогового поведения; ориентации в актуальных общественных событиях, определения личной гражданской позиции; осознание значимости здорового образа жизни; роли непрерывного образования; использовать средства информационно-коммуникационных технологий в решении различных задач;

Пр.9) владение умениями формулировать на основе приобретенных социально-гуманитарных знаний собственные суждения и аргументы по определенным проблемам с точки зрения социальных ценностей и использовать ключевые понятия, теоретические положения социальных наук для объяснения явлений социальной действительности; конкретизировать теоретические положения фактами социальной действительности, модельными ситуациями, примерами из личного социального опыта и фактами

социальной действительности, в том числе по соблюдению правил здорового образа жизни; умение создавать типологии социальных процессов и явлений на основе предложенных критериев; Пр.10) готовность применять знания о финансах и бюджетном регулировании при пользовании финансовыми услугами и инструментами; использовать финансовую информацию для достижения личных финансовых целей, обеспечивать финансовую безопасность с учетом рисков и способов их снижения; сформированность гражданской ответственности в части уплаты налогов для развития общества и государства; Пр.11) сформированность навыков оценивания социальной информации, в том числе поступающей по каналам сетевых коммуникаций, владение умением определять степень достоверности информации; владение умением соотносить различные оценки социальных явлений, содержащиеся в источниках информации, давать на основе полученных знаний правовую оценку действиям людей в модельных ситуациях; Пр.12) владение умением самостоятельно оценивать и принимать решения, выявлять с помощью полученных знаний наиболее эффективные способы противодействия коррупции; определять стратегии разрешения социальных и межличностных конфликтов; оценивать поведение людей и собственное поведение с точки зрения социальных норм, ценностей, экономической рациональности и финансовой грамотности; осознавать неприемлемость антиобщественного поведения, осознавать опасность алкоголизма и наркомании, необходимость мер юридической ответственности, в том числе для несовершеннолетних граждан	
Пр.9) конкретизировать теоретические положения фактами социальной действительности, модельными ситуациями, примерами из личного социального опыта и фактами социальной действительности, в том числе по соблюдению правил здорового образа жизни; умение создавать типологии социальных процессов и явлений на основе предложенных критериев; Пр.4) владение умениями устанавливать, выявлять, объяснять причинно-следственные, функциональные, иерархические и другие связи социальных объектов и процессов, включая умения характеризовать взаимовлияние природы и общества, приводить примеры взаимосвязи всех сфер жизни общества; выявлять причины и последствия преобразований в	ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

различных сферах жизни российского общества	
Пр.6) владение умениями применять полученные знания при анализе социальной информации, полученной из источников разного типа, включая официальные публикации на интернет-ресурсах государственных органов, нормативные правовые акты, государственные документы стратегического характера, публикации в средствах массовой информации	ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
Пр.10) готовность применять знания о финансах и бюджетном регулировании при пользовании финансовыми услугами и инструментами; использовать финансовую информацию для достижения личных финансовых целей, обеспечивать финансовую безопасность с учетом рисков и способов их снижения; сформированность гражданской ответственности в части уплаты налогов для развития общества и государства	ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.
	Профессиональные компетенции
Пр.10) готовность применять знания о финансах и бюджетном регулировании при пользовании финансовыми услугами и инструментами; использовать финансовую информацию для достижения личных финансовых целей, обеспечивать финансовую безопасность с учетом рисков и способов их снижения; сформированность гражданской ответственности в части уплаты налогов для развития общества и государства	ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями

2. Структура и содержание дисциплины

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Вид учебной работы	Объем часов
Общий объем предмета (всего)	72
Объем работы обучающегося во взаимодействии с преподавателем (всего)	72
в том числе в форме практической подготовки	28
Лекции	36
лабораторные, практические	36
Профессионально ориентированное содержание	14
в том числе:	
теоретическое обучение	2
практические занятия	28
Самостоятельная работа обучающегося(всего)	Не предусмотрено
В том числе:	
Индивидуальный проект _____ часов	-
Консультации _____ часов	-
Промежуточная аттестация в форме экзамена	ДЗ

2.2. Содержание дисциплины

	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)		Объем часов	в т. ч. в форме практической подготовки	Коды предметных и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1.	<i>Человек в обществе</i>		10	3	
Тема 1.1.	Содержание учебного материала		4	1	
Общество и общественные отношения. Развитие общества ¹	1-2	<u>Профессионально ориентированное содержание</u> Общество как сложная система. - Основные признаки общества, его структура и функции. - Типология обществ. Традиционное, индустриальное и постиндустриальное общества, их принципиальные различия. - Специфика общественных отношений (в том числе в сфере поварского и кондитерского дела) - Основные институты общества, их функции.	2		ПР.1 ПР.4 ПР.9 ЦО 6.1
	3-4	Практическое занятие №1	<u>2</u>	1	

¹ В рамках темы возможно проведение входной диагностики (входного контроля) - на усмотрение преподавателя.

		Многообразие путей и форм общественного развития. Эволюция, социальная революция. Реформа. Российское общество и человек перед лицом угроз и вызовов XXI в. Общественный прогресс, его критерии. Противоречивый характер прогресса. Глобализация и ее противоречивые последствия <i>Профессионально ориентированное содержание</i> Перспективы развития профессии 43.01.09 Повар, кондитер в информационном обществе. Направления цифровизации в профессиональной деятельности профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Роль науки в решении глобальных проблем <i>Социально-экономический и гуманитарный профили</i> - Социальные и гуманитарные аспекты глобальных проблем. Воздействие глобальных проблем на профессиональную деятельность профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Направления цифровизации в профессиональной деятельности профессии 43.01.09 Повар, кондитер	1		
			1	1	
Тема 1.2.	Содержание учебного материала		4	1	
Биосоциальная природа человека и его деятельность.	5-6	Человек как результат биологической и социокультурной эволюции. Влияние социокультурных факторов на формирование личности. Личность в современном обществе. Коммуникативные качества личности. Мировоззрение, его роль в жизнедеятельности человека. Социализация личности и ее этапы. Агенты (институты) социализации. Общественное и индивидуальное сознание. Самосознание и социальное поведение. Деятельность и ее структура. Мотивация деятельности. Потребности и интересы. Многообразие видов деятельности. Свобода и необходимость в деятельности человека	2		
					ПР.1 ПР.2
	7-8	Практическое занятие №2	2	1	

		Мировоззрение, его структура и типы мировоззрения <i>Профессионально ориентированное содержание</i> Выбор профессии. Профессиональное самоопределение. Учет особенностей характера в профессиональной деятельности профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Межличностное общение и взаимодействие в профессиональном сообществе, его особенности в сфере профессии 43.01.09 Повар, кондитер	1		
			1	1	
Тема 1.3.	Содержание учебного материала		2	1	
Познавательная деятельность человека. Научное познание	9-10	Практическое занятие №3	2	1	
		Познание мира. Чувственное и рациональное познание. Мышление, его формы и методы. Знание как результат познавательной деятельности, его виды. Понятие истины, ее критерии. Абсолютная, относительная истина. Естественные, технические, точные и социально-гуманитарные науки. Особенности, уровни и методы научного познания. Особенности научного познания в социально-гуманитарных науках. Российское общество и человек перед лицом угроз и вызовов XXI в. <i>Профессионально ориентированное содержание</i> в профессиональной деятельности профессии 43.01.09 Повар, кондитер	1		ПР.1 ПР.3 ПР.5 ЦО 1.3
			1	1	
Раздел 2	Духовная культура		8	3	
Тема 2.1.	Содержание учебного материала		2		
Духовная культура личности и общества	11-12		2		
		Духовная деятельность человека. Духовные ценности российского общества. Материальная и духовная культура. Формы культуры. Народная, массовая и элитарная культура. Молодежная субкультура. Контркультура. Функции культуры. Культурное			ПР.1 ПР.2

		многообразие современного общества. Диалог культур. Вклад российской культуры в формирование ценностей современного общества. Мораль как общечеловеческая ценность и социальный регулятор. Категории морали. Гражданственность. Патриотизм			ЦО 3.2
Тема 2.2.	Содержание учебного материала		2	2	
Наука и образование в современном мире	13-14	Практическое занятие №4	2	2	ПР.3
		Наука. Функции науки. Возрастание роли науки в современном обществе. Направления научно-технологического развития и научные достижения Российской Федерации.	1	1	ЦО 6.1
		Образование в современном обществе. Российская система образования. Основные направления развития образования в Российской Федерации.			ЦО 7.6
		Непрерывность образования в информационном обществе. Значение самообразования. Цифровые образовательные ресурсы			
		Профессионально ориентированное содержание			
		Роль и значение непрерывности образования	1	1	
Тема 2.3.	Содержание учебного материала		2		
Религия	15-16	Религия, её роль в жизни общества и человека. Мировые и национальные религии. Значение поддержания межконфессионального мира в Российской Федерации. Свобода совести	2		ПР.1
					ПР.9
					ЦО 3.1
					ЦО 3.2
Тема 2.4.	Содержание учебного материала		2	1	
Искусство	17-18	Практическое занятие №5	2	1	

		Искусство, его основные функции. Особенности искусства как формы духовной культуры. Достижения современного российского искусства			ПР.1
Раздел 3. Экономическая жизнь общества			16	10	
Тема 3.1. Экономика- основа жизнедеятельности общества	Содержание учебного материала		2	2	
	19-20	Практическое занятие №6 <u>Профессионально ориентированное содержание</u> Роль экономики в жизни общества. Макроэкономические показатели и качество жизни. Предмет и методы экономической науки. Ограниченность ресурсов. Кривая производственных возможностей. Типы экономических систем. Экономический рост и пути его достижения (в том числе в сфере поварского и кондитерского дела. Факторы долгосрочного экономического роста. Понятие экономического цикла. Фазы экономического цикла. Причины экономических циклов. Понимание.	2	2	ПР.1 ПР.10 ПР.3
Тема 3.2. Рыночные отношения в экономике. Финансовые институты	Содержание учебного материала		4	2	
	21-22	Функционирование рынков. Рынки труда, капитала, земли, информации. Государственное регулирование рынков. Конкуренция и монополия. Государственная политика по развитию конкуренции. Антимонопольное регулирование в Российской Федерации Финансовый рынок. Финансовые институты. Банки. Банковская система. Центральный банк Российской Федерации: задачи и функции. Монетарная политика Банка России. Инфляция: причины, виды, последствия	2		ПР.1 ПР.3 ПР.9 ПР.10 ЦО 3.2
	23-24	Практическое занятие №7	2		

		<u>Профессионально ориентированное содержание</u> Рыночный спрос. Закон спроса. Эластичность спроса. Рыночное предложение. Закон предложения. Эластичность предложения. Государственная политика по развитию конкуренции. (в том числе в сфере поварского и кондитерского дела. Цифровые финансовые услуги. Финансовые технологии и финансовая безопасность. Денежные агрегаты	2	2	
Тема 3.3. Рынок труда и безработица. Рациональное поведение потребителя	Содержание учебного материала		4	2	
	25-26	Рынок труда. Заработная плата и стимулирование труда. Занятость и безработица. Причины и виды безработицы. Государственная политика Российской Федерации в области занятости. Особенности труда молодежи. Деятельность профсоюзов. Рациональное экономическое поведение. Экономическая свобода и социальная ответственность. Экономическая деятельность и проблемы устойчивого развития общества	2		ПР.1 ПР.3 ЦО 6.3
	27-28	Практическое занятие №8	2	2	
		<u>Профессионально ориентированное содержание</u> Спрос на труд и его факторы в сфере профессии 43.01.09 Повар, кондитер Стратегия поведения при поиске работы. Возможности профессии 43.01.09 Повар, кондитер профессиональной переподготовки	2	2	
Тема 3.4.	Содержание учебного материала		2	2	
Предприятие в экономике	29-30	Практическое занятие №9	2	2	
		<u>Профессионально ориентированное содержание</u> Предприятие в экономике. Цели предприятия. Факторы производства. Альтернативная стоимость, способы и источники финансирования предприятий. Издержки, их виды. Выручка, прибыль. Поддержка малого и среднего предпринимательства в	2	2	ПР.10 ЦО 6.3

		Российской Федерации. Государственная политика импортозамещения в Российской Федерации в профессиональной деятельности профессии 43.01.09 Повар, кондитер			
Тема 3.5. Экономика и государство	Содержание учебного материала		2		ПР.1
	31-32	Экономика и государство. Экономические функции государства. Общественные блага. Внешние эффекты. Государственный бюджет. Дефицит и профицит государственного бюджета. Принцип сбалансированности государственного бюджета. Государственный долг. Налоговая система Российской Федерации. Функции налогов. Система налогов и сборов в Российской Федерации. Налоговые льготы и вычеты. Фискальная политика государства. Цифровизация экономики в Российской Федерации	2	2	ПР.3 ПР.8 ЦО 6.1
Тема 3.6. Основные тенденции развития экономики России и международная экономика	Содержание учебного материала		2		ПР.6
	33-34	<u>Профессионально ориентированное содержание</u> Мировая экономика. Международная экономика. Международное разделение труда. Экспорт и импорт товаров и услуг. (в том числе в сфере поварского и кондитерского дела. Выгоды и убытки от участия в международной торговле. Государственное регулирование внешней торговли	2		ЦО 1.8
Раздел 4.	Социальная сфера		8	2	
Тема 4.1. Социальная структура общества. Положение личности в обществе	Содержание учебного материала		2		
	35-36	Социальные общности, группы, их типы. Социальная стратификация, ее критерии. Социальное неравенство. Социальная структура российского общества. Государственная поддержка социально незащищенных слоев общества в Российской Федерации.	2		ПР.6 ЦО 3.1

		Положение индивида в обществе. Социальные статусы и роли. Социальная мобильность, ее формы и каналы в современном российском обществе			
Тема 4.2.	Содержание учебного материала		2		
Семья в современном мире	37-38	Практическое занятие №10	2		ПР.2 ЦО 1.8 ЦО 3.3 ЦО 6.3
		Семья и брак. Функции и типы семьи. Семья как важнейший социальный институт. Тенденции развития семьи в современном мире. Меры социальной поддержки семьи в Российской Федерации. Помощь государства многодетным семьям			
Тема 4.3.	Содержание учебного материала		2		
Этнические общности и нации	39-40	Миграционные процессы в современном мире. Этнические общности. Нации и межнациональные отношения. Этносоциальные конфликты, способы их предотвращения и пути разрешения. Конституционные принципы национальной политики в Российской Федерации	2		ПР.2 ЦО 3.1
Тема 4.4.	Содержание учебного материала		2	2	
Социальные нормы и социальный контроль. Социальный конфликт и способы его разрешения	41-42	Практическое занятие №11	2	2	ПР.2 ПР.8 ЦО 3.2
		Социальные нормы и отклоняющееся (девиантное) поведение. Формы социальных девиаций. Конформизм. Социальный контроль и самоконтроль. Социальный конфликт. Виды социальных конфликтов, их причины. Способы разрешения социальных конфликтов. Особенности профессиональной деятельности социолога, социального психолога.	2	2	
Раздел 5.	Политическая сфера		8		
	Содержание учебного материала		4		

Тема 5.1. Политика и власть.	43-44	Политическая власть и субъекты политики в современном обществе. Политические институты. Политическая деятельность. Политическая система общества, ее структура и функции. Политическая система Российской Федерации на современном этапе Государство как основной институт политической системы. Государственный суверенитет. Функции государства. Форма государства: форма правления, форма государственного (территориального) устройства, политический режим Типология форм государства	2		ПР.11 ЦО 1.3 ЦО 1.6 ЦО 1.8
	45-46	Практическое занятие №12 Федеративное устройство Российской Федерации. Субъекты государственной власти в Российской Федерации. Государственное управление в Российской Федерации. Государственная служба и статус государственного служащего. Опасность коррупции, антикоррупционная политика государства, механизмы противодействия коррупции. Обеспечение национальной безопасности в Российской Федерации. Государственная политика Российской Федерации по противодействию экстремизму	2		
Тема 5.2.	Содержание учебного материала		4		
Политическая культура общества и личности. Политический процесс и его участники	47-48	Политическая культура общества и личности. Политическое поведение. Политическое участие. Причины абсентеизма. Политическая идеология, ее роль в обществе. Основные идейно-политические течения современности. Политический процесс и участие в нем субъектов политики. Формы участия граждан в политике.	2		

		Политические партии как субъекты политики, их функции, виды. Типы партийных систем. Избирательная система. Типы избирательных систем: мажоритарная, пропорциональная, смешанная. Избирательная кампания. Избирательная система в Российской Федерации Политическая элита и политическое лидерство. Типология лидерства			ПР.1 ПР.7 ЦО 1.3 ЦО 1.6 ЦО 1.8
	49-50	Практическое занятие №13 Роль средств массовой информации в политической жизни общества. Интернет в современной политической коммуникации. Роль профсоюзов в формировании основ гражданского общества. Профсоюзная деятельность в области защиты прав работника	2		
Раздел 6.	Правовое регулирование общественных отношений в Российской Федерации²		20	10	
Тема 6.1. Право в системе социальных норм	Содержание учебного материала		4		
	51-52 53-54	Правовое регулирование общественных отношений в Российской Федерации. Право в системе социальных норм. Источники права. Нормативные правовые акты, их виды. Законы и законодательный процесс в Российской Федерации. Система российского права. Правоотношения, их субъекты. Особенности правового статуса несовершеннолетних. Правонарушение и юридическая ответственность. Функции правоохранительных органов Российской Федерации	4		ПР.1 ПР.2 ПР.4 ЦО 5.2
Тема 6.2.	Содержание учебного материала		2	2	

Основы конституционного права Российской Федерации	55-56	Практическое занятие №14	2	2	ПР.1 ПР.6 Пр.11 ЦО 5.2
		Конституция Российской Федерации. Основы конституционного строя Российской Федерации. Гражданство Российской Федерации. Личные (гражданские), политические, социально-экономические и культурные права и свободы человека и гражданина Российской Федерации. Конституционные обязанности гражданина Российской Федерации. Международная защита прав человека в условиях мирного и военного времени Профессиональные обязанности гражданина Российской Федерации в организации мероприятий ГО и защиты от ЧС в условиях мирного и военного времени (в т. числе в сфере поварского и кондитерского дела)			
Тема 6.3.	Содержание учебного материала		6	4	
Правовое регулирование гражданских, семейных, трудовых, образовательных правоотношений	57-58	Гражданское право. Гражданские правоотношения. Субъекты гражданского права. Организационно-правовые формы юридических лиц. Гражданская дееспособность несовершеннолетних. Семейное право. Порядок и условия заключения и расторжения брака. Правовое регулирование отношений супругов. Права и обязанности родителей и детей Трудовое право. Трудовые правоотношения. Порядок преобразования. Порядок оказания платных образовательных услуг.	2		ПР.1 ПР.2 ПР.3 ПР.7 ЦО 5.2
	59-60	Практическое занятие №15-16	4	4	
	61-62	Коллективный договор. Трудовые споры и порядок их разрешения. Особенность регулирования трудовых отношений в сфере профессии 43.01.09 Повар, кондитер			

Тема 6.4. Правовое регулирование налоговых, административных, уголовных правоотношений. Экологическое законодательство.	Содержание учебного материала		4	2	
	63-64	Административное право и его субъекты. Административное правонарушение и административная ответственность Экологическое законодательство. Экологические правонарушения. Способы защиты права на благоприятную окружающую среду Уголовное право. Основные принципы уголовного права. Понятие преступления и виды преступлений. Уголовная ответственность, ее цели, виды наказаний в уголовном праве. Особенности уголовной ответственности несовершеннолетних	2		ПР.1 ПР.3 ПР.7 ПР.12 ЦО 5.2
	65-66	Практическое занятие №17	2	2	
		Законодательство Российской Федерации о налогах и сборах. Участники отношений, регулируемых законодательством о налогах и сборах. Права и обязанности налогоплательщиков. Ответственность за налоговые правонарушения (в том числе в сфере поварского и кондитерского дела)			
Тема 6.5. Основы процессуального права.	Содержание учебного материала		4	2	
	67-68	Конституционное судопроизводство Административный процесс. Судебное производство по делам об административных правонарушениях Уголовный процесс, его принципы и стадии. Субъекты уголовного процесса	2		ПР.11
	69-70	Практическое занятие №18	2	2	
		Гражданские споры, порядок их рассмотрения. (в том числе в сфере поварского и кондитерского дела). Основные принципы гражданского процесса. Участники гражданского процесса. Арбитражное судопроизводство	2	2	

Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)		2		
	Всего: (Т-36 час, ПЗ – 36 час)	72	28	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет Социально-экономических дисциплин, оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные издания

1. Боголюбов, Л.Н. Обществознание: учебник для 10 класса. Базовый уровень /Боголюбов Л.Н., Лазебников А.Ю., Матвеев А.Т. - Москва: Издательство Просвещение, 2023. - 320 с. - 978-5-09-103604-6. – Текст: непосредственный.
2. Боголюбов, Л.Н. Обществознание: учебник для 11 класса. Базовый уровень /Боголюбов Л.Н., Лазебников А.Ю., Матвеев А.Т. - Москва: Издательство Просвещение, 2022. - 336 с. - 978-5-09-101554-6. - Текст: непосредственный.

3.2.3. Дополнительные источники

1. Купцов, В.И. Обществознание: учебник для среднего профессионального образования / В. И. Купцов [и др.]; под редакцией В. И. Купцова. – Москва: Издательство Юрайт, 2021. – 242 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-05353-1. – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/473337>.
2. Федоров, Б.И. Обществознание: учебник для среднего профессионального образования / Б. И. Федоров [и др.]; под редакцией Б. И. Федорова. – 2-е изд., перераб. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2021. – 410 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978- 5-534-13751-4. – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/469646>.

Интернет-ресурсы

1. www.openclass.ru (Открытый класс: сетевые образовательные сообщества).
2. www.school-collection.edu.ru (Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов).
3. www.festival.1september.ru (Фестиваль педагогических идей «Открытый урок»).
4. www.base.garant.ru («ГАРАНТ» – информационно-правовой портал).
5. www.istrodina.com (Российский исторический иллюстрированный журнал «Родина»)
6. Электронный образовательный ресурс "Я сдам ЕГЭ. Среднее общее образование. Учебный модуль по решению трудных заданий по учебному предмету "Обществознание". 10 - 11 классы", АО Издательство "Просвещение, Приказ N 413.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Наименование раздела, темы	Показатели результата	Формы контроля и оценивания
Раздел 1 <i>Человек в обществе</i>	<i>П 1,2,3,4,5,9 Л 4,6 М 5,8 ЦО 1.3,6.1</i>	1. Педагогическое наблюдение в процессе обучения студентов в ходе решения поставленных учебных задач. 2. Устный опрос. 3. Оценка выполнения практических работ: №1, №2, №3. 4. Оценка выполнения тестовых заданий. 5. Оценка выполнения исследовательских работ.
Раздел 2 <i>Духовная культура</i>	<i>П 1,2,3,9 Л 3,9 М 4,8 ЦО 3.1,3.2,6.1,7.6</i>	Педагогическое наблюдение в процессе обучения студентов в ходе решения поставленных учебных задач. 2. Устный опрос. 3. Оценка выполнения практических работ: №4, №5. 4. Оценка выполнения тестовых заданий. 5. Оценка выполнения исследовательских работ.
Раздел 3 <i>Экономическая жизнь общества</i>	<i>П 1,3,6,8,9,10 Л 6,8 М 2,7 ЦО 1.8,3.2,6.1,6.3</i>	1. Педагогическое наблюдение в процессе обучения студентов в ходе решения поставленных учебных задач. 2. Устный опрос. 3. Оценка выполнения практических работ: №2, №10, №11, №15-16. 4. Оценка выполнения тестовых заданий. 5. Оценка выполнения исследовательских работ.
Раздел 4 <i>Социальная сфера</i>	<i>П 2,6,8 Л 2,7 М 1,2 ЦО 1.8,3.1,3.2, 3.3,6.3</i>	1. Педагогическое наблюдение в процессе обучения студентов в ходе решения поставленных учебных задач. 2. Устный опрос. 3. Оценка выполнения практических работ: №10, №11. 4. Оценка выполнения тестовых заданий. 5. Оценка выполнения исследовательских работ.
Раздел 5 <i>Политическая сфера</i>	<i>П 1,7,11 Л 8 М 3,5 ЦО 1.3,1.6,1.8</i>	1. Педагогическое наблюдение в процессе обучения студентов в ходе решения поставленных учебных задач. 2. Устный опрос. 3. Оценка выполнения практических работ: №12, №13. 4. Оценка выполнения тестовых заданий. 5. Оценка выполнения исследовательских работ.
Раздел 6 <i>Правовое регулирование общественных отношений в Российской Федерации</i>	<i>П 1,2,3,4,6,7,11,12 Л 1 М 3,6 ЦО 5.2</i>	1. Педагогическое наблюдение в процессе обучения студентов в ходе решения поставленных учебных задач. 2. Устный опрос. 3. Оценка выполнения практических работ: №14, №15, №16, №17, №18. 4. Оценка выполнения тестовых заданий. 5. Оценка выполнения исследовательских работ.
дифференцированный зачет	<i>П 1-12 Л 1-9 М 1-8 ЦО 1.3,1.6,1.8,3.1,3.2,3.3,5.2,6.1,6.3,7.6</i>	

Рабочая программа дисциплины

«ОУП.05 География»

2025г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ	335
1. Общая характеристика.....	336
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы	336
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины.....	336
2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ.....	338
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины.....	338
2.2. Содержание дисциплины	339
2.3. Курсовой проект (работа).....	
3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ.....	344
3.1. Материально-техническое обеспечение	344
3.2. Учебно-методическое обеспечение.....	344
4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ.....	344

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОУП. 05 География»
(наименование дисциплины)

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «География»: является обязательной частью общепрофессионального цикла ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Дисциплина «География» включена в обязательную часть цикла образовательной программы

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Освоение содержания учебного предмета ОУП. 05 География, обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

- **личностных:**

Личностные результаты освоения основной образовательной программы обучающимися должны отражать готовность и способность обучающихся руководствоваться сформированной внутренней позицией личности, системой ценностных ориентаций, позитивных внутренних убеждений, соответствующих традиционным ценностям российского общества, расширение жизненного опыта и опыта деятельности в процессе реализации основных направлений воспитательной деятельности, в том числе в части:

гражданского воспитания:

сформированность гражданской позиции обучающегося как активного и ответственного члена российского общества;

осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка; принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей;

готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам;

готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в общеобразовательной организации и детско-юношеских организациях;

умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением;

готовность к гуманитарной и волонтерской деятельности;

патриотического воспитания:

сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России;

ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях и труде;

идейная убежденность, готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу;

духовно-нравственного воспитания:

осознание духовных ценностей российского народа;

сформированность нравственного сознания, этического поведения;

способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на

морально-нравственные нормы и ценности;

осознание личного вклада в построение устойчивого будущего;

ответственное отношение к своим родителям и (или) другим членам семьи, созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни в соответствии с традициями народов России;

эстетического воспитания:

эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений;

способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства;

убежденность в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества;

готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности;

физического воспитания:

сформированность здорового и безопасного образа жизни, ответственного отношения к своему здоровью;

потребность в физическом совершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью;

активное неприятие вредных привычек и иных форм причинения вреда физическому и психическому здоровью;

трудового воспитания:

готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие;

готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность;

интерес к различным сферам профессиональной деятельности, умение совершать осознанный выбор будущей профессии и реализовывать собственные жизненные планы;

готовность и способность к образованию и самообразованию на протяжении всей жизни;

экологического воспитания:

сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем;

планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества;

активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде;

умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их;

расширение опыта деятельности экологической направленности;

ценности научного познания:

сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире;

совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира;

осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе.

• метапредметных:

Метапредметные результаты освоения основной образовательной программы должны отражать:

Овладение универсальными учебными познавательными действиями:

а) базовые логические действия:

самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее

всесторонне;

устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения;

определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения;

выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях;

вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности;

развивать креативное мышление при решении жизненных проблем;

б) базовые исследовательские действия:

владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;

способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;

овладение видами деятельности по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов;

формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями и методами;

ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях;

выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения;

анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях;

давать оценку новым ситуациям, оценивать приобретенный опыт;

разрабатывать план решения проблемы с учетом анализа имеющихся материальных и нематериальных ресурсов;

осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду;

уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности;

уметь интегрировать знания из разных предметных областей;

выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения;

ставить проблемы и задачи, допускающие альтернативные решения;

в) работа с информацией:

владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления;

создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации;

оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам;

использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;

владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности.

Овладение универсальными коммуникативными действиями:

а) общение:

осуществлять коммуникации во всех сферах жизни;

распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков,

распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты;
владеть различными способами общения и взаимодействия;
аргументированно вести диалог, уметь смягчать конфликтные ситуации;
развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств;

б) совместная деятельность:
понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы;
выбирать тематику и методы совместных действий с учетом общих интересов, и возможностей каждого члена коллектива;
принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников
обсуждать результаты совместной работы;
оценивать качество своего вклада и каждого участника команды в общий результат по разработанным критериям;
предлагать новые проекты, оценивать идеи с позиции новизны, оригинальности, практической значимости;
координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия;
осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным.

Овладение универсальными регулятивными действиями:

а) самоорганизация:
самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях;
самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений;
давать оценку новым ситуациям;
расширять рамки учебного предмета на основе личных предпочтений;
делать осознанный выбор, аргументировать его, брать ответственность за решение;
оценивать приобретенный опыт;
способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень;

б) самоконтроль:
давать оценку новым ситуациям, вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям;
владеть навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований;
использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения;
уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению;

в) эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность:
самосознания, включающего способность понимать свое эмоциональное состояние, видеть направления развития собственной эмоциональной сферы, быть уверенным в себе;
саморегулирования, включающего самоконтроль, умение принимать ответственность за свое поведение, способность адаптироваться к эмоциональным изменениям и проявлять гибкость, быть открытым новому;
внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей;
эмпатии, включающей способность понимать эмоциональное состояние других, учитывать его при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию;
социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты;

г) принятие себя и других людей:

принимать себя, понимая свои недостатки и достоинства;
принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности;
признавать свое право и право других людей на ошибки;
развивать способность понимать мир с позиции другого человека.

- предметных

Пр 1. понимание роли и места современной географической науки в системе научных дисциплин, ее участия в решении важнейших проблем человечества: приводить примеры проявления глобальных проблем, в решении которых принимает участие современная географическая наука, на региональном уровне, в разных странах, в том числе в России; определять роль географических наук в достижении целей устойчивого развития;

Пр 2. освоение и применение знаний о размещении основных географических объектов и территориальной организации природы и общества (понятия и концепции устойчивого развития, зеленой энергетики, глобализации и проблема народонаселения); выбирать и использовать источники географической информации для определения положения и взаиморасположения объектов в пространстве; описывать положение и взаиморасположение географических объектов в пространстве;

Пр 3. сформированность системы комплексных социально ориентированных географических знаний о закономерностях развития природы, размещения населения и хозяйства: различать географические процессы и явления и распознавать их проявления в повседневной жизни; использовать знания об основных географических закономерностях для определения и сравнения свойств изученных географических объектов, явлений и процессов; проводить классификацию географических объектов, процессов и явлений; устанавливать взаимосвязи между социально-экономическими и геоэкологическими процессами и явлениями; между природными условиями и размещением населения, между природными условиями и природно-ресурсным капиталом и отраслевой структурой хозяйства стран; формулировать и/или обосновывать выводы на основе использования географических знаний;

Пр 4. владение географической терминологией и системой базовых географических понятий, умение применять социально-экономические понятия для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач;

Пр 5. сформированность умений 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;

Пр 6. сформированность умений находить и использовать различные источники географической информации для получения новых знаний о природных и социально-экономических процессах и явлениях, выявления закономерностей и тенденций их развития, прогнозирования: выбирать и использовать источники географической информации (картографические, статистические, текстовые, видео- и фотоизображения, геоинформационные системы), адекватные решаемым задачам; сопоставлять и анализировать географические карты различной тематики и другие источники географической информации для выявления закономерностей социально-экономических, природных и экологических процессов и явлений; определять и сравнивать по географическим картам разного содержания и другим источникам географической информации качественные и количественные показатели, характеризующие географические объекты, процессы и явления; определять и находить в комплексе источников недостоверную и противоречивую географическую информацию для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач; самостоятельно находить, отбирать и применять различные методы познания для решения практико-ориентированных задач;

Пр 7. владение умениями географического анализа и интерпретации информации из различных источников: находить, отбирать, систематизировать информацию, необходимую

для изучения географических объектов и явлений, отдельных территорий мира и России, их обеспеченности природными и человеческими ресурсами, хозяйственного потенциала, экологических проблем; представлять в различных формах (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;

Пр 8. сформированность умений применять географические знания для объяснения разнообразных явлений и процессов: объяснять изученные социально-экономические и геоэкологические процессы и явления; объяснять географические особенности стран с разным уровнем социально-экономического развития, включая особенности проявления в них глобальных проблем человечества; использовать географические знания о мировом хозяйстве и населении мира, об особенностях взаимодействия природы и общества для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач;

Пр 9. сформированность умений применять географические знания для оценки разнообразных явлений и процессов: оценивать географические факторы, определяющие сущность и динамику важнейших социально-экономических и геоэкологических процессов; оценивать изученные социально-экономические и геоэкологические процессы и явления;

Пр 10. сформированность знаний об основных проблемах взаимодействия природы и общества, о природных и социально-экономических аспектах экологических проблем: описывать географические аспекты проблем взаимодействия природы и общества; приводить примеры взаимосвязи глобальных проблем; приводить примеры возможных путей решения глобальных проблем. Соотнесение планируемых результатов ОУП.04 Обществознание с общими и профессиональными компетенциями ФГОС СПО по специальности 43.01.09 Повар, кондитер

Соотнесение планируемых результатов ОУП. 05 География с общими и профессиональными компетенциями ФГОС СПО по специальности 43.01.09 Повар, кондитер

<i>Предметные результаты</i>	<i>Общие компетенции</i>
Пр 1. понимание роли и места современной географической науки в системе научных дисциплин, ее участия в решении важнейших проблем человечества: приводить примеры проявления глобальных проблем, в решении которых принимает участие современная географическая наука, на региональном уровне, в разных странах, в том числе в России; определять роль географических наук в достижении целей устойчивого развития; Пр 4. владение географической терминологией и системой базовых географических понятий, умение применять социально-экономические понятия для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач; Пр 6. сформированность умений находить и использовать различные источники географической информации для получения новых знаний о природных и социально-экономических процессах и явлениях, выявления закономерностей и тенденций их развития, прогнозирования: выбирать и использовать источники географической информации (картографические, статистические, текстовые, видео- и фотоизображения, геоинформационные системы),	ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам

адекватные решаемым задачам; сопоставлять и анализировать географические карты различной тематики и другие источники географической информации для выявления закономерностей социально-экономических, природных и экологических процессов и явлений; определять и сравнивать по географическим картам разного содержания и другим источникам географической информации качественные и количественные показатели, характеризующие географические объекты, процессы и явления; определять и находить в комплексе источников недостоверную и противоречивую географическую информацию для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач; самостоятельно находить, отбирать и применять различные методы познания для решения практико-ориентированных задач;	
Пр 7. владение умениями географического анализа и интерпретации информации из различных источников: находить, отбирать, систематизировать информацию, необходимую для изучения географических объектов и явлений, отдельных территорий мира и России, их обеспеченности природными и человеческими ресурсами, хозяйственного потенциала, экологических проблем; представлять в различных формах (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; Пр 8. сформированность умений применять географические знания для объяснения разнообразных явлений и процессов: объяснять изученные социально-экономические и геоэкологические процессы и явления; объяснять географические особенности стран с разным уровнем социально-экономического развития, включая особенности проявления в них глобальных проблем человечества; использовать географические знания о мировом хозяйстве и населении мира, об особенностях взаимодействия природы и общества для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач; Пр 9. сформированность умений применять географические знания для оценки разнообразных явлений и процессов: оценивать географические факторы, определяющие сущность и динамику важнейших социально-экономических и геоэкологических процессов; оценивать изученные социально-экономические и геоэкологические процессы и явления;	ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
Пр 2. освоение и применение знаний о размещении основных географических объектов и территориальной организации	ОК 07. Содействовать сохранению окружающей

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; Пр 3. сформированность системы комплексных социально ориентированных географических знаний о закономерностях развития природы, размещения населения и хозяйства: различать географические процессы и явления и распознавать их проявления в повседневной жизни; использовать знания об основных географических закономерностях для определения и сравнения свойств изученных географических объектов, явлений и процессов; проводить классификацию географических объектов, процессов и явлений; устанавливать взаимосвязи между социально-экономическими и геоэкологическими процессами и явлениями; между природными условиями и размещением населения, между природными условиями и природно-ресурсным капиталом и отраслевой структурой хозяйства стран; формулировать и/или обосновывать выводы на основе использования географических знаний; Пр 5. сформированность умений 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; Пр 10. сформированность знаний об основных проблемах взаимодействия природы и общества, о природных и социально-экономических аспектах экологических проблем: описывать географические аспекты проблем взаимодействия природы и общества; приводить примеры взаимосвязи глобальных проблем; приводить примеры возможных путей решения глобальных проблем.	среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

2. Структура и содержание дисциплины

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Вид учебной работы	Объем часов
Общий объем предмета (всего)	72
Объем работы обучающегося во взаимодействии с преподавателем (всего)	72
в том числе в форме практической подготовки	28
Лекции	36
лабораторные, практические	36
Профессионально ориентированное содержание	28
в том числе:	
теоретическое обучение	14
практические занятия	14
Промежуточная аттестация в форме ДЗ	2

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практическо й подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Общая характеристика мира		38	
	Содержание учебного материала		
Тема 1.1 Современная политическая карта мира	<u>Профессионально ориентированное содержание</u> Теоретическое обучение Введение. Источники географической информации. Политическая карта мира. Исторические этапы ее формирования и современные особенности. География как наука. Ее роль и значение в системе наук. Связь географии с профессией 43.01.09 Повар, кондитер. Источники географической информации и методы работы с ними. Традиционные и новые методы географических исследований.	2/1	Пр 1 Пр 4 Пр 6 ОК 1
	<u>Профессионально ориентированное содержание</u> Практическая работа № 1. Ознакомление с политической картой мира. Группировка стран по площади территории и численности населения. Формы правления, типы государственного устройства и формы государственного режима. Типология стран по уровню социально-экономического развития, в т.ч. индустрии питания. Условия и особенности социально-экономического развития развитых и развивающихся стран и их типы.	2/1	
	Практическое занятие № 2 «Обозначение на контурной карте стран по уровню социально-экономического развития»	2	
Тема 1.2. География населения мира	<u>Профессионально ориентированное содержание</u> Содержание учебного материала		

		Теоретическое обучение Современная демографическая ситуация. Численность населения мира и ее динамика. Наиболее населенные регионы и страны мира. Воспроизводство населения и его типы. Демографическая политика. Качество жизни населения. Территориальные различия в средней продолжительности жизни населения, обеспеченности чистой питьевой водой, уровне заболеваемости, младенческой смертности и грамотности населения. Индекс человеческого развития. Современная структура населения. Половозрастная структура населения. Расовый, этнолингвистический и религиозный состав населения мира. Социальная структура общества, <i>их влияние на индустрию питания</i> .	2/1	Пр 1 Пр 4 Пр 6 ОК 1
Тема 1.3. Размещение населения		<u>Профессионально ориентированное содержание</u> Теоретическое обучение 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. <i>влияние на индустрию питания</i>	2/1	
		<u>Профессионально ориентированное содержание</u> Практическое занятие № 3 Анализ особенностей населения в различных странах и регионах мира. Оценка демографической ситуации и особенностей демографической политики в различных странах и регионах мира, <i>его влияние на индустрию питания</i>	2/1	
		<u>Профессионально ориентированное содержание</u> Практическое занятие № 4 Оценка качества трудовых ресурсов в различных странах и регионах мира. Расовый, этнолингвистический и религиозный состав населения мира <i>его влияние на индустрию питания</i>	2/1	
Тема 1.4. Мировое хозяйство.		Содержание учебного материала		
		Теоретическое обучение Мировая экономика, исторические этапы ее развития. Международное географическое разделение труда. Международная специализация и	2	Пр 1 Пр 4 Пр 6

	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		ОК 1
	Практическое занятие № 5 Сравнительная характеристика ведущих факторов размещения производительных сил.	2	
Тема 1.5 География основных отраслей мирового хозяйства	Содержание учебного материала Теоретическое обучение 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	Пр 1 Пр 4 Пр 6 ОК 1
Тема 1.6 Чёрная и цветная металлургия мира. Машиностроение мира.	Содержание учебного материала Теоретическое обучение Современное развитие чёрной металлургии мира. Металлургические базы мира. Географические особенности развития цветной металлургии мира. Факторы размещения предприятий цветной металлургии. Отраслевая структура машиностроения. Развитие отраслей машиностроения в мире. Главные центры машиностроения.	2	
Тема 1.7 Транспортный комплекс мира. Химическая лесная, легкая промышленность мира.	Теоретическое обучение Транспортный комплекс и его современная структура. Грузо- и пассажирооборот транспорта. Географические особенности развития различных видов мирового транспорта. Крупнейшие мировые морские торговые порты и аэропорты. Химическая промышленность. Лесная (лесоперерабатывающая) и лёгкая промышленность. Географические особенности развития химической, лесной и лёгкой промышленности.	2	
Тема 1.8 Сельское хозяйство мира.	<u>Профессионально ориентированное содержание</u> Теоретическое обучение Сельское хозяйство и его экономические особенности. Интенсивное и экстенсивное сельскохозяйственное производство. «Зеленая революция» и ее	2/1	

	основные направления. Агропромышленный комплекс. География мирового растениеводства и животноводства, <i>его влияние на индустрию питания</i>		Пр 1 Пр 4 Пр 6 ОК 1
	<u>Профессионально ориентированное содержание</u> Практические занятия № 6 Определение, обозначение на контурной карте районов распространения важнейших сельскохозяйственных культур и стран их производящих. Определение основных направлений международной торговли; факторов, определяющих международную специализацию стран и регионов мира. Главные центры мировой торговли и <i>индустрии питания</i>	2/1	
Тема 1.9 География отраслей непроизводственной сферы.	<u>Профессионально ориентированное содержание</u> Теоретическое обучение 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 и <i>питания</i>	2/1	
	<u>Профессионально ориентированное содержание</u> Практические занятия № 7 Определение хозяйственной специализации стран и регионов мира. Определение основных направлений международной торговли; факторов, определяющих международную специализацию стран и регионов мира. Главные центры мировой торговли и <i>питания</i> .	2/1	
	<u>Профессионально ориентированное содержание</u> Практические занятия № 8 Размещение <i>профильной</i> отрасли мирового хозяйства на карте мира.	2/1	
	<u>Профессионально ориентированное содержание</u> Практические занятия № 9 Составление экономико-географической характеристики <i>профильной отрасли</i> .	2/1	
	<u>Профессионально ориентированное содержание</u> Практические занятия № 10 Определение и обозначение стран-экспортеров основных видов промышленной и сельскохозяйственной продукции, видов сырья, районов международного туризма и отдыха <i>в т.ч. отрасли индустрии питания</i>	2/1	

Раздел 2. Региональная характеристика мира			24	
Тема 2.1. Зарубежная Европа Место и роль Зарубежной Европы в мире. Германия и Великобритания как ведущие страны Зарубежной Европы.	Содержание учебного материала			
	<u>Профессионально ориентированное содержание</u> Теоретическое обучение 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. 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 <i>его влияние на индустрию питания</i>	2/1		Пр7 Пр8 Пр9 ОК 2
	<u>Профессионально ориентированное содержание</u> Практическое занятие № 11 «Характеристика особенностей природы, населения и хозяйства европейской страны» <i>его влияние на индустрию питания</i>	2/1		
	Содержание учебного материала			
2.2. Зарубежная Азия. Место и роль Зарубежной Азии в мире.	Содержание учебного материала			
	<u>Профессионально ориентированное содержание</u> Теоретическое обучение 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. <i>его влияние на индустрию питания</i> 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	2/1		Пр7 Пр8 Пр9 ОК 2
	<u>Профессионально ориентированное содержание</u> Практическое занятие № 12 Сравнительная характеристика особенностей природы, населения и хозяйства стран Юго-Западной и Юго-Восточной Азии. <i>его влияние на индустрию питания</i>	2/1		

Тема 2.3 Место и роль Африки в мире.	<u>Профессионально ориентированное содержание</u> Теоретическое обучение 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, <i>влияние на питание</i>	2/1	
Тема 2.4. Место и роль Северной Америки в мире. Место и роль Латинской Америки в мире.	Содержание учебного материала <u>Профессионально ориентированное содержание</u> Теоретическое обучение Особенности географического положения региона. История формирования его политической карты. Характерные черты природно-ресурсного потенциала, населения и хозяйства. 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. 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, <i>его влияние на индустрию питания</i>	2/1	Пр7 Пр8 Пр9 ОК 2
Тема 2.5 Австралия и Океания	Содержание учебного материала	2/1	

	<u>Профессионально ориентированное содержание</u> Теоретическое обучение Место и роль Австралии и Океании в мире. Особенности географического положения региона. История формирования его политической карты. Особенности природно-ресурсного потенциала, населения и хозяйства, <i>его влияние на индустрию питания</i>. Отраслевая и территориальная структура хозяйства Австралии и Новой Зеландии.	2/1	
Тема 2.6 Россия в современном мире	Содержание учебного материала		
	<u>Профессионально ориентированное содержание</u> Теоретическое обучение 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.	2/1	Пр7 Пр8 Пр9 ОК 2
	<u>Профессионально ориентированное содержание</u> Практические занятия № 14 Особенности территориальной структуры хозяйства. География отраслей международной специализации РФ.	2/1	
	<u>Профессионально ориентированное содержание</u> Практические занятия № 15 Оценка современного геополитического и геоэкономического положения России. Определение роли России и ее отдельных регионов в международном географическом разделении труда.	2/1	
	<u>Профессионально ориентированное содержание</u> Практические занятия № 16 Определение отраслевой и территориальной структуры внешней торговли товарами и услугами в т.ч. <i>питание</i> России	2/1	
Раздел 3. Глобальные проблемы человечества		10	

Тема 3.1 Глобальные проблемы человечества	Теоретическое обучение Глобальные проблемы человечества. Глобальные процессы. Континентальные, региональные, зональные, локальные проявления глобальных процессов. <i>Сырьевая, энергетическая, демографическая, продовольственная и экологическая проблемы как особо приоритетные, возможные пути их решения.</i> Роль географии в решении глобальных проблем человечества	2/1	Пр2 Пр3 Пр5 Пр8 Пр9 Пр10 ОК 07
	<u>Профессионально ориентированное содержание</u> Практические занятия №17-18. Анализ сырьевой, энергетической, демографической, продовольственной и экологической проблемы как особо приоритетные, возможные пути их решения. <i>*Влияние индустрии питания на глобальные проблемы.</i>	4/2	
Дифференцированный зачет	Оценка усвоения личностных, метапредметных, предметных результатов	4	
	Всего	72 часа	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет Общеобразовательных дисциплин, оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные издания

География для колледжей: учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. В. Коломиец [и др.] ; под редакцией А. В. Коломийца, А. А. Сафонова. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 362 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16137-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/530520> (дата обращения: 03.09.2023).

2. Козаренко А.Е., Шульгина О.В., Самусенко Д.Н. География. - Инфра-М, 2020. – 313 с.

3.2.3. Дополнительные источники

Дополнительные источники:

1. Баранчиков Е.В., Петрусюк О.А. География. Практикум: учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. - 3-е изд. стер. — М., Издательский центр «Академия», 2020.
2. Петрусюк О.А. География. Контрольные задания: учебное пособие студ. учреждений сред.проф. образования. – 2 изд., стер. — М., Издательский центр «Академия», 2018.

Интернет-ресурсы

1. <https://www.rgo.ru/ru> - сайт Русского Географического общества
2. <https://rosstat.gov.ru/> - Федеральная служба государственной статистики
3. <https://nationalatlas.ru/> - Национальный Атлас России
4. <http://www.krugosvet.ru/countries.htm> - Энциклопедия Кругосвет. Справочник по странам мира и регионам
5. http://www.sci.aha.ru/RUS/waa_.htm - Россия как система. Комплексный аналитический web-атлас (общая информация, аналитический материал, картосхемы, приложения)
6. <http://unstats.un.org/unsd/> - Статистическая база данных ООН
7. <http://priroda.ru/> - Национальный портал «Природа России»

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Наименование раздела	Показатели оценки результата	Форма контроля и оценивания
Раздел 1. Общая характеристика стран мира	<i>П 1 Л 2, Л 4, Л 7, М1, М2, ЦО 1.7, ЦО 1.8</i>	Тестирование Кейс-задания Устный опрос Письменный опрос
Раздел 2. География мировых природных ресурсов	<i>П 3 Л2, Л 4, М1, М2, ЦО 7.2, ЦО 7.8</i>	Тестирование Устный опрос Кейс-задания Практическая работа с к/к
Раздел 3. География населения мира	<i>П3, П12. Л 2,Л4, Л5, М1, М2, ЦО 1.8, ЦО 8.2</i>	Тестирование Устный опрос Кейс-задания Практическая работа с к/к
Раздел 4. Мировое хозяйство	<i>П 11,П14,П15. Л 2,Л4, М 5, ЦО 7.3, ЦО 7.6</i>	Тестирование Устный опрос Практическая работа с применением к/к
Раздел 5. Региональная характеристика мира	<i>П 3. Л2,Л3 МР1, М2, М3, ЦОЦО 8.2, ЦО 2.1</i>	Тестирование Практическая работа с применением к\к
Раздел 6. Россия в современном мире	<i>П7, П16, Л1, Л2, Л3, М5,М3, ЦО8.2, ЦО 1.7</i>	Тестирование Устный опрос
Раздел 7. Глобальные проблемы человечества	<i>П1, П3,П18, Л1,Л2,Л5,Л7, М1,М2, М3, ЦО 8.2, ЦО 7.3</i>	Тестирование Устный опрос

Рабочая программа дисциплины
«ОУП.06 Иностранный язык»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ	335
1. Общая характеристика.....	336
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы	336
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины.....	336
2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ.....	338
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины.....	338
2.2. Содержание дисциплины	339
2.3. Курсовой проект (работа).....	
3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ.....	344
3.1. Материально-техническое обеспечение	344
3.2. Учебно-методическое обеспечение.....	344
4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ.....	344

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОУП.06 Иностранный язык»
(наименование дисциплины)

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Иностранный язык»: является обязательной частью общепрофессионального цикла ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Дисциплина «Иностранный» включена в обязательную часть цикла образовательной программы

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Освоение содержания учебного предмета **ОУП.06 Иностранный язык** обеспечивает достижение студентами следующих **результатов:**

личностных

Л₁ осознание обучающимися российской гражданской идентичности;

Л₂ готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению;

Л₃ наличие мотивации к обучению и личностному развитию;

Л₄ 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;

метапредметных

М₁ освоенные обучающимися межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные);

М₂ 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;

М₃ овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности;

предметных

П₁ овладение основными видами речевой деятельности в рамках следующего тематического содержания речи: Межличностные отношения в семье, с друзьями и знакомыми. Конфликтные ситуации, их предупреждение и разрешение. Внешность и характер человека и литературного персонажа. Повседневная жизнь. Здоровый образ жизни. Школьное образование. Выбор профессии. Альтернативы в продолжении образования. Роль иностранного языка в современном мире. Молодежь в современном обществе. Досуг молодежи. Природа и экология. Технический прогресс, современные средства информации и коммуникации, Интернет-безопасность. Родная страна и страна/страны изучаемого языка. Выдающиеся люди родной страны и страны/стран изучаемого языка:

говорение: уметь вести разные виды диалога (в том числе комбинированный) в стандартных ситуациях неофициального и официального общения объемом до 9 реплик со стороны каждого собеседника в рамках отобранного тематического содержания речи с соблюдением норм речевого этикета, принятых в стране/странах изучаемого языка;

создавать устные связные монологические высказывания (описание/характеристика, повествование/сообщение) с изложением своего мнения и краткой аргументацией объемом 14

- 15 фраз в рамках отобранного тематического содержания речи; передавать основное содержание прочитанного/прослушанного текста с выражением своего отношения; устно представлять в объеме 14 - 15 фраз результаты выполненной проектной работы;

аудирование: воспринимать на слух и понимать звучащие до 2,5 минут аутентичные тексты, содержащие отдельные неизученные языковые явления, не препятствующие решению коммуникативной задачи, с разной глубиной проникновения в содержание текста: с пониманием основного содержания, с пониманием нужной/интересующей/запрашиваемой информации;

смысловое чтение: читать про себя и понимать несложные аутентичные тексты разного вида, жанра и стиля объемом 600 - 800 слов, содержащие отдельные неизученные языковые явления, с различной глубиной проникновения в содержание текста: с пониманием основного содержания, с пониманием нужной/интересующей/запрашиваемой информации, с полным пониманием прочитанного; читать не сплошные тексты (таблицы, диаграммы, графики) и понимать представленную в них информацию;

письменная речь: заполнять анкеты и формуляры, сообщая о себе основные сведения, в соответствии с нормами, принятыми в стране/странах изучаемого языка;

писать электронное сообщение личного характера объемом до 140 слов, соблюдая принятый речевой этикет; создавать письменные высказывания объемом до 180 слов с опорой на план, картинку, таблицу, графики, диаграммы, прочитанный/прослушанный текст; заполнять таблицу, кратко фиксируя содержание прочитанного/прослушанного текста или дополняя информацию в таблице; представлять результаты выполненной проектной работы объемом до 180 слов;

П₂ овладение фонетическими навыками: различать на слух и адекватно, без ошибок, ведущих к сбою коммуникации, произносить слова с правильным ударением и фразы с соблюдением их ритмико-интонационных особенностей, в том числе применять правило отсутствия фразового ударения на служебных словах; владеть правилами чтения и осмысленно читать вслух аутентичные тексты объемом до 150 слов, построенные в основном на изученном языковом материале, с соблюдением правил чтения и интонации; овладение орфографическими навыками в отношении изученного лексического материала; овладение пунктуационными навыками: использовать запятую при перечислении, обращении и при выделении вводных слов; апостроф, точку, вопросительный и восклицательный знаки;

не ставить точку после заголовка; правильно оформлять прямую речь, электронное сообщение личного характера;

П₃ знание и понимание основных значений изученных лексических единиц (слов, словосочетаний, речевых клише), основных способов словообразования (аффиксация, словосложение, конверсия) и особенностей структуры простых и сложных предложений и различных коммуникативных типов предложений;

выявление признаков, изученных грамматических и лексических явлений по заданным основаниям;

П₄ овладение навыками распознавания и употребления в устной и письменной речи не менее 1500 лексических единиц (слов, словосочетаний, речевых клише), включая 1350 лексических единиц, освоенных на уровне основного общего образования; навыками употребления родственных слов, образованных с помощью аффиксации, словосложения, конверсии;

П₅ овладение навыками распознавания и употребления в устной и письменной речи изученных морфологических форм и синтаксических конструкций изучаемого иностранного языка в рамках тематического содержания речи в соответствии с решаемой коммуникативной задачей;

П₆ овладение социокультурными знаниями и умениями: знать/понимать речевые различия в ситуациях официального и неофициального общения в рамках тематического содержания речи и использовать лексико-грамматические средства с учетом этих различий; знать/понимать и использовать в устной и письменной речи наиболее употребительную тематическую фоновую лексику и реалии страны/стран изучаемого языка (например, система образования, страницы истории, основные праздники, этикетные особенности общения);

иметь базовые знания о социокультурном портрете и культурном наследии родной страны и страны/стран изучаемого языка; представлять родную страну и ее культуру на иностранном

языке; проявлять уважение к иной культуре; соблюдать нормы вежливости в межкультурном общении;

П₇ овладение компенсаторными умениями, позволяющими в случае сбоя коммуникации, а также в условиях дефицита языковых средств использовать различные приемы переработки информации: при говорении - переспрос; при говорении и письме - описание/перифраз/толкование; при чтении и аудировании - языковую и контекстуальную догадку;

П₈ развитие умения сравнивать, классифицировать, систематизировать и обобщать по существенным признакам изученные языковые явления (лексические и грамматические);

П₉ приобретение опыта практической деятельности в повседневной жизни: участвовать в учебно-исследовательской, проектной деятельности предметного и междисциплинарного характера с использованием материалов на изучаемом иностранном языке и применением информационно-коммуникационных технологий; соблюдать правила информационной безопасности в ситуациях повседневной жизни и при работе в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (далее - сеть Интернет); использовать приобретенные умения и навыки в процессе онлайн-обучения иностранному языку; использовать иноязычные словари и справочники, в том числе информационно-справочные системы в электронной форме.

Соотнесение планируемых результатов **ОУП.06 Иностранный язык** с общими и профессиональными компетенциями ФГОС СПО по профессии/специальности **43.01.09 Повар, кондитер ПРОФЕССИОНАЛИТЕТ**

Предметные результаты	Общие компетенции
П ₁ овладение основными видами речевой деятельности в рамках следующего тематического содержания речи: Межличностные отношения в семье, с друзьями и знакомыми. Конфликтные ситуации, их предупреждение и разрешение. Внешность и характер человека и литературного персонажа. Повседневная жизнь. Здоровый образ жизни. Школьное образование. Выбор профессии. Альтернативы в продолжении образования. Роль иностранного языка в современном мире. Молодежь в современном обществе. Досуг молодежи. Природа и экология. Технический прогресс, современные средства информации и коммуникации, Интернет-безопасность. Родная страна и страна/страны изучаемого языка. Выдающиеся люди родной страны и страны/стран изучаемого языка: говорение: уметь вести разные виды диалога (в том числе комбинированный) в стандартных ситуациях неофициального и официального общения объемом до 9 реплик со стороны каждого собеседника в рамках отобранного тематического содержания речи	ОК09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

с соблюдением норм речевого этикета, принятых в стране/странах изучаемого языка; создавать устные связные монологические высказывания (описание/характеристика, повествование/сообщение) с изложением своего мнения и краткой аргументацией объемом 14 - 15 фраз в рамках отобранного тематического содержания речи; передавать основное содержание прочитанного/прослушанного текста с выражением своего отношения; устно представлять в объеме 14 - 15 фраз результаты выполненной проектной работы; аудирование: воспринимать на слух и понимать звучащие до 2,5 минут аутентичные тексты, содержащие отдельные неизученные языковые явления, не препятствующие решению коммуникативной задачи, с разной глубиной проникновения в содержание текста: с пониманием основного содержания, с пониманием нужной/интересующей/запрашиваемой информации;

смысловое чтение: читать про себя и понимать несложные аутентичные тексты разного вида, жанра и стиля объемом 600 - 800 слов, содержащие отдельные неизученные языковые явления, с различной глубиной проникновения в содержание текста: с пониманием основного содержания, с пониманием нужной/интересующей/запрашиваемой информации, с полным пониманием прочитанного; читать не сплошные тексты (таблицы, диаграммы, графики) и понимать представленную в них информацию;

письменная речь: заполнять анкеты и формуляры, сообщая о себе основные сведения, в соответствии с нормами, принятыми в стране/странах изучаемого языка;

писать электронное сообщение личного характера объемом до 140 слов, соблюдая принятый речевой этикет; создавать письменные высказывания объемом до 180 слов с опорой на план, картинку, таблицу, графики, диаграммы, прочитанный/прослушанный текст; заполнять таблицу, кратко фиксируя содержание прочитанного/прослушанного текста или дополняя информацию в таблице;

представлять результаты выполненной проектной работы объемом до 180 слов	
П₆ овладение социокультурными знаниями и умениями: знать/понимать речевые различия в ситуациях официального и неофициального общения в рамках тематического содержания речи и использовать лексико-грамматические средства с учетом этих различий; знать/понимать и использовать в устной и письменной речи наиболее употребительную тематическую фоновую лексику и реалии страны/стран изучаемого языка (например, система образования, страницы истории, основные праздники, этикетные особенности общения); иметь базовые знания о социокультурном портрете и культурном наследии родной страны и страны/стран изучаемого языка; представлять родную страну и ее культуру на иностранном языке; проявлять уважение к иной культуре; соблюдать нормы вежливости в межкультурном общении	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
П₇ овладение компенсаторными умениями, позволяющими в случае сбоя коммуникации, а также в условиях дефицита языковых средств использовать различные приемы переработки информации: при говорении - переспрос; при говорении и письме - описание/перифраз/толкование; при чтении и аудировании - языковую и контекстуальную догадку	ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
	ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
П₉ приобретение опыта практической деятельности в повседневной жизни: участвовать в учебно-исследовательской, проектной деятельности предметного и межпредметного характера с использованием материалов на изучаемом иностранном языке и применением информационно-коммуникационных технологий; соблюдать правила информационной безопасности в ситуациях повседневной жизни и при работе в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (далее - сеть Интернет); использовать приобретенные умения и навыки в процессе онлайн-обучения	ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности

иностранному языку; использовать иноязычные словари и справочники, в том числе информационно-справочные системы в электронной форме	
Предметные результаты	Профессиональные компетенции
Пр8 развитие умения сравнивать, классифицировать, систематизировать и обобщать по существенным признакам изученные языковые явления (лексические и грамматические)	ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

2. Структура и содержание дисциплины

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Вид учебной работы	Объем часов
Общий объем предмета (всего)	112
Объем работы обучающегося во взаимодействии с преподавателем (всего)	112 (34+40+14+24)
лекции	8 (2+2+2+2)
лабораторные, практические	104 (32+38+12+22)
Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)	40
в том числе	*
теоретическое обучение	-
практические занятия	40
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	-
в том числе:	-
индивидуальный проект _____ часов;	-
Консультации _____ часов	-
Промежуточная аттестация _____ часов.	2

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1 семестр		34	
Входное тестирование	Диагностика входного уровня владения иностранным языком обучающегося. Лексико-грамматический тест. Устное собеседование.	2	
Введение. Английский язык– язык международного общения.	Лекция №1. Цели и задачи изучения учебной дисциплины «Английский язык». Краткая историческая справка. Сравнение английского и русского алфавита (латинница и кириллица).	2	
Раздел 1. Знакомство.		4	
Тема 1.1. Речевой этикет. Местоимения.	Профессионально-ориентированное содержание. Этикет и правила поведения за столом. Отработка речевых клише. Развитие речевых умений.	2	ПР 2,8
	Практическое занятие. Приветствие, прощание, представление себя и других людей в официальной и неофициальной обстановке. Местоимения и их функция в речи.		
Тема 1.2. Описание человека (Appearance and Manner). Порядок слов в английском предложении.	Практическое занятие. Активизация лексики «О себе» (About Myself). Глаголы to be, to have, to do, их значения как смысловых глаголов и функции как вспомогательных.	2	
Раздел 2. Межличностные отношения.		12	

Тема 2.1. Семья и семейные отношения (My Family). Имя существительное.	Профессионально-ориентированное содержание. Любимые блюда членов моей семьи. Отработка речевых клише. Развитие речевых умений.	2	ПР 1
	Практическое занятие. Составление монолога с указанием своих данных. Образование множественного числа. Притяжательный падеж.		
Тема 2.2. Время. Имя числительное.	Практическое занятие. Числительные количественные и порядковые. Правила перевода безличных и неопределенно-личных предложений.	2	
Тема 2.3. Как появился календарь (Calendar). Стили речи и фразеология.	Практическое занятие. Образование дней недели, названий месяцев Гороскоп. Виды календарей. Литература различных жанров и разговорная речь. Фразеологизмы и пословицы, существующие в английском языке.	2	
Тема 2.4. Мобильная связь (Mobile Communication). Интонация английского предложения.	Практическое занятие. Речевые клише и фразы по телефону. Аудирование, развитие навыков диалогической речи. Нисходящая, восходящая, ступенчатая интонация. Формы глагола to have в настоящем, прошедшем и будущем времени.	2/1	
Тема 2.5. Личная переписка. Безличные и неопределенно-личные предложения.	Практическое занятие. Знакомство с написанием личного письма. Составление заявления, анкеты, резюме. Основы перевода. Разные виды чтения. Основные правила английской пунктуации.	2	
Тема 2.6. Мир открытий (Ancient Discoveries). Артикль.	Профессионально-ориентированное содержание. Блюда древней Греции. Развитие навыков устной речи и чтения.	2	
	Практическое занятие. Древние цивилизации. Новая лексика, чтение связных текстов. Чтение текста «7 чудес света». Артикли определенный, неопределенный, нулевой.		

Раздел 3. Мой дом – моя крепость.		12	
Тема 3.1. Мой дом. Моя квартира. Конструкция There is/ There are.	Практическое занятие. Описание местоположения объекта (адрес, как найти). Asking the way. Разно жанровые тексты по теме.	2	ПР 1, 2
Тема 3.2. Описание жилища. Предлоги.	Практическое занятие. Мой дом. Моя квартира. Предлоги места и направления, конструкция to be going to...		
Тема 3.3. Продукты и питание (Meals). Профессиональная лексика.	Профессионально-ориентированное содержание. Традиции и продукты питания (Traditions of Food). Кухни народов мира. Питание в Англии. Английский чай. (English Tea).	2/1	
	Практическое занятие. Профессиональная терминология: словари и справочники. Правила пользования специальными словарями. Онлайн-переводы.		
Тема 3.4. Я – студент Чистопольского сельскохозяйственного техникума. Описание техникума. Общие вопросы.	Практическое занятие. Чистопольский сельскохозяйственный техникум (Chistopol Agricultural Technical School). Новая лексика, аудирование, развитие навыков диалогической речи.	2	
Тема 3.5. Урок английского языка (At the English Lesson). Описание кабинета иностранного языка.	Практическое занятие. Выражения классного обихода. Порядок слов в вопросительном предложении. Слова — маркеры времени. Обороты to be going to и there + to be в настоящем, времени.	2	
Тема 3.6. Мой рабочий день (My Working Day). Глагол.	Практическое занятие. Распорядок дня студента техникума (лексика по теме), составление предложений. Глаголы правильные и неправильные. Образование 4 форм глагола.	2	
Контрольная работа.	Контрольное занятие.	2	
2 семестр		40	

Раздел 4. Образование.		6	
Тема 4.1. Книги в моей жизни (Books in my life). Правила пользования словарем.	Профессионально-ориентированное содержание. Поварские и кулинарные книги зарубежных издателей. Знакомство с популярной литературой и профессиональной лексикой.	2	ПР 1
	Практическое занятие. Известные литературные авторы. Творчество Агаты Кристи. Редьярд Киплинг. Новая лексика, чтение связанных текстов. Стихотворение «Шестерка слуг». Структура словаря. Типы словарей.		
Тема 4.2. Образование в России (Education in Russia). Обучение составлению презентаций.	Практическое занятие. Образовательные институты в России. Лучшие ВУЗы. Новая лексика, чтение связанных текстов, обучение монологической речи по теме.	2	
Тема 4.3. Образование в Великобритании (Education in Great Britain). Составление рассказов.	Практическое занятие. Система образования. Профессиональное образование в Великобритании и США. Обучение составлению плана рассказа. Чтение и работа с текстом. Составление конспекта.	2	
Тема 4.4. Оксфорд. Написание эссе.	Практическое занятие. Образование Оксфордского университета. Выдающиеся выпускники. Новая лексика, работа со словарем, составление диалогов, работа в парах.	2	
Тема 4.5. Кембридж. Основные типы вопросов в английском языке.	Практическое занятие. История Кембриджского университета. Ежегодная регата «сине-голубых». Общий, специальный, вопрос к подлежащему, альтернативный, разделительный вопросы.		
Раздел 5. Хобби, досуг.		14	
Тема 5.1. Хобби, досуг. Система времен английского глагола.	Практическое занятие. Активный и пассивный отдых. Мое хобби, виды досуга. Систематизация английских времен. Кроссворды. Разгадывание кроссвордов.	2	ПР 1,5,6

Тема 5.2. Кино и телевидение. Настоящее простое время (The Present Indefinite Tense).	Практическое занятие. Роль кино и ТВ в обществе. Работа с видео материалом. Образование и употребление простого настоящего времени. Вспомогательные глаголы do/does. Чтение и правописание окончаний в настоящем времени.	2	
Тема 5.3. Английская живопись (English Painting). Прошедшее простое время (The Past Indefinite Tense).	Практическое занятие. Презентация: «Известные английские художники». Образование и употребление простого прошедшего времени. 2 форма глагола. Чтение и правописание окончаний в прошедшем времени. Вспомогательный глагол did.	2	
Тема 5.4. Музыкальное творчество Великобритании и Америки. Будущее простое время (The Future Indefinite Tense).	Практическое занятие. Жанры музыки и инструменты. Молодежные группы и течения. Выполнение упражнений, ответы на вопросы. Образование и употребление простого будущего времени. Вспомогательный глагол shall, will.	2	
Тема 5.5. Проблемы молодежи (Problems of Youth). Модальные глаголы (Modal Verbs).	Практическое занятие. Молодежные группы и течения. Стихотворение «Досуг» (Leisure). Конкурс декламаторов. Модальные глаголы и глаголы, выполняющие роль модальных. Модальные глаголы в этикетных формулах и официальной речи.	2	
Тема 5.6. Мировые религии (World Religions). Обучение проекту.	Лекция №2. Мирное сосуществование христианства и мусульманства в Татарстане. Введение и отработка новых лексических единиц, чтение и перевод текстов, проектная работа.	2	
Тема 5.7. Выдающиеся исторические события и личности. Индивидуальный творческий проект.	Профессионально-ориентированное содержание. Д. И. Кютинен – пекарь блокадного Ленинграда. Александр Дюма: кулинар от литературы. Развитие навыков устной речи и чтения.	2	
	Практическое занятие.		

	Выражение вероятности may, might, could, составление предложений с модальными глаголами. Обучение написанию докладов и рефератов. Реферирование текстов.		
Раздел 6. Физкультура и спорт, здоровый образ жизни.		6	
Тема 6.1. Спорт и спортивные игры. Здоровый образ жизни (Care of Life).	Профессионально-ориентированное содержание. Правильное питание. Фастфуды и кола – «враги» здоровья.	2/1	ПР 1,4
	Практическое занятие. Активизация лексики. Составление предложений. Ответы на вопросы по тексту «Здоровый образ жизни» и «Вредные привычки». Глаголы: go, play, do со спортивной лексикой.		
Тема 6.2. Олимпийские игры. (Olympic Games). Времена категории Continuous.	Практическое занятие. История олимпийских игр. Молодежные спортивные движения. (новая лексика, выполнение упражнений по тексту, ответы на вопросы). Образование и употребление продолженных времен, вспомогательный глагол to be.	2	
Тема 6.3. Экстремальные виды спорта (Extreme sports). Времена категории Perfect.	Практическое занятие. Видео словарь по теме, новая лексика, работа с текстом, выполнение упражнений. Образование и употребление группы совершенных времен, вспомогательный глагол to have.	2	
Раздел 7. Экскурсии и путешествия.		8	
Тема 7.1. Туризм (Tourism). Страдательный Залог (Passive Voice).	Профессионально-ориентированное содержание. Питание в путешествиях. Питание в отелях. Питание в самолетах.	2	ПР 1, 6
	Практическое занятие. Кухни народов мира. Питание в Англии. Развитие навыков чтения. Образование страдательного залога в английском языке. Выполнение заданий к тексту.		
Тема 7.2. Россия. (Russia, my Native Country). Реферирование текстов.	Практическое занятие.	2	

	Государственное и политическое устройство, географическое положение. Интернациональная лексика. Обучение реферированию текстов. Аббревиатуры и условные обозначения.		
Тема 7.3. Москва (Moscow). Города России (Cities of Russia). Развитие навыков устной речи и чтения.	Профессионально-ориентированное содержание. Национальные блюда народов России. Русские пироги. Кухня северных народов. Дальневосточные деликатесы. Узбекский плов.	2	
	Практическое занятие. Москва – политическая столица России. С.-Петербург – культурная столица России. Промышленность, достопримечательности, органы власти. Видео экскурсии по городам России. Обучение написанию докладов и рефератов.		
Тема 7.4. Праздники в России и Татарстане. (Holidays in Russia & Tatarstan). Обучение конспектированию.	Лекция №3. Круглый стол «Мифы о России». Пасха (Easter), Троица (Whitsun), Сабантуй (Sabantui), Курбан Байрам (Kurban Bairam) и др. Правила написания конспекта.	2	
Повторение пройденного материала.	Практическое занятие.	2	
Зачет.	Контрольное занятие.	2	
3 семестр		14	
Раздел 8. Мой родной край.		12	
Тема 8.1. Город и инфраструктура. Словообразование.	Практическое занятие. Описание местоположения объекта (адрес, как найти). Asking the way. Предлоги места и направления, конструкция to be going to... Разно жанровые тексты по теме. Основные правила словообразования различных частей речи.	2	ПР 3,4,7
Тема 8.2. Достопримечательности Чистополя (Chistopol). Моя малая родина.	Практическое занятие. Этнокультурный компонент. Активизация новой лексики, монологическая речь. Видео экскурсия по	2	

	Чистополю и Чистопольским Выселкам. Выполнение проекта о своем населенном пункте.		
Тема 8.3. Татарстан. Времена года и погода. (Tatarstan. Seasons and Weather).	Практическое занятие. Государственное и политическое устройство, национальные символы. Географическое положение, климат. Стихотворение «Осень. Зима» (Autumn. Winter.)	2	
Тема 8.4. Животный и растительный мир Татарстана. (Flora and Fauna of Tatarstan).	Лекция №4. Редкие животные и растения. Красная книга Татарстана. Домашние животные и с/х культуры. Составление плана и вопросов лекции, работа по презентации.	2	
Тема 8.5. Культура Татарстана. Диалогическая речь.	Профессионально-ориентированное содержание. Татарская национальная кухня. (National Cuisine). Отработка новой лексики.	2	
	Практическое занятие. История национального костюма. (National Costume). Активизация новой лексики, выполнение упражнений по тексту, составление предложений.		
Тема 8.6. Казань. Имя прилагательное.	Практическое занятие. Казань – столица Татарстана, спортивная столица России. Города Татарстана. Активизация новой лексики, выполнение упражнений по тексту, составление кроссвордов. Прилагательное (качественные, относительные и притяжательные). Образование степеней сравнения и их правописание.	2	
Контрольная работа.	Контрольное занятие.	2	
4 семестр		24	
Раздел 9. Мир вокруг нас.		6	
Тема 9.1. Англоязычные страны (English-speaking countries). Неличные формы глагола.	Практическое занятие. Государственное и политическое устройство, наиболее развитые отрасли экономики. Достопримечательности. Выполнение упражнений.	2	ПР 1,5,6

	Виды неличных форм глагола, их отличительные особенности.		
Тема 9.2. Традиции и обычаи англоязычных стран (Traditions and Customs of English-speaking countries). Инфинитив (Infinitive).	Профессионально-ориентированное содержание. Английский пудинг. Отработка новой лексики.	2	
	Практическое занятие. Знакомство с английскими и американскими праздниками. Просмотровое чтение индивидуальных текстов, составление буклетов. Образование и функции инфинитива и герундия. Употребление герундия с предлогами.		
Тема 9.3. Достопримечательности Лондона (London). Герундий (Gerund).	Практическое занятие. Карта Лондона. Составление маршрута экскурсии по Лондону. Образование и функции герундия. Употребление герундия с предлогами. Сочетания некоторых глаголов с инфинитивом и герундием (like, love, hate, enjoy и др.).	2	
Раздел 10. Магазины, товары, совершение покупок.		6	
Тема 10.1. Совершение покупок (Shopping). Количественные местоимения.	Профессионально-ориентированное содержание. Универсамы и продуктовые рынки. Продуктовые и хозяйственные магазины. Отработка новой лексики.	2	ПР 7
	Практическое занятие. Местоимения little, few, much, many, a lot of, местоименные выражения с a little/ a few. Употребление слов many, much, a lot of, little, a little, few, a few с существительными.		
Тема 10.2. Товары. Цены. Деньги. Конструкция сложного дополнения (Complex Object).	Профессионально-ориентированное содержание. Продукты первой необходимости. Деликатесы. Активизация новой лексики, чтение ярлыков и упаковок, ответы на вопросы.	2	
	Практическое занятие. 3 типа сложного дополнения. Определение и правила перевода.		
	Профессионально-ориентированное содержание.	2	

Тема 10.3. Деньги и мировая валюта. Неопределенные местоимения.	Цены на нефть и продуктовая корзина. Выбор продуктов для школ и больниц.		
	Практическое занятие. Банковская система России и Великобритании (About Banking). Выполнение упражнений по тексту, ответы на вопросы. Отрицательное местоимение по и производные. Составление таблицы неопределенных местоимений.		
Раздел 11. Экология.		6	
Тема 11.1. Человек и природа (Mankind and Nature). Конструкция сложного подлежащего (Complex Subject).	Профессионально-ориентированное содержание. Экологически чистые продукты питания. Активизация лексики, развитие навыков чтения. Выполнение заданий к тексту.	2	ПР 1,8, 9
	Практическое занятие. Экологические проблемы (Ecological problems). Новая лексика, ответы на вопросы, составление рассказа по аналогии. Инфинитив и инфинитивный оборот (сложное подлежащее). Правила перевода конструкции.		
Тема 11.2. Защита окружающей среды (Ecology). Причастие настоящего и прошедшего времени (Participle I, II).	Практическое занятие. Глобальные экологические проблемы (загрязнение воды, воздуха и почвы, мусор, вырубка лесов). Гринпис Green Pease). Активизация новой лексики, составление листовок. Определение, образование, формы и функции причастий. Правила перевода причастия настоящего и прошедшего времени,	2	
Тема 11.3. Взгляд в будущее. Условные предложения (The Conditional Sentences).	Профессионально-ориентированное содержание. Кухня будущего. Активизация лексики, развитие навыков чтения. Выполнение заданий к тексту.	2	
	Практическое занятие. Планета Земля через 100 лет (Planet the Earth in 100 years - prospection into the future). Работа с текстом. Написание эссе. Условные предложения I, II и III типов. Условные предложения в официальной речи		

	(It would be highly appreciated if you could/can . . . и др.). Правила перевода. Сослагательное наклонение.		
Раздел 12. История развития поварского искусства.		6	
Тема 12.1. Профессии в сфере приготовления пищи. Обороты going to...	Профессионально-ориентированное содержание. От кашевара до сомилье. Повар. Кулинар. Кондитер. Шоколатье. Бариста. Активизация лексики, развитие навыков чтения. Выполнение заданий к тексту.	2	ПР 1,2
	Практическое занятие. Употребление оборота в речи. Составление предложений по образцу.		
Тема 12.2. Личностные качества, необходимые для профессии. Согласование времен.	Профессионально-ориентированное содержание. Достоинства и недостатки профессии. Профессиональные качества и черты характера настоящего повара. Составление предложений.	2/1	
	Практическое занятие. Согласование времен в главном и придаточном предложениях. Придаточные предложения условия и времени. Способы выражения будущего времени в английском языке. Выполнение упражнений.		
Тема 12.3. Здоровое питание. Сложноподчиненные предложения.	Профессионально-ориентированное содержание. Вегетарианство. Сыроедение. Диеты. Пост. Правильное питание. Отработка новых лексических конструкций. Работа с текстами.	2	
	Практическое занятие. Виды сложноподчиненных предложений в английском языке. Употребление в речи и способы перевода. Усилительные конструкции.		
Тема 12.4. Продукты полезные и вредные. Косвенная речь.	Профессионально-ориентированное содержание. Традиции питания в Древней Руси. Рис и морепродукты. Японские долгожители. Английский завтрак. Овсянка. Практическая подготовка –	2/1	

	знакомство и использование профессиональной терминологии в диалогах.		
	Практическое занятие. Прямая и косвенная речь в английском языке. Образование предложений в косвенной речи. Правила согласования времен в косвенной речи. Выполнение заданий к тексту.		
Дифференцированный зачет.	Контрольное занятие.	2	
Примерная тематика индивидуального курсового проекта: 1. Животные в произведениях английских, американских и канадских писателей (Д. Лондон, Р. Киплинг, Э. Найт, Э. Сетон – Томпсон). 2. Старые замки Великобритании: их прошлое и настоящее. 3. Шотландские Горские Игры. 4. Королева Елизавета II (1926-2022гг.) История жизни. 5. Флористические символы англоговорящих стран: история и особенности.			
ВСЕГО		112	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет Иностранного языка, оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные издания

Агабекян И.П., Английский язык: учебное пособие/ Агабекян И.П. – Изд.3-е, перераб. И доп. – Ростов на/Дону: Феникс, 2019. - 316 с. – (Среднее профессиональное образование). ISBN 978-5-222-31012-0.- Текст непосредственный.3. ISBN: 978-5-09-080582-7, 978-5-09-091969-

3.2.3. Дополнительные источники

Дополнительные источники:

1.Безкоровайная Г.Т., Койранская Е.А., Соколова Н.И., Лаврик Г.В. Planet of English: электронный учебно-методический комплекс английского языка для учреждений СПО. – М., 2018 - 256 с. – (Среднее профессиональное образование). ISBN 978-5-4468-4305-3.- Текст непосредственный.

1.Голубев А.П., Коржавый А.П., Смирнова И.Б. Английский язык для технических специальностей = English for Technical Colleges: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. — М., Издательский центр «Академия», 2016 - 208 с. – (Среднее профессиональное образование). ISBN 978-5-4468-2276-8.- Текст непосредственный.

Интернет-ресурсы

. <https://prosv.ru/umk/element/english-starlight.2615.html>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Наименование раздела	Показатели оценки результата	Формы контроля и оценивания
Введение. Английский язык – язык международного общения.	ЛЗ ЦО 8.8	Устный опрос Аудирование Практическое задание
Раздел 1. Знакомство.	Пр 2,8 ЦО 8.8	Заучивание наизусть стихов и текстов Словарный диктант Проверка техники чтения
Раздел 2. Межличностные отношения.	М2 Пр 1 ЦО 3.1	Выполнение упражнений Пересказ текстов Воспроизведение диалогов Словарный диктант
Раздел 3. Мой дом – моя крепость.	М1 Пр 1, 2 ЦО 3.1	Устный опрос Аудирование Выполнение упражнений Пересказ текстов Подготовка сообщения
Раздел 4. Образование.	Л2 Пр 1 ЦО 8.8	Устный опрос Выполнение упражнений Написание мини-сочинений Реферативная работа
Раздел 5. Хобби, досуг.	М1 Пр 1,5,6 ЦО 8.5	Устный опрос Аудирование Выполнение упражнений Составление рассказов Воспроизведение монологов Написание эссе
Раздел 6. Физкультура и спорт, здоровый образ жизни.	М1 Пр 1,4 ЦО 8.8	Аудирование Словарный диктант Заучивание наизусть стихов и текстов Защита презентаций
Раздел 7. Экскурсии и путешествия.	М1 Пр 1, 6 ЦО 3.1	Устный опрос Аудирование Выполнение упражнений Воспроизведение монологов
Раздел 8. Мой родной край.	Л2 Пр 3,4,7 ЦО 3.1	Устный опрос Аудирование Выполнение упражнений Защита презентаций
Раздел 9. Мир вокруг нас.	Л4 Пр 1,5,6 ЦО 1.1	Аудирование Выполнение упражнений Воспроизведение монологов Реферативная работа Словарный диктант
Раздел 10. Магазины, товары, совершение покупок.	М1 Пр 7 ЦО 8.5	Устный опрос Аудирование Выполнение упражнений Словарный диктант Написание докладов
Раздел 11. Экология.	Пр 1,8, 9	Практическое задание

	ЦО 8.8	Подготовка сообщения
Раздел 12. История развития поварского искусства.	МЗ Пр 1,2 ЦО 8.8	Чтение и перевод текстов профессиональной направленности Написание эссе Словарный диктант

Рабочая программа дисциплины
«ОУП.07 Математика»

2025г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ	335
1. Общая характеристика.....	336
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы	336
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины.....	336
2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ.....	338
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины.....	338
2.2. Содержание дисциплины	339
2.3. Курсовой проект (работа).....	
3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ.....	344
3.1. Материально-техническое обеспечение	344
3.2. Учебно-методическое обеспечение.....	344
4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ.....	344

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОУП.07 Математика»

(наименование дисциплины)

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Математика»: является обязательной частью общепрофессионального цикла ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Дисциплина «Математика» включена в обязательную часть цикла образовательной программы

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Освоение содержания учебного предмета «Математика», обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

личностных:

- осознание обучающимися российской гражданской идентичности;
- готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению;
- наличие мотивации к обучению и личностному развитию;
- 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;

метапредметных:

- освоенные обучающимися межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные);
- способность их использования в познавательной и социальной практике, готовность к самостоятельному планированию и осуществлению учебной деятельности, организации учебного сотрудничества с педагогическими работниками и сверстниками, к участию в построении индивидуальной образовательной траектории;
- овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности;

предметных:

Пр.1.– владение методами доказательств, алгоритмами решения задач; умение формулировать определения, аксиомы и теоремы, применять их, проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач;

Пр.2.– умение оперировать понятиями: степень числа, логарифм числа; умение выполнять вычисление значений и преобразования выражений со степенями и логарифмами, преобразования дробно-рациональных выражений;

Пр.3.– умение оперировать понятиями: рациональные, иррациональные, показательные, степенные, логарифмические, тригонометрические уравнения и неравенства, их системы;

Пр.4.– умение оперировать понятиями: функция, непрерывная функция, производная, первообразная, определенный интеграл; умение находить производные элементарных функций, используя справочные материалы; исследовать в простейших случаях функции на монотонность, находить наибольшие и наименьшие значения функций; строить графики многочленов с использованием аппарата математического анализа; применять производную

при решении задач на движение; решать практико-ориентированные задачи на наибольшие и наименьшие значения, на нахождение пути, скорости и ускорения;

Пр.5.– умение оперировать понятиями: рациональная функция, показательная функция, степенная функция, логарифмическая функция, тригонометрические функции, обратные функции; умение строить графики изученных функций, использовать графики при изучении процессов и зависимостей, при решении задач из других учебных предметов и задач из реальной жизни; выражать формулами зависимости между величинами;

Пр.6.– умение решать текстовые задачи разных типов (в том числе на проценты, доли и части, на движение, работу, стоимость товаров и услуг, налоги, задачи из области управления личными и семейными финансами); составлять выражения, уравнения, неравенства и их системы по условию задачи, исследовать полученное решение и оценивать правдоподобность результатов;

Пр.7.– умение оперировать понятиями: среднее арифметическое, медиана, наибольшее и наименьшее значения, размах, дисперсия, стандартное отклонение числового набора; умение извлекать, интерпретировать информацию, представленную в таблицах, на диаграммах, графиках, отражающую свойства реальных процессов и явлений; представлять информацию с помощью таблиц и диаграмм; исследовать статистические данные, в том числе с применением графических методов и электронных средств;

Пр.8.– умение оперировать понятиями: случайный опыт и случайное событие, вероятность случайного события; умение вычислять вероятность с использованием графических методов; применять формулы сложения и умножения вероятностей, комбинаторные факты и формулы при решении задач; оценивать вероятности реальных событий; знакомство со случайными величинами; умение приводить примеры проявления закона больших чисел в природных и общественных явлениях;

Пр.9.– умение оперировать понятиями: точка, прямая, плоскость, пространство, двугранный угол, скрещивающиеся прямые, параллельность и перпендикулярность прямых и плоскостей, угол между прямыми, угол между прямой и плоскостью, угол между плоскостями, расстояние от точки до плоскости, расстояние между прямыми, расстояние между плоскостями; умение использовать при решении задач изученные факты и теоремы планиметрии; умение оценивать размеры объектов окружающего мира;

Пр.10.– умение оперировать понятиями: многогранник, сечение многогранника, куб, параллелепипед, призма, пирамида, фигура и поверхность вращения, цилиндр, конус, шар, сфера, сечения фигуры вращения, плоскость, касающаяся сферы, цилиндра, конуса, площадь поверхности пирамиды, призмы, конуса, цилиндра, площадь сферы, объем куба, прямоугольного параллелепипеда, пирамиды, призмы, цилиндра, конуса, шара; умение изображать многогранники и поверхности вращения, их сечения от руки, с помощью чертежных инструментов и электронных средств; умение распознавать симметрию в пространстве; умение распознавать правильные многогранники;

Пр.11.– умение оперировать понятиями: движение в пространстве, подобные фигуры в пространстве; использовать отношение площадей поверхностей и объемов подобных фигур при решении задач;

Пр.12.– умение вычислять геометрические величины (длина, угол, площадь, объем, площадь поверхности), используя изученные формулы и методы;

Пр.13.– умение оперировать понятиями: прямоугольная система координат, координаты точки, вектор, координаты вектора, скалярное произведение, угол между векторами, сумма векторов, произведение вектора на число; находить с помощью изученных формул координаты середины отрезка, расстояние между двумя точками;

Пр.14.– умение выбирать подходящий изученный метод для решения задачи, распознавать математические факты и математические модели в природных и общественных явлениях, в искусстве; умение приводить примеры математических открытий российской и мировой математической науки.

Соотнесение планируемых результатов ОУП.07 Математика с общими и профессиональными компетенциями ФГОС СПО по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»

Предметные результаты	Общие компетенции
Пр.1. – владение методами доказательств, алгоритмами решения задач; умение формулировать определения, аксиомы и теоремы, применять их, проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач; Пр.2. – умение оперировать понятиями: степень числа, логарифм числа; умение выполнять вычисление значений и преобразования выражений со степенями и логарифмами, преобразования дробно-рациональных выражений; Пр.3.– умение оперировать понятиями: рациональные, иррациональные, показательные, степенные, логарифмические, тригонометрические уравнения и неравенства, их системы; Пр.4.– умение оперировать понятиями: функция, непрерывная функция, производная, первообразная, определенный интеграл; умение находить производные элементарных функций, используя справочные материалы; исследовать в простейших случаях функции на монотонность, находить наибольшие и наименьшие значения функций; строить графики многочленов с использованием аппарата математического анализа; применять производную при решении задач на движение; решать практико-ориентированные задачи на наибольшие и наименьшие значения, на нахождение пути, скорости и ускорения; Пр.5.– умение оперировать понятиями: рациональная функция, показательная функция, степенная функция, логарифмическая функция, тригонометрические функции, обратные функции; умение строить графики	ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

изученных функций, использовать графики при изучении процессов и зависимостей, при решении задач из других учебных предметов и задач из реальной жизни; выражать формулами зависимости между величинами;

Пр.6.– умение решать текстовые задачи разных типов (в том числе на проценты, доли и части, на движение, работу, стоимость товаров и услуг, налоги, задачи из области управления личными и семейными финансами); составлять выражения, уравнения, неравенства и их системы по условию задачи, исследовать полученное решение и оценивать правдоподобность результатов;

Пр.7.– умение оперировать понятиями: среднее арифметическое, медиана, наибольшее и наименьшее значения, размах, дисперсия, стандартное отклонение числового набора; умение извлекать, интерпретировать информацию, представленную в таблицах, на диаграммах, графиках, отражающую свойства реальных процессов и явлений; представлять информацию с помощью таблиц и диаграмм; исследовать статистические данные, в том числе с применением графических методов и электронных средств;

Пр.8.– умение оперировать понятиями: случайный опыт и случайное событие, вероятность случайного события; умение вычислять вероятность с использованием графических методов; применять формулы сложения и умножения вероятностей, комбинаторные факты и формулы при решении задач; оценивать вероятности реальных событий; знакомство со случайными величинами; умение приводить примеры проявления закона больших чисел в природных и общественных явлениях;

Пр.9.– умение оперировать понятиями: точка, прямая, плоскость, пространство, двугранный угол, скрещивающиеся прямые, параллельность и перпендикулярность прямых и плоскостей, угол между прямыми, угол между прямой и плоскостью, угол между плоскостями, расстояние от точки до плоскости, расстояние между прямыми, расстояние между плоскостями; умение использовать при решении задач изученные факты и теоремы планиметрии; умение оценивать размеры объектов окружающего

мира; Пр.10.– умение оперировать понятиями: многогранник, сечение многогранника, куб, параллелепипед, призма, пирамида, фигура и поверхность вращения, цилиндр, конус, шар, сфера, сечения фигуры вращения, плоскость, касающаяся сферы, цилиндра, конуса, площадь поверхности пирамиды, призмы, конуса, цилиндра, площадь сферы, объем куба, прямоугольного параллелепипеда, пирамиды, призмы, цилиндра, конуса, шара; умение изображать многогранники и поверхности вращения, их сечения от руки, с помощью чертежных инструментов и электронных средств; умение распознавать симметрию в пространстве; умение распознавать правильные многогранники; Пр.11.– умение оперировать понятиями: движение в пространстве, подобные фигуры в пространстве; использовать отношение площадей поверхностей и объемов подобных фигур при решении задач; Пр.12.– умение вычислять геометрические величины (длина, угол, площадь, объем, площадь поверхности), используя изученные формулы и методы.	
Пр.3.– умение оперировать понятиями: рациональные, иррациональные, показательные, степенные, логарифмические, тригонометрические уравнения и неравенства, их системы; Пр.11.– умение оперировать понятиями: движение в пространстве, подобные фигуры в пространстве; использовать отношение площадей поверхностей и объемов подобных фигур при решении задач.	ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
Пр.3.– умение оперировать понятиями: рациональные, иррациональные, показательные, степенные, логарифмические, тригонометрические уравнения и неравенства, их системы; Пр.10.– умение оперировать понятиями: многогранник, сечение многогранника, куб, параллелепипед, призма, пирамида, фигура и поверхность вращения, цилиндр, конус, шар, сфера, сечения фигуры вращения, плоскость, касающаяся сферы, цилиндра, конуса, площадь поверхности пирамиды, призмы, конуса, цилиндра, площадь сферы, объем куба, прямоугольного параллелепипеда, пирамиды, призмы, цилиндра, конуса, шара;	ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

умение изображать многогранники и поверхности вращения, их сечения от руки, с помощью чертежных инструментов и электронных средств; умение распознавать симметрию в пространстве; умение распознавать правильные многогранники; Пр.13.– умение оперировать понятиями: прямоугольная система координат, координаты точки, вектор, координаты вектора, скалярное произведение, угол между векторами, сумма векторов, произведение вектора на число; находить с помощью изученных формул координаты середины отрезка, расстояние между двумя точками.	
Пр.2.– умение оперировать понятиями: степень числа, логарифм числа; умение выполнять вычисление значений и преобразования выражений со степенями и логарифмами, преобразования дробно-рациональных выражений; Пр.5.– умение оперировать понятиями: рациональная функция, показательная функция, степенная функция, логарифмическая функция, тригонометрические функции, обратные функции; умение строить графики изученных функций, использовать графики при изучении процессов и зависимостей, при решении задач из других учебных предметов и задач из реальной жизни; выражать формулами зависимости между величинами; Пр.8.– умение оперировать понятиями: случайный опыт и случайное событие, вероятность случайного события; умение вычислять вероятность с использованием графических методов; применять формулы сложения и умножения вероятностей, комбинаторные факты и формулы при решении задач; оценивать вероятности реальных событий; знакомство со случайными величинами; умение приводить примеры проявления закона больших чисел в природных и общественных явлениях.	ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
Пр.7.– умение оперировать понятиями: среднее арифметическое, медиана, наибольшее и наименьшее значения, размах, дисперсия, стандартное отклонение числового набора; умение извлекать, интерпретировать информацию, представленную в таблицах, на диаграммах, графиках, отражающую свойства реальных	ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

процессов и явлений; представлять информацию с помощью таблиц и диаграмм; исследовать статистические данные, в том числе с применением графических методов и электронных средств; Пр.9.– умение оперировать понятиями: точка, прямая, плоскость, пространство, двугранный угол, скрещивающиеся прямые, параллельность и перпендикулярность прямых и плоскостей, угол между прямыми, угол между прямой и плоскостью, угол между плоскостями, расстояние от точки до плоскости, расстояние между прямыми, расстояние между плоскостями; умение использовать при решении задач изученные факты и теоремы планиметрии; умение оценивать размеры объектов окружающего мира.	
Пр.1.– владение методами доказательств, алгоритмами решения задач; умение формулировать определения, аксиомы и теоремы, применять их, проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач; Пр.4.– умение оперировать понятиями: функция, непрерывная функция, производная, первообразная, определенный интеграл; умение находить производные элементарных функций, используя справочные материалы; исследовать в простейших случаях функции на монотонность, находить наибольшие и наименьшие значения функций; строить графики многочленов с использованием аппарата математического анализа; применять производную при решении задач на движение; решать практико-ориентированные задачи на наибольшие и наименьшие значения, на нахождение пути, скорости и ускорения; Пр.6.– умение решать текстовые задачи разных типов (в том числе на проценты, доли и части, на движение, работу, стоимость товаров и услуг, налоги, задачи из области управления личными и семейными финансами); составлять выражения, уравнения, неравенства и их системы по условию задачи, исследовать полученное решение и оценивать правдоподобность результатов; Пр.14.– умение выбирать подходящий изученный метод для решения задачи,	ОК06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.

распознавать математические факты и математические модели в природных и общественных явлениях, в искусстве; умение приводить примеры математических открытий российской и мировой математической науки.	
Пр.4.– умение оперировать понятиями: функция, непрерывная функция, производная, первообразная, определенный интеграл; умение находить производные элементарных функций, используя справочные материалы; исследовать в простейших случаях функции на монотонность, находить наибольшие и наименьшие значения функций; строить графики многочленов с использованием аппарата математического анализа; применять производную при решении задач на движение; решать практико-ориентированные задачи на наибольшие и наименьшие значения, на нахождение пути, скорости и ускорения; Пр.11.– умение оперировать понятиями: движение в пространстве, подобные фигуры в пространстве; использовать отношение площадей поверхностей и объемов подобных фигур при решении задач; Пр.12.– умение вычислять геометрические величины (длина, угол, площадь, объем, площадь поверхности), используя изученные формулы и методы.	ОК07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
Пр.4.– умение оперировать понятиями: функция, непрерывная функция, производная, первообразная, определенный интеграл; умение находить производные элементарных функций, используя справочные материалы; исследовать в простейших случаях функции на монотонность, находить наибольшие и наименьшие значения функций; строить графики многочленов с использованием аппарата математического анализа; применять производную при решении задач на движение; решать практико-ориентированные задачи на наибольшие и наименьшие значения, на нахождение пути, скорости и ускорения; Пр.6.– умение решать текстовые задачи разных типов (в том числе на проценты, доли и части, на движение, работу, стоимость товаров и услуг, налоги, задачи из области управления личными и семейными	ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

финансами); составлять выражения, уравнения, неравенства и их системы по условию задачи, исследовать полученное решение и оценивать правдоподобность результатов.	
	Профессиональные компетенции
Пр.10.– умение оперировать понятиями: многогранник, сечение многогранника, куб, параллелепипед, призма, пирамида, фигура и поверхность вращения, цилиндр, конус, шар, сфера, сечения фигуры вращения, плоскость, касающаяся сферы, цилиндра, конуса, площадь поверхности пирамиды, призмы, конуса, цилиндра, площадь сферы, объем куба, прямоугольного параллелепипеда, пирамиды, призмы, цилиндра, конуса, шара; умение изображать многогранники и поверхности вращения, их сечения от руки, с помощью чертежных инструментов и электронных средств; умение распознавать симметрию в пространстве; умение распознавать правильные многогранники; Пр.12.– умение вычислять геометрические величины (длина, угол, площадь, объем, площадь поверхности), используя изученные формулы и методы.	ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
Пр.2.– умение оперировать понятиями: степень числа, логарифм числа; умение выполнять вычисление значений и преобразования выражений со степенями и логарифмами, преобразования дробно-рациональных выражений; Пр.6.– умение решать текстовые задачи разных типов (в том числе на проценты, доли и части, на движение, работу, стоимость товаров и услуг, налоги, задачи из области управления личными и семейными финансами); составлять выражения, уравнения, неравенства и их системы по условию задачи, исследовать полученное решение и оценивать правдоподобность результатов; Пр.11. – умение оперировать понятиями: движение в пространстве, подобные фигуры в пространстве; использовать отношение площадей поверхностей и объемов подобных фигур при решении задач; Пр.12. – умение вычислять геометрические величины (длина, угол, площадь, объем, площадь поверхности), используя изученные формулы и методы.	ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.
Пр.2. – умение оперировать понятиями:	ПК 2.7. Осуществлять приготовление,

степень числа, логарифм числа; умение выполнять вычисление значений и преобразования выражений со степенями и логарифмами, преобразования дробно-рациональных выражений; Пр.6.– умение решать текстовые задачи разных типов (в том числе на проценты, доли и части, на движение, работу, стоимость товаров и услуг, налоги, задачи из области управления личными и семейными финансами); составлять выражения, уравнения, неравенства и их системы по условию задачи, исследовать полученное решение и оценивать правдоподобность результатов; Пр.10.– умение оперировать понятиями: многогранник, сечение многогранника, куб, параллелепипед, призма, пирамида, фигура и поверхность вращения, цилиндр, конус, шар, сфера, сечения фигуры вращения, плоскость, касающаяся сферы, цилиндра, конуса, площадь поверхности пирамиды, призмы, конуса, цилиндра, площадь сферы, объем куба, прямоугольного параллелепипеда, пирамиды, призмы, цилиндра, конуса, шара; умение изображать многогранники и поверхности вращения, их сечения от руки, с помощью чертежных инструментов и электронных средств; умение распознавать симметрию в пространстве; умение распознавать правильные многогранники.	творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

2. Структура и содержание дисциплины

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Вид учебной работы	Объем часов
Общий объем предмета (всего)	232
Объем работы обучающегося во взаимодействии с преподавателем (всего)	232
в том числе в форме практической подготовки	94
Основное содержание	
в том числе:	
теоретическое обучение	141
практические занятия	83
Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)	94
в том числе:	
теоретическое обучение	33
практические занятия	61
индивидуальный проект	-
Консультации	2
Промежуточная аттестация (зкзамен)	6

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, Практическое занятие, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов	в том числе в форме практ. чес. подгото вки	Коды предметных и целевых ориентиров программы воспитания , формировани ю которых способствует элемент программы
1	2		3		4
	I семестр				
Алгебра и начала математического анализа Раздел 1. Алгебра			12		
Тема 1.1 Развитие понятия о числе. Комплексные числа.	Содержание учебного материала		12		
	1-2	Целые, рациональные, действительные числа. Арифметические действия над числами. Сравнение числовых выражений.	2		Пр.1, Пр.2, ЦО2.5, ЦО8.4
	3-4	Профессионально-ориентированное содержание	2		
		УРОК-СЕМИНАР на тему «Вклад выдающихся математиков в развитие науки и поварского дела».			
	5-6	Комплексные числа. Действия с комплексными числами.	2		
	7-8	Профессионально-ориентированное содержание	2	2	
Практическое занятие №1 Нахождение приближенных значений величин и погрешностей вычислений в кулинарии.					
Тема 1.2 Процентные вычисления.	9-10	Простые проценты, разные способы их вычисления. Сложные проценты.	2		Пр.1, Пр.2, ЦО2.5, ЦО8.4
	11-12	Профессионально-ориентированное содержание	2	2	
		ИНТЕГРИРОВАННЫЙ УРОК (Практическое занятие № 2)			

		Вычисление процентов различными способами. Решение задач на процентное отношение и определение концентрации в кулинарии.			
Алгебра и начала математического анализа Раздел 2. Корни, степени и логарифмы			20		
Тема 2.1 Корни и степени. Степень с действительным показателем.	Содержание учебного материала		4		Пр.2, Пр.3, ЦО8.4
	8.4-8.7	Корни натуральной степени из числа и их свойства. Свойства степени с действительными показателями.	2		
	15-16	Практическое занятие №3 Вычисление и сравнение корней. Выполнение расчетов с радикалами. Решение иррациональных уравнений.	2		
Тема 2.2 Логарифм числа. Вычисление и сравнение логарифмов.	Содержание учебного материала		8		Пр.2, ЦО8.7
	17	Основное логарифмическое тождество.	1		
	18	Правила действий с логарифмами.	1		
	19-20	Профессионально-ориентированное содержание УРОК ВЗАИМООБУЧЕНИЯ на тему «Десятичные и натуральные логарифмы. Логарифмическая спираль как украшение готовой продукции».	2		
	21-22	Переход к новому основанию.	2		
	23-24	Профессионально-ориентированное содержание Практическое занятие №4 Нахождение значений логарифма в задачах естественнонаучного профиля. Переход от одного основания к другому.	2	2	
Тема 2.3 Преобразование алгебраических выражений. Решение показательных и логарифмических уравнений.	Содержание учебного материала		8		Пр.2, ЦО8.4, ЦО8.7
	25-26	Преобразование рациональных выражений	2		
	27-28	Преобразование иррациональных, степенных выражений	2		
	29-30	Преобразование показательных и логарифмических выражений	2		
	31-32	Профессионально-ориентированное содержание Практическое занятие №5 Решение показательных уравнений. Решение логарифмических уравнений. Применение показательных и логарифмических уравнений в профессии «Повар, кондитер».	2	2	
Алгебра и начала математического анализа Раздел 3. Основы тригонометрии			19		
Тема 3.1	Содержание учебного материала		3		
	33-34	Профессионально-ориентированное содержание	2		

Основные понятия тригонометрии.		Радианная мера угла. Вращательное движение в профессиональной деятельности <i>Повара, кондитера</i> .			Пр.2, ЦО8.4
	35	Практическое занятие №6 Вычисление координат точек окружности.	1		
Тема 3.2 Основные тригонометрические тождества.	Содержание учебного материала		4		
	36-37	Основные формулы тригонометрии.	2		Пр.2, ЦО8.7
	38-39	Практическое занятие №7 Определение тригонометрических функций числового аргумента.	2		
Тема 3.3 Преобразования простейших тригонометрических выражений.	Содержание учебного материала		4		
	40-41	Преобразования тригонометрических выражений.	2		Пр.2, ЦО8.4
	42-43	Практическое занятие №8 Преобразования простейших тригонометрических выражений.	2		
Тема 3.4 Тригонометрические уравнения и неравенства.	Содержание учебного материала		8		
	44-45	Обратные тригонометрические функции. Уравнения вида: $\sin t = a$.	2		Пр.3, Пр.5, ЦО8.4
	46-47	Уравнения вида: $\cos t = a$. Уравнения вида: $\tan t = a$, $\cot t = a$.	2		
	48-49	Практическое занятие №9 Решение простейших тригонометрических уравнений.	2		
	50-51	Простейшие тригонометрические неравенства. Типы тригонометрических уравнений и способы их решения.	2		
II семестр					
Алгебра и начала математического анализа Раздел 4. Функции и графики			20		
Тема 4.1 Функции.	Содержание учебного материала		4		
	52-53	Профессионально-ориентированное содержание	2		Пр.5, ЦО8.4
		Область определения и множество значений.			
		График функции. Построение графиков функции заданных различными способами. Использование графиков функций в профессиональных задачах Повара, кондитера.			
	54-55	Профессионально-ориентированное содержание	2	2	
		Практическое занятие №10 Построение графиков функций, заданных различными способами. Описание производственных процессов в кулинарии с помощью графиков функций.			

Тема 4.2 Свойства функции.	Содержание учебного материала		8		
	56-57	Свойства, преобразования графиков функций. Симметрия функций	2		Пр.5, ЦО8.4, ЦО8.7
	58-59	Схема исследования функции.	2		
	60-61	Свойства и графики тригонометрических функций.	2		
	62-63	Профессионально-ориентированное содержание Практическое занятие №11 ИНТЕГРИРОВАННЫЙ УРОК на тему "Построение графиков функций на уроках математики и спец.дисциплин".	2	2	
Тема 4.3 Степенные, показательные, логарифмические и тригонометрические функции.	Содержание учебного материала		8		
	64	Свойства степенных функций, их графики.	1		Пр.5, ЦО8.7
	65	Свойства показательных функций, их графики.	1		
	66	Профессионально-ориентированное содержание Логарифмические функции, их графики.Использование логарифмической спирали в профессии <i>Повар, кондитер</i> .	1		
	67	Непрерывные и периодические функции	1		
	68-71	Профессионально-ориентированное содержание Практическое занятие №12 Исследование и построение графиков функций.Использование графиков в профессиональных задачах профессии <i>Повар, кондитер</i> .	4	4	
Геометрия Раздел 5. Прямые и плоскости в пространстве			22		
Тема 5.1 Взаимное расположение прямых и плоскостей в пространстве.	Содержание учебного материала		4		
	72-73	Профессионально-ориентированное содержание УРОК ВЗАИМООБУЧЕНИЯ на тему «Взаимное расположение двух прямых в пространстве. Параллельные, перпендикулярные и скрещивающиеся прямые в изделиях и продукции кулинарии».	2	2	Пр.9, ЦО8.4, ЦО8.7
	74-75	Профессионально-ориентированное содержание Практическое занятие №8.4. Решение прикладных задач. Решение задач на взаимном расположении прямой и плоскости.	2	2	
Тема 5.2 Параллельность прямых и плоскостей.	Содержание учебного материала		8		
	76-77	Профессионально-ориентированное содержание Параллельность прямой и плоскости. Параллельность плоскостей. Параллельность прямых и плоскостей в окружающем мире (природе,	2	2	

		архитектуре, технике, в профессиональной деятельности <i>Повара, кондитера</i>).			Пр.9, Пр.11, ЦО8.7
	78-79	Параллельный перенос. Симметрия относительно плоскости.	2		
	80-81	Параллельное проектирование. Площадь ортогональной проекции.	2		
	82-83	Профессионально-ориентированное содержание	2	2	
		Практическое занятие №8.7 Задачи на свойства параллельных плоскостей. Практико-ориентированные задачи в курсе геометрии на плоскости. Задачи на параллельное проектирование.			
Тема 5.3 Углы между прямыми и плоскостями.	Содержание учебного материала		10		
	84-85	Перпендикулярность прямой и плоскости.	2		Пр.9, ЦО8.4
	86-87	Перпендикуляр и наклонная. Угол между прямой и плоскостью.	2		
	88-89	Практическое занятие №15 Задачи на определение угла между прямой и плоскостью.	2		
	90	Двугранный угол. Угол между плоскостями.	1		
	91	Перпендикулярность двух плоскостей.	1		
	92-93	Профессионально-ориентированное содержание	2	2	
		Практическое занятие №16 Теорема о трех перпендикулярах. Расстояние от точки до плоскости. Решение практико-ориентированных задач на параллельность и перпендикулярность.			
Геометрия			18		
Раздел 6. Координаты и векторы					
Тема 6.1 Координаты и векторы в пространстве.	Содержание учебного материала		8		
	94-95	Прямоугольная система координат в пространстве.	2		Пр.13, ЦО8.4, ЦО8.7
	96-97	Профессионально-ориентированное содержание	2	2	
		Применение формулы расстояния между двумя точками в профессиональных задачах <i>Повара, кондитера</i> .			
	98	Уравнение сферы.	1		
	99	Уравнение плоскости и прямой.	1		
	100-101	Профессионально-ориентированное содержание	2	2	
		Практическое занятие №17 Решение задач по теме: Координаты и векторы в пространстве. Определение расстояния между точками изделия кулинарии, используя метод координат.			
Тема 6.2	Содержание учебного материала		10		

Скалярное произведение.	102-103	Профессионально-ориентированное содержание Векторы. Модуль вектора. Векторы в профессиональной деятельности Повара, кондитера.	2	2	Пр.13, ЦО8.7
	104-105	Равенство векторов. Сложение векторов.	2		
	106-107	Умножение вектора на число. Разложение вектора по направлениям.	2		
	108-109	Угол между двумя векторами. Проекция вектора на ось.	2		
	110-111	Практическое занятие №18 Дифференцированный зачёт.	2		
III семестр					
Алгебра и начала математического анализа Раздел 7. Начала математического анализа			25		
Тема 7.1 Последовательности.	Содержание учебного материала		4		
	112	Свойства числовых последовательностей. Суммирование последовательностей.	1		Пр.4, ЦО8.7
	18.4	Геометрическая прогрессия. Арифметическая прогрессия.	1		
	18.7-115	Профессионально-ориентированное содержание Практическое занятие №19 Вычисления членов последовательности. Решение практико-ориентированных задач по теме «Последовательности» в профессиональной деятельности Повара, кондитера.	2	2	
Тема 7.2 Производная. Уравнение касательной к графику функции.	Содержание учебного материала		5		
	116	Понятие о производной функции.	1		Пр.4, ЦО8.7
	117	Геометрический смысл производной.	1		
	118	Профессионально-ориентированное содержание Физический смысл производной в профессиональных задачах естественнонаучного профиля.	1	1	
	119	Уравнение касательной к графику функции.	1		
	120	Профессионально-ориентированное содержание Практическое занятие №20 Составление уравнения касательной к графику функции. Решение практико-ориентированных задач.	1	1	
Тема 7.3 Формулы дифференцирования.	Содержание учебного материала		10		
	121-122	Производные суммы, разности.	2		
	Производная произведения. Производная частного.				

	123-124	Производная степенной функции. Производная показательной функции.	2		Пр.4, ЦО8.4, ЦО8.7
	125-126	Производные тригонометрических функций.	2		
	127	Практическое занятие №21 Вычисление производных элементарных функций	1		
	128-129	Производная сложной функции.	2		
	8.40	Практическое занятие №22 Вычисление производных сложных функций	1		
Тема 7.4 Применение производной к исследованию функций.	Содержание учебного материала		6		
	8.41	Возрастание и убывание функции. Точки максимума, минимума. Экстремум функции.	1		Пр.4, Пр.13, ЦО8.7
	8.42	Практическое занятие №23 Возрастание и убывание, экстремум функции.	1		
	8.43	Монотонность функции. Наибольшие, наименьшие значения функций.	1		
	8.44	Профессионально-ориентированное содержание	1	1	
		УРОК-ПРАКТИКУМ с использованием нетрадиционных форм обучения в сочетании с элементами мультимедийных технологий (Практическое занятие №24) Нахождение наибольшего и наименьшего значения функции. Оптимизации размеров порций и количества ингредиентов для экономии продуктов и создания более эффективных рецептов.			
	8.45	Профессионально-ориентированное содержание	1	1	
		Применение производной к исследованию функций. Наименьшее и наибольшее значение функции (рассмотрение задач – исследований о тарифной политике предприятий питания; методы максимизации доходов)			
	8.46	Профессионально-ориентированное содержание	1	1	
Практическое занятие №25 Решение задач на определение температуры закипания и времени варки бульона по графику процесса приготовления первого блюда.					
Алгебра и начала математического анализа Раздел 8. Интеграл и его применение			9		
Тема 8.1 Первообразная.	Содержание учебного материала		3		
	8.47	Свойство первообразной. Правила вычисления первообразных.	1		Пр.4, ЦО8.7

	8.48-8.49	Практическое занятие №26 Вычисление первообразных.	2		
Тема 8.2 Интеграл и его применения.	Содержание учебного материала		6		Пр.4, Пр.8.7. ЦО8.7
	8.70-8.71	<i>Профессионально-ориентированное содержание</i>	2	2	
		Неопределенные интегралы. Задача о площади криволинейной трапеции. Формула Ньютона-Лейбница. Применение интеграла в кулинарии.			
	8.72	Практическое занятие №27 Вычисление площадей криволинейных трапеций.	1		
	8.73	Определенные интегралы.	1		
	8.74-8.75	<i>Профессионально-ориентированное содержание</i>	2	2	
Практическое занятие №28 Вычисление определенных интегралов. Решение задач на применение интеграла для вычисления физических величин в кулинарии.					
IV семестр					
Геометрия Раздел 9. Многогранники и тела вращения			28		
Тема 9.1 Многогранники.	Содержание учебного материала		8.7		
	8.76-8.77	<i>Профессионально-ориентированное содержание</i>	2	2	Пр.10, ЦО8.7
		БИНАРНЫЙ УРОК ПО МАТЕМАТИКЕ И КУЛИНАРИИ по теме: «Многогранники и тела вращения, простые формы нарезки овощей. Прямоугольный параллелепипед».			
	8.78-8.79	Куб. Призма. Прямая, правильная призма.	2		
	150-151	<i>Профессионально-ориентированное содержание</i>	2	2	
		Практическое занятие №29 Решение задач на свойства призмы, параллелепипеда. Задачи на нахождение геометрических фигур в кондитерских изделиях.			
	152-153	Пирамида. Тетраэдр.	2		
	154-155	<i>Профессионально-ориентированное содержание</i>	2	2	
		Практическое занятие №30 Решение задач на свойства пирамиды, тетраэдра. Решение прикладных задач.			
156-157	<i>Профессионально-ориентированное содержание</i>	2			

		Симметрии в многогранниках. Правильные многогранники. Примеры симметрий в профессиях и специальностях естественнонаучного профиля.			
	158-159	Профессионально-ориентированное содержание	2	2	
		Практическое занятие №31 Построение сечений куба, призмы, пирамиды. Применение геометрических форм многогранников при нарезке продуктов питания.			
Тема 9.2 Тела и поверхности вращения.	Содержание учебного материала		6		
	16-161	Цилиндр. Конус.	2		Пр.10, ЦО8.4
	162	Профессионально-ориентированное содержание	1	1	
		УРОК-СЕМИНАР С ЭЛЕМЕНТАМИ ИССЛЕДОВАНИЯ (Практическое занятие №32) Влияние геометрических форм на восприятие блюд и их порционирование.			
	163-164	Шар и сфера, их сечения. Касательная плоскость к сфере. Уравнение сферы.	2		
	165	Профессионально-ориентированное содержание	1	1	
Практическое занятие №33 Использование комбинаций многогранников и тел вращения в практико-ориентированных задачах.					
Тема 9.3 Измерения в геометрии.	Содержание учебного материала		8		
	166-167	Профессионально-ориентированное содержание	2		Пр.6, Пр.12, ЦО8.4, ЦО8.7
		Площадь и объем куба. Площадь и объем параллелепипеда.			
		Площадь призмы. Объем призмы. Площадь пирамиды. Объем пирамиды.Определение объема посуды при приготовлении кондитерских изделий.			
	168-169	Профессионально-ориентированное содержание	2	2	
		УРОК С ЭЛЕМЕНТАМИ ПРОБЛЕМНОГО ОБУЧЕНИЯ (Практическое занятие №34) Вычисление площадей поверхности многогранников в профессиональных задачах <i>Повара, кондитера.</i>			
170-171	Профессионально-ориентированное содержание	2	2		

		Практическое занятие №35 ИНТЕГРИРОВАННЫЙ УРОК на тему «Вычисление объемов многогранников. Расчет вместимости жидкости в сосудах разной формы для точного расчёта числа порций».			
	172-173	Профессионально-ориентированное содержание Площадь конуса. Объем конуса. Площадь и объем шара. «Объемы» в профессиональной деятельности Повара, кондитера.	2	2	
Алгебра и начала математического анализа Раздел 10. Уравнения и неравенства			30		
Тема 10.1 Уравнения и системы уравнений. Составление и решение профессиональных задач с помощью уравнений.	Содержание учебного материала		18		
	174-175	Равносильность уравнений. Основные приемы решения уравнений. Рациональные уравнения. Иррациональные уравнения.	2		Пр.3, Пр.6, ЦО8.4, ЦО8.7
	176-177	Профессионально-ориентированное содержание Практическое занятие №36 Составление и решение текстовых задач профессионального содержания с помощью рациональных уравнений.	2	2	
	178-179	Практическое занятие №37 Решение иррациональных уравнений.	2		
	180-181	Профессионально-ориентированное содержание Показательные уравнения в профессиональной деятельности Повара, кондитера.	2	2	
	182-183	Практическое занятие №38 Решение показательных уравнений.	2	2	
	184-185	Тригонометрические уравнения.	2		
	186-187	Профессионально-ориентированное содержание БИНАРНЫЙ УРОК (Практическое занятие №39) Решение тригонометрических уравнений. Составление и решение текстовых задач профессионального содержания на применение математических формул при создании сладостей и десертов.	2	2	
	188-189	Основные приемы решения систем уравнений.	2		
	190-191	Профессионально-ориентированное содержание Практическое занятие №40 Решение систем уравнений. Составление и решение текстовых задач профессионального содержания.	2	2	
Тема 10.2			4		

Неравенства.	192-193	Рациональные. Иррациональные неравенства. Показательные неравенства. Тригонометрические неравенства.	2		Пр.3, ЦО8.4, ЦО8.7
	194-195	Профессионально-ориентированное содержание	2	2	
		Практическое занятие №41 Решение текстовых задач профессионального содержания с помощью неравенств.			
Тема 10.3 Использование свойств и графиков функций при решении уравнений и неравенств.	Содержание учебного материала		8		
	196-197	Метод интервалов при решении неравенств.	2		
	198-199	Изображение на координатной плоскости множества решений уравнений с двумя переменными и их систем.	2		
	200-201	Изображение на координатной плоскости множества решений неравенств с двумя переменными и их систем.	2		
	202-203	Профессионально-ориентированное содержание	2	2	
		Практическое занятие №42 Составление и решение текстовых задач профессионального содержания с помощью систем уравнений с двумя переменными.			
Вероятность и статистика Раздел 11. Комбинаторика, статистика и теория вероятностей			21		
Тема 11.1. Комбинаторика. Формула Бинома-Ньютона.	Содержание учебного материала		10		Пр.6, Пр.7, Пр.8,Пр.8.7, ЦО8.4, ЦО8.7
	204	Основные понятия комбинаторики.	1		
	205-206	Профессионально-ориентированное содержание	2	2	
		Правила комбинаторики. Формула Бинома-Ньютона. Комбинаторика при составлении меню для праздничного обеда.			
	207-208	Практическое занятие №43 Решение задач на формулу Бинома-Ньютона.	2	2	
	209-210	Свойства биномиальных коэффициентов.	2		
	211	Треугольник Паскаля.	1		
	212-28.4	Профессионально-ориентированное содержание	2	2	
Практическое занятие №44 Решение комбинаторных задач в профессиональной деятельности Повара, кондитера.					
Тема 11.2 Элементы теории вероятностей и математической статистики.	Содержание учебного материала		11		
	28.7	УРОК-СЕМИНАРС ЭЛЕМЕНТАМИ ИССЛЕДОВАНИЯ И С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ МЕТОДА «КРУГЛОГО СТОЛА» на тему «Элементы теории вероятностей»	1		Пр.6, Пр.7, Пр.8,Пр.8.7, ЦО8.4, ЦО8.7
	215-216	Профессионально-ориентированное содержание	2		

Случайная величина.		Сложение и умножение вероятностей. Повторные испытания. Случайная величина в профессиональной деятельности <i>Повара, кондитера</i> .			
	217-218	Задачи на свойства вероятностей.	2		
	219-220	<i>Профессионально-ориентированное содержание</i>	2	2	
		Практическое занятие №45 Вычисление вероятностей. Решение задач на вероятность в профессиональной деятельности <i>Повара, кондитера</i> .			
	221-222	Генеральная совокупность, выборка. Среднее арифметическое, медиана.	2		
	223-224	<i>Профессионально-ориентированное содержание</i>	2	2	
Практическое занятие №46 Прикладные задачи. Статистический анализ предпочтений потребителей в кулинарии.					
Консультации (повторение - подготовка к экзамену)			2		
Промежуточная аттестация (Экзамен)			6		
	ИТОГО:		232		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет Социально-экономических дисциплин, оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные издания

1. Башмаков, М.И. Математика: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования / М. И. Башмаков. – 7-е изд., стер. – М.: Академия, 2020. – 256 с. - ISBN 978-5-4468-9242-6. - Текст: непосредственный.
2. Григорьев, В.П. Математика: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования / В.П.Григорьев, Т.Н.Сабурова. – 4-е изд., стер. – М.: Академия, 2020. – 368 с. - ISBN 978-5-4468-9418-5. - Текст: непосредственный.

3.2.3. Дополнительные источники

Дополнительные источники:

. Мерзляк, А. Г. Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия. Алгебра и начала математического анализа. 10 класс. Углублённый уровень. / А.Г. Мерзляк, Д.А. Номировский, В.М. Поляков. - Москва: Просвещение, 2023. - 480 с. - ISBN 978-5-09-101586-7. - Текст: электронный.

2. Мерзляк, А. Г. Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия. Алгебра и начала математического анализа. 11 класс. Углублённый уровень. / А.Г. Мерзляк, Д.А. Номировский, В.М. Поляков. - Москва: Просвещение, 2023. - 412 с. - ISBN 978-5-09-101587-4. - Текст: электронный.

3. Никольский, С. М. Математика: алгебра и начала математического анализа. 10 класс (базовый и углублённый уровни) : учебник / С. М. Никольский, М. К. Потапов, Н. Н. Решетников. - 7-е изд. - Москва : Просвещение, 2022. - 432 с. - ISBN 978-5-09-099454-5. - Текст: электронный.

4. Никольский, С. М. Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия. Алгебра и начала математического анализа. 11 класс. Базовый и углублённый уровни: учебник / С. М. Никольский, М. К. Потапов, Н. Н. Решетников. - 6-е изд. - Москва: Просвещение, 2022. - 464 с. - ISBN 978-5-09-099455-2. - Текст: электронный.

Интернет-ресурсы

1. Интернет урок [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://interneturok.ru/>
2. Каталог образовательных ресурсов «Школьный мир» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://schools-world.ru/>
3. Консультант Плюс [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.consultant.ru/>
- 25
4. Mat-Ege.ru. Подготовка к ЕГЭ [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://matege.ru/>
5. Московский Институт Открытого образования [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://miao.ru/>
6. Российский общеобразовательный портал [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.school.edu.ru/>
7. Учи.ру – интерактивная образовательная онлайн-платформа. – Режим доступа: <https://uchi.ru/>

8. ЯКласс – цифровой образовательный ресурс для школ. Алгебра. – Режим доступа: <https://www.yaklass.ru/p/algebra>

9. ЯКласс – цифровой образовательный ресурс для школ. Геометрия. – Режим доступа: <https://www.yaklass.ru/p/geometria> Всероссийская олимпиада школьников – официальный сайт. – URL: <https://vos.olimpiada.ru/>

10. Российская электронная школа – официальный сайт. Алгебра и начала математического анализа – Режим доступа: <https://resh.edu.ru/subject/51/>

11. Российская электронная школа – официальный сайт. Геометрия – Режим доступа: <https://resh.edu.ru/subject/17/>

12. Юрайт – образовательная платформа для университетов и колледжей. Библиотека. Свободный доступ – Режим доступа: <https://urait.ru/library/svobodnyydostup/matematika-statistika-i-mehanika>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Наименование раздела, темы	Показатели оценки результата	Формы контроля и оценивания
Алгебра и начала математического анализа Раздел 1. Алгебра	П1, П2, П4, М1, М2-М4, ЦО2.5, ЦО8.4,	устный опрос, технический диктант, практическая работа.
Алгебра и начала математического анализа Раздел 2. Корни, степени и логарифмы	П2, П4, М2, Л3, Л4 ЛР1 ЦО8.4, ЦО8.7	Тесты, устный опрос, практическая работа
Алгебра и начала математического анализа Раздел 3. Основы тригонометрии.	П2, П4, М2, Л3, Л4 ЛР1 ЦО8.4, ЦО8.7	Тесты, устный опрос, практическая работа
Алгебра и начала математического анализа Раздел 4. Функции и графики	П2, П4, М2, Л3, Л4 ЦО8.4, ЦО8.7	устный опрос, практическая работа Самостоятельная работа
Геометрия Раздел 5. Прямые и плоскости в пространстве	П4, М2, Л1, Л4 ЛР1 ЦО8.7	устный опрос, практическая работа
Геометрия Раздел 6. Координаты и векторы	П2, П3, П4, П5, М2, М5, Л2, Л4 ЦО8.4, ЦО8.7	устный опрос, практическая работа
Алгебра и начала математического анализа Раздел 7. Начала математического анализа	П4, М2, Л1, Л4 ЦО8.7	Тесты, устный опрос, практическая работа
Алгебра и начала математического анализа Раздел 8. Интеграл и его применение	П2, П3, П4, П5, М2, М5, Л2, Л4 ЦО8.4, ЦО8.7	Тесты устный опрос, практическая работа
Геометрия Раздел 9. Многогранники и тела вращения	П2, П3, П4, П5, М2, М5, Л2, Л4 ЦО8.4, ЦО8.7	Тесты устный опрос, практическая работа
Алгебра и начала математического анализа Раздел 10. Уравнения и неравенства	П4, М2, Л1, Л4	Тесты устный опрос, практическая работа

	ЦО8.4, ЦО8.7	
Вероятность и статистика Раздел 11. Комбинаторика, статистика и теория вероятностей	П4,М2,Л1,Л4 Пр.8.7, ЦО8.4, ЦО8.7	устный опрос, Практическая работа

Рабочая программа дисциплины
«ОУП.08 Физическая культура»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ	335
1. Общая характеристика.....	336
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы	336
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины.....	336
2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ.....	338
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины.....	338
2.2. Содержание дисциплины	339
2.3. Курсовой проект (работа).....	Error! Bookmark not defined.
3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ.....	344
3.1. Материально-техническое обеспечение	344
3.2. Учебно-методическое обеспечение.....	344
4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ.....	344

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОУП.08 Физическая культура»
(наименование дисциплины)

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Физическая культура»: является обязательной частью общепрофессионального цикла ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Дисциплина «Физическая культура» включена в обязательную часть цикла образовательной программы

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Освоение содержания учебного предмета 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 вале логической 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;

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;

Готовность к построению индивидуальной образовательной траектории самостоятельного использования в трудовых и жизненных ситуациях навыков профессиональной адаптивной физической культуры;

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, физической, 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:

Пр.1. Умение использовать разнообразные формы и виды физической деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга;

Пр.2. Владение современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики предупреждения заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью;

Пр.3. Владение основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, физического развития и физических качеств;

Пр.4. Владение физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности с целью;

Пр.5. 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);

Соотнесение планируемых результатов ОУП 08 Физическая культура с общими и профессиональными компетенциями ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Предметные результаты	Общие компетенции
Пр.1. – умение использовать разнообразные формы и виды физической деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга; Пр.2. – владение современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики предупреждения заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью;	ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;

Пр.3. – владение основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, физического развития и физических качеств; Пр.4.– владение физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности с целью; Пр.5.– 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);	ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде; ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;

2. Структура и содержание дисциплины

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Вид учебной работы	Объем часов
Общий объем предмета (всего)	72
Объем работы обучающегося во взаимодействии с преподавателем (всего)	72
в том числе в форме практической подготовки	28
лекции	4
лабораторные, практические	68
Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)	28
в том числе	*
теоретическое обучение	*
практические занятия	28
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	*
в том числе:	
индивидуальный проект _____ часов;	*
Консультации _____ часов	-
Промежуточная аттестация _ 4 _ часов. (ДЗ)	4

2.2. Содержание дисциплины

		ПЕРВЫЙ КУРС			
Наименование разделов и тем	Номера уроков	Содержание учебного материала, практические занятия, курсовая работа (проект) <i>(если предусмотрены)</i>	Объем часов	В том числе в форме практичес. подготовки	Коды предметных и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
Теоретический раздел		Содержание учебного материала			
		Теоретическое занятие			
Тема 1. Урок-презентация. Социально-биологические основы физической культуры и спорта	1-2	Социально-биологические основы физической культуры и спорта	2		ПР1, ПР2, ПР3, ПР4, ПР5, ПР6 ЦО 5.1, ЦО 5.2, ЦО 5.3, ЦО 5.4, ЦО 5.5, ЦО 5.6, ЦО 5.7, ЦО 5.8
Раздел 1.		Легкая атлетика.			
Тема 1.1. Лёгкая атлетика		Содержание учебного материала			
		Практические занятия:	18		
Тема 1.1.1 Инструктаж по ТБ. Знакомство с уровнем физической подготовки студентов. Тестирование ОФП. Бег на 100 метров. Бег на 400 метров.	3-4	<i>Профессионально-ориентированное содержание</i>	2	2	ПР1, ПР2, ПР3, ПР4, ПР5, ПР6 ЦО 5.1, ЦО 5.2, ЦО 5.3, ЦО 5.4, ЦО 5.5, ЦО 5.6, ЦО 5.7, ЦО 5.8
		Инструктаж по ТБ. Знакомство с уровнем физической подготовки студентов. Тестирование ОФП. Бег на 100 метров. Бег на 400 метров. 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).			
Тема 1.1.2. Техника низкого старта и стартового ускорения. Бег на 200 метров.	5-6	Профессионально-ориентированное содержание Техника низкого старта и стартового ускорения. Бег на 200 метров. 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).	2	2	ПР1, ПР2, ПР3, ПР4, ПР5, ПР6 ЦО 5.1, ЦО 5.2, ЦО 5.3, ЦО 5.4, ЦО 5.5, ЦО 5.6, ЦО 5.7, ЦО 5.8
Тема 1.1.3. Бег по прямой, специальные беговые упражнения и повторный бег на отрезках. Прыжки в длину с места	7-8	Профессионально-ориентированное содержание Бег по прямой, специальные беговые упражнения и повторный бег на отрезках. Прыжки в длину с места. Соревнования на первенство группы. 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).	2	2	ПР1, ПР2, ПР3, ПР4, ПР5, ПР6 ЦО 5.1, ЦО 5.2, ЦО 5.3, ЦО 5.4, ЦО 5.5, ЦО 5.6, ЦО 5.7, ЦО 5.8
Тема 1.1.4 Контрольное упражнение : девушки - кросс 1000м. юноши - кросс 2000 м.	9-10	Контрольное упражнение: девушки -кросс 1000м. юноши - кросс 2000 м.	2		ПР1, ПР2, ПР3, ПР4, ПР5, ПР6 ЦО 5.1, ЦО 5.2, ЦО 5.3, ЦО 5.4, ЦО 5.5, ЦО 5.6, ЦО 5.7, ЦО 5.8
Тема 1.1.5. Прыжки в длину. Приземление при прыжках в длину с разбега. Обучение полетной фазе прыжка в длину способом «согнув ноги». Прыжки в высоту.	11-12	Профессионально-ориентированное содержание Прыжки в длину. Приземление при прыжках в длину с разбега. Обучение полетной фазе прыжка в длину способом «согнув ноги». Прыжки в высоту. Выполнение упражнений для профилактики профессиональных заболеваний (упражнений в чередовании напряжения с расслаблением, упражнений	2	2	ПР1, ПР2, ПР3, ПР4, ПР5, ПР6 ЦО 5.1, ЦО 5.2, ЦО 5.3, ЦО 5.4, ЦО 5.5, ЦО 5.6, ЦО 5.7, ЦО 5.8

		для коррекции нарушений осанки, упражнений на внимание, висов и упоров, упражнений у гимнастической стенки).			
Тема 1.1.6. Техника метания гранаты с места. Скрестный шаг при метании гранаты. Техника метания гранаты с 3-х шагов	13-14	Профессионально-ориентированное содержание	2	2	ПР1, ПР2, ПР3, ПР4, ПР5, ПР6 ЦО 5.1, ЦО 5.2, ЦО 5.3, ЦО 5.4, ЦО 5.5, ЦО 5.6, ЦО 5.7, ЦО 5.8
		Техника метания гранаты с места. Техника метания гранаты с 3-х шагов. 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).			
Тема 1.1.7. Равномерный бег на дистанции 2000 м (девушки), 3000 м (юноши)	15-16	Профессионально-ориентированное содержание	2	2	ПР1, ПР2, ПР3, ПР4, ПР5, ПР6 ЦО 5.1, ЦО 5.2, ЦО 5.3, ЦО 5.4, ЦО 5.5, ЦО 5.6, ЦО 5.7, ЦО 5.8
		Равномерный бег на дистанции 2000 м (девушки), 3000 м (юноши). 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).			
Раздел 2		Гимнастика			
Тема 2.1. Гимнастика		Содержание учебного материала			
		Практические занятия	10		
Тема 2.1.1. Знакомство с уровнем физической подготовки студентов. Определение максимального количества подтягиваний и отжиманий.	17-18	Профессионально-ориентированное содержание	2	2	ПР1, ПР2, ПР3, ПР4, ПР5, ПР6 ЦО 5.1, ЦО 5.2, ЦО 5.3, ЦО 5.4, ЦО 5.5, ЦО 5.6, ЦО 5.7, ЦО 5.8
		Знакомство с уровнем физической подготовки студентов. Определение максимального количества подтягиваний и отжиманий. 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).			
Тема 2.1.2. Элементы акробатики (комбинация). Стойка на лопатках (девушки). Элементы акробатики. Кувырки. Стойка на голове. Стойка на руках.	19-20	Профессионально-ориентированное содержание	2	2	ПР1, ПР2, ПР3, ПР4, ПР5, ПР6 ЦО 5.1, ЦО 5.2, ЦО 5.3, ЦО 5.4, ЦО 5.5, ЦО 5.6, ЦО 5.7, ЦО 5.8
		Элементы акробатики. Акробатическая комбинация. Стойка на лопатках (девушки). Элементы акробатики. Кувырки. Стойка на голове. Стойка на руках. 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). Упражнения для коррекции зрения.			
Тема 2.1.3. Упражнения на снарядах. Основные элементы на перекладине, брусьях (юноши), брусьях разновысоких и бревне (девушки).	21-22	Профессионально-ориентированное содержание	2	2	ПР1, ПР2, ПР3, ПР4, ПР5, ПР6 ЦО 5.1, ЦО 5.2, ЦО 5.3, ЦО 5.4, ЦО 5.5, ЦО 5.6, ЦО 5.7, ЦО 5.8
		Упражнения на снарядах. Ознакомление студентов с основными элементами на перекладине, брусьях (юноши), брусьях разновысоких и бревне (девушки). Разучивание оборота вперед верхом, ознакомление с подъемом махом вперед и махом назад с предплечья (юноши). Разучивание вскока на бревно с косого разбега в сед на бревне (девушки). Техника подъема разгибом из упора на руках, согнувшись в сед, ноги врозь. Обучение соскоку углом назад из седа на бедре. Выполнение зачетных комбинаций на перекладине (юноши) и разновысоких брусьях (девушки). Обучение держать равновесие, упражнения для вестибулярного аппарата. Выполнение специальных упражнений для определённых групп мышц. Тестирование по гимнастике.			

Раздел 3		Спортивные игры			
Тема 3.1. Баскетбол.		Содержание учебного материала			
		Практические занятия	15		
Тема 3.1.1. Вводное тестирование по баскетболу. Элементы игры. Совершенствование техники ловли, передач, ведения, поворотов.	23-24	Профессионально-ориентированное содержание	2	2	ПР1, ПР2, ПР3, ПР4, ПР5, ПР6 ЦО 5.1, ЦО 5.2, ЦО 5.3, ЦО 5.4, ЦО 5.5, ЦО 5.6, ЦО 5.7, ЦО 5.8
		Вводное тестирование по баскетболу. Элементы игры. Совершенствование техники ловли, передач, ведения, поворотов. 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). Упражнения для коррекции зрения.			
Тема 3.1.2. Совершенствование техники бросков по корзине с места и в движении. Выполнение штрафных бросков	25-26	Совершенствование техники бросков по корзине с места и в движении. Выполнение штрафных бросков	2		ПР1, ПР2, ПР3, ПР4, ПР5, ПР6 ЦО 5.1, ЦО 5.2, ЦО 5.3, ЦО 5.4, ЦО 5.5, ЦО 5.6, ЦО 5.7, ЦО 5.8
Тема 3.1.3. Изучение практических действий. Взаимодействие двух нападающих против одного защитника. Тренировочная игра.	27-28	Изучение практических действий. Взаимодействие двух нападающих против одного защитника. Тренировочная игра.	2		ПР1, ПР2, ПР3, ПР4, ПР5, ПР6 ЦО 5.1, ЦО 5.2, ЦО 5.3, ЦО 5.4, ЦО 5.5, ЦО 5.6, ЦО 5.7, ЦО 5.8
Тема 3.1.4. Обучение индивидуальным защитным действиям. Держание противника, выбор места. Тренировочная игра.	29-30	Обучение индивидуальным защитным действиям. Держание противника, выбор места. Тренировочная игра.	2		ПР1, ПР2, ПР3, ПР4, ПР5, ПР6 ЦО 5.1, ЦО 5.2, ЦО 5.3, ЦО 5.4, ЦО 5.5, ЦО 5.6, ЦО 5.7, ЦО 5.8
Тема 3.1.5. Совершенствование техники ловли, передач, ведения, поворотов. Двухсторонняя игра.	31-32	Совершенствование техники ловли, передач, ведения, поворотов. Двухсторонняя игра	2		ПР1, ПР2, ПР3, ПР4, ПР5, ПР6 ЦО 5.1, ЦО 5.2, ЦО 5.3, ЦО 5.4, ЦО 5.5, ЦО 5.6, ЦО 5.7, ЦО 5.8

Тема 3.1.6. Тестирование по ОФП. Сдача контрольных нормативов ГТО	33-34	Сдача контрольных нормативов	2		ПР1, ПР2, ПР3, ПР4, ПР5, ПР6 ЦО 5.1, ЦО 5.2, ЦО 5.3, ЦО 5.4, ЦО 5.5, ЦО 5.6, ЦО 5.7, ЦО 5.8
Итого за семестр		Аудиторные занятия	34		
Теоретический раздел		Содержание учебного материала			
		Теоретическое занятие			
Тема. Урок-презентация. Физическая культура в профессиональной деятельности специалиста	35-36	Умение использовать оздоровительные и профилированные методы физического воспитания при занятиях различными видами двигательной активности. Применение средств и методов физического воспитания для профилактики профессиональных заболеваний.	2		ПР1, ПР2, ПР3, ПР4, ПР5, ПР6 ЦО 5.1, ЦО 5.2, ЦО 5.3, ЦО 5.4, ЦО 5.5, ЦО 5.6, ЦО 5.7, ЦО 5.8
Раздел 4		Лыжный спорт			
Тема 4.1. Лыжная подготовка		Содержание учебного материала			
		Практические занятия	8		
Тема 4.1.1. Изучение строевых команд с лыжами и на лыжах. Вводное тестирование по лыжной подготовке. Техника спусков. Техника подъемов. Техника торможений. Техника торможения «плугом».	37-38	Инструктаж по ТБ. Изучение строевых команд с лыжами и на лыжах. Вводное тестирование по лыжной подготовке. Техника спусков. Техника подъемов. Техника торможений. Техника торможения «плугом».	2		ПР1, ПР2, ПР3, ПР4, ПР5, ПР6 ЦО 5.1, ЦО 5.2, ЦО 5.3, ЦО 5.4, ЦО 5.5, ЦО 5.6, ЦО 5.7, ЦО 5.8
Тема 4.1.2. Техника поворотов. Техника поворота из «упора». Техника бесшажного хода. Переход с одновременных лыжных ходов на попеременные.	39-40	Техника поворотов. Техника бесшажного хода. Переход с одновременных лыжных ходов на попеременные. Обучение переходу с попеременного двухшажного на одновременный одношажный ход.	2		ПР1, ПР2, ПР3, ПР4, ПР5, ПР6 ЦО 5.1, ЦО 5.2, ЦО 5.3, ЦО 5.4, ЦО 5.5, ЦО 5.6, ЦО 5.7, ЦО 5.8
Тема 4.1.3. Развитие скоростной выносливости. Элементы тактики лыжных гонок: распределение сил, лидирование, обгон, финиширование. Передвижение студентов по учебной лыже изученным способом.	41-42	Развитие скоростной выносливости. Элементы тактики лыжных гонок: распределение сил, лидирование, обгон, финиширование. Передвижение студентов по учебной лыже изученным способом.	2		ПР1, ПР2, ПР3, ПР4, ПР5, ПР6 ЦО 5.1, ЦО 5.2, ЦО 5.3, ЦО 5.4, ЦО 5.5, ЦО 5.6, ЦО 5.7, ЦО 5.8

Раздел 5.		Спортивные игры			
Тема 5.1. Волейбол		Содержание учебного материала			
		Практические занятия	14		
Тема 5.1.1. Вводное тестирование. Стойки волейболиста: основная стойка. Стойка в момент выполнения передачи двумя руками сверху. Низкая стойка волейболиста при приеме мяча двумя руками сверху	43-44	Профессионально-ориентированное содержание	2	2	ПР1, ПР2, ПР3, ПР4, ПР5, ПР6 ЦО 5.1, ЦО 5.2, ЦО 5.3, ЦО 5.4, ЦО 5.5, ЦО 5.6, ЦО 5.7, ЦО 5.8
		Вводное тестирование. Стойки волейболиста: основная стойка. Стойка в момент выполнения передачи двумя руками сверху. Низкая стойка волейболиста при приеме мяча двумя руками сверху. 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). Упражнения для коррекции зрения.			
Тема 5.1.2. Технические приемы игры волейбол - перемещением, верхней передачей двумя руками. Передача мяча двумя руками снизу. Тренировочная игра.	45-46	Технические приемы игры волейбол - перемещением, верхней передачей двумя руками. Передача мяча двумя руками снизу. Тренировочная игра.	2		ПР1, ПР2, ПР3, ПР4, ПР5, ПР6 ЦО 5.1, ЦО 5.2, ЦО 5.3, ЦО 5.4, ЦО 5.5, ЦО 5.6, ЦО 5.7, ЦО 5.8
Тема 5.1.3. Ловля и броски мяча после различных перемещений. Эстафета с перемещением. Обучение быстроте перемещения, смена стоек. Тренировочная игра.	47-48	Ловля и броски мяча после различных перемещений. Эстафета с перемещением. Обучение быстроте перемещения, смена стоек. Тренировочная игра.	2		ПР1, ПР2, ПР3, ПР4, ПР5, ПР6 ЦО 5.1, ЦО 5.2, ЦО 5.3, ЦО 5.4, ЦО 5.5, ЦО 5.6, ЦО 5.7, ЦО 5.8
Тема 5.1.4. Прямой нападающий удар. Нижняя и верхняя прямая подача. Тренировочная игра	49-50	Передача мяча с изменением высоты. Тренировочная игра.	2		ПР1, ПР2, ПР3, ПР4, ПР5, ПР6 ЦО 5.1, ЦО 5.2, ЦО 5.3, ЦО 5.4, ЦО 5.5, ЦО 5.6, ЦО 5.7, ЦО 5.8
Тема 5.1.5. Разучивание верхней передачи после перемещения. Тактика 1 и 2 передачи. Тренировочная игра	51-52	Разучивание верхней передачи после перемещения. Тактика 1 и 2 передачи. Тренировочная игра	2		ПР1, ПР2, ПР3, ПР4, ПР5, ПР6 ЦО 5.1, ЦО 5.2, ЦО 5.3, ЦО 5.4, ЦО 5.5, ЦО 5.6, ЦО 5.7, ЦО 5.8

Тема 5.1.6 Мастер-класс по волейболу. Двухсторонняя игра.	53-54	Мастер-класс по волейболу. Выполнение отдельных технических элементов. Двухсторонняя игра.	2		ПР1, ПР2, ПР3, ПР4, ПР5, ПР6 ЦО 5.1, ЦО 5.2, ЦО 5.3, ЦО 5.4, ЦО 5.5, ЦО 5.6, ЦО 5.7, ЦО 5.8
Тема 5.1.7. Тестирование по волейболу. Контрольная игра	55-56	Тестирование по волейболу. Контрольная игра	2		ПР1, ПР2, ПР3, ПР4, ПР5, ПР6 ЦО 5.1, ЦО 5.2, ЦО 5.3, ЦО 5.4, ЦО 5.5, ЦО 5.6, ЦО 5.7, ЦО 5.8
Тема 5.2. Мини-футбол		Содержание учебного материала			
		Практические занятия:	4		
Тема 5.2.1. Технические приёмы игры мини-футбол. Техника безопасности. Правила игры.	57-58	Технические приёмы игры мини-футбол. Техника безопасности. Правила игры	2		ПР1, ПР2, ПР3, ПР4, ПР5, ПР6 ЦО 5.1, ЦО 5.2, ЦО 5.3, ЦО 5.4, ЦО 5.5, ЦО 5.6, ЦО 5.7, ЦО 5.8
Тема 5.2.2. Удар по летящему мячу средней частью подъема ноги, удары головой на месте и в прыжке. Передача. Тренировочная игра.	59-60	Удар по летящему мячу средней частью подъема ноги, удары головой на месте и в прыжке. Передача. Тренировочная игра	2		ПР1, ПР2, ПР3, ПР4, ПР5, ПР6 ЦО 5.1, ЦО 5.2, ЦО 5.3, ЦО 5.4, ЦО 5.5, ЦО 5.6, ЦО 5.7, ЦО 5.8
Раздел 6		Плавание			
Тема 6.1. Плавание		Содержание учебного материала			
		Практические занятия	4		
Тема 6.1.1. Вводное тестирование. Техника безопасности занятий. Специальные подготовительные, общеразвивающие и подводящие упражнения на суше.	61-62	Вводное тестирование. Техника безопасности занятий. Специальные подготовительные, общеразвивающие и подводящие упражнения на суше.	2		ПР1, ПР2, ПР3, ПР4, ПР5, ПР6 ЦО 5.1, ЦО 5.2, ЦО 5.3, ЦО 5.4, ЦО 5.5, ЦО 5.6, ЦО 5.7, ЦО 5.8
Тема 6.1.2. Специальные плавательные упражнения для изучения (закрепления) кроля на груди, спине, брасса.	63-64	Специальные плавательные упражнения для изучения (закрепления) кроля на груди, спине, брасса.	2		ПР1, ПР2, ПР3, ПР4, ПР5, ПР6 ЦО 5.1, ЦО 5.2, ЦО 5.3, ЦО 5.4, ЦО 5.5, ЦО 5.6, ЦО 5.7, ЦО 5.8
Раздел 7.		Легкая атлетика.			
Тема 7.1. Лёгкая атлетика		Содержание учебного материала			

		Практические занятия:	4		
Тема 7.1.1. Тестирование: бег на 100 метров. Техника низкого старта и стартового ускорения.	65-66	Профессионально-ориентированное содержание	2	2	ПР1, ПР2, ПР3, ПР4, ПР5, ПР6 ЦО 5.1, ЦО 5.2, ЦО 5.3, ЦО 5.4, ЦО 5.5, ЦО 5.6, ЦО 5.7, ЦО 5.8
		Тестирование: бег на 100 метров. Бег на 200 метров. ОРУ. Техника низкого старта и стартового ускорения. . 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). Упражнения для коррекции зрения.			
Тема 7.1.2. Контрольное упражнение : девушки -кросс 1000м. юноши - кросс 2000 м..	67-68	Профессионально-ориентированное содержание	2	2	ПР1, ПР2, ПР3, ПР4, ПР5, ПР6 ЦО 5.1, ЦО 5.2, ЦО 5.3, ЦО 5.4, ЦО 5.5, ЦО 5.6, ЦО 5.7, ЦО 5.8
		Стартовое ускорение. Совершенствование техники бега на длинные дистанции. Контрольное упражнение: девушки -кросс 1000м. юноши - кросс 2000 м.. Специальные упражнения для развития выносливости. Специальные упражнения для определённых групп мышц. Выполнение упражнений для профилактики профессиональных заболеваний			
Тема 7.1.3. Бег по прямой, специальные беговые упражнения и повторный бег на отрезках. Челночный бег.	69-70	Профессионально-ориентированное содержание	2	2	ПР1, ПР2, ПР3, ПР4, ПР5, ПР6 ЦО 5.1, ЦО 5.2, ЦО 5.3, ЦО 5.4, ЦО 5.5, ЦО 5.6, ЦО 5.7, ЦО 5.8
		Бег по прямой, специальные беговые упражнения и повторный бег на отрезках. Челночный бег. 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).			

Тема 7.1.4. Дифференцированный зачёт. Тестирование по ОФП. Сдача нормативов	71-72	Тестирование по ОФП. Сдача нормативов	2		ПР1, ПР2, ПР3, ПР4, ПР5, ПР6 ЦО 5.1, ЦО 5.2, ЦО 5.3, ЦО 5.4, ЦО 5.5, ЦО 5.6, ЦО 5.7, ЦО 5.8
		Темы индивидуальных проектов по физической культуре и ЗОЖ 1. Основы здорового образа жизни. 2. Контроль, самоконтроль в занятиях физической культурой и спортом. Профилактика травматизма. 3. История возникновения и развития Олимпийских игр. 4. Утренняя гигиеническая гимнастика и ее значение. Комплекс утренней гигиенической гимнастик 5. Спортивные объекты в Чистополе. 6. Спорт в Татарстане. 7. Здоровое питание - залог крепкого здоровья. 8. Физкультура и спорт: общее и различие. Их влияние на здоровье человека. 9. Осанка и комплексы упражнений по профилактике ее нарушений. 10. Закаливание — эффективное средство укрепления здоровья человека			
Итого за семестр		Аудиторные занятия	38		
ВСЕГО ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ		Аудиторные занятия	72		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Спортивный комплекс, оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные издания

Бишаева, А. А. Физическая культура: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования/ А. А. Бишаева. - 8-е изд.- Москва: Издательский центр «Академия», 2020. - 304 с. - Текст: непосредственный.

3.2.3. Дополнительные источники

Дополнительные источники:

Физическая культура : учебное пособие для среднего профессионального образования / Е. В. Конеева [и др.] ; под редакцией Е. В. Конеевой. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 599 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13554-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/517442> (дата обращения: 03.09.2023).

Решетников, Н. В. Физическая культура : Учебное пособие для студ. сред. проф. учеб. заведений / Н.В. Решетников, Ю.Л. Кислицын. - 2-е изд., перераб. и доп. - Москва : Академия : Мастерство : Высшая школа, 2001. - 152. - (Среднее профессиональное образование). - ISBN 5769506814 - Текст: непосредственный

Интернет-ресурсы

<http://www.libsport.ru/> Российская Спортивная Энциклопедия.

<http://www.teoriya.ru/journals/>. Научно-теоретический журнал «Теория и практика физической культуры»

<http://spo.1september.ru/urok/> Сайт «Я иду на урок физкультуры» создан на основе материалов журнала «Спорт в школе»

<http://www.teoriya.ru/fkvot/> Научно-методический журнал «Физическая культура: воспитание, образование, тренировка»

<http://www.infosport.ru/sp/> Энциклопедия по видам спорта

www.minstm.gov.ru (Официальный сайт Министерства спорта Российской Федерации).

www.edu.ru (Федеральный портал «Российское образование»).

www.olympic.ru (Официальный сайт Олимпийского комитета России).

www.goup.32441.nagod.ru (сайт: Учебно-методические пособия «Общевойсковая подготовка». Наставление по физической подготовке в Вооруженных Силах Российской Федерации (НФП-2009).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Наименование раздела, темы	Показатели оценки результата	Формы контроля и оценивания
Теоретический раздел Тема 1. Социально-биологические основы физической культуры и спорта	ПР1, ПР2, ПР3, ПР4, ПР5, ПР6 ЦО 5.1, ЦО 5.2, ЦО 5.3, ЦО 5.4, ЦО 5.5, ЦО 5.6, ЦО 5.7, ЦО 5.8	Тестирование Устный опрос
Раздел 1. Лёгкая атлетика	ПР1, ПР2, ПР3, ПР4, ПР5, ПР6 ЦО 5.1, ЦО 5.2, ЦО 5.3, ЦО 5.4, ЦО 5.5, ЦО 5.6, ЦО 5.7, ЦО 5.8	Наблюдение за деятельностью студентов и выполнение ими практических работ Выполнение нормативов Участие во внеурочных мероприятиях по физической культуре Тестирование Устный опрос
Раздел 2. Гимнастика	ПР1, ПР2, ПР3, ПР4, ПР5, ПР6 ЦО 5.1, ЦО 5.2, ЦО 5.3, ЦО 5.4, ЦО 5.5, ЦО 5.6, ЦО 5.7, ЦО 5.8	Наблюдение за деятельностью студентов и выполнение ими практических работ Выполнение нормативов Участие во внеурочных мероприятиях по физической культуре Тестирование Устный опрос
Раздел 3. Баскетбол.	ПР1, ПР2, ПР3, ПР4, ПР5, ПР6 ЦО 5.1, ЦО 5.2, ЦО 5.3, ЦО 5.4, ЦО 5.5, ЦО 5.6, ЦО 5.7, ЦО 5.8	Наблюдение за деятельностью студентов и выполнение ими практических работ Выполнение нормативов Участие во внеурочных мероприятиях по физической культуре Тестирование Устный опрос
Теоретический раздел Тема 2. Физическая культура в профессиональной деятельности специалиста	ПР1, ПР2, ПР3, ПР4, ПР5, ПР6 ЦО 5.1, ЦО 5.2, ЦО 5.3, ЦО 5.4, ЦО 5.5, ЦО 5.6, ЦО 5.7, ЦО 5.8	Тестирование Устный опрос
Раздел 4. Лыжная подготовка	ПР1, ПР2, ПР3, ПР4, ПР5, ПР6 ЦО 5.1, ЦО 5.2, ЦО 5.3, ЦО 5.4, ЦО 5.5, ЦО 5.6, ЦО 5.7, ЦО 5.8	Наблюдение за деятельностью студентов и выполнение ими практических работ Выполнение нормативов Участие во внеурочных мероприятиях по физической культуре Тестирование Устный опрос

Раздел 5.1. Волейбол	ПР1, ПР2, ПР3, ПР4, ПР5, ПР6 ЦО 5.1, ЦО 5.2, ЦО 5.3, ЦО 5.4, ЦО 5.5, ЦО 5.6, ЦО 5.7, ЦО 5.8	Наблюдение за деятельностью студентов и выполнение ими практических работ Выполнение нормативов Участие во внеурочных мероприятиях по физической культуре Тестирование Устный опрос
Раздел 5.2. Мини-футбол	ПР1, ПР2, ПР3, ПР4, ПР5, ПР6 ЦО 5.1, ЦО 5.2, ЦО 5.3, ЦО 5.4, ЦО 5.5, ЦО 5.6, ЦО 5.7, ЦО 5.8	Наблюдение за деятельностью студентов и выполнение ими практических работ Выполнение нормативов Участие во внеурочных мероприятиях по физической культуре Тестирование Устный опрос
Раздел 6. Плавание	ПР1, ПР2, ПР3, ПР4, ПР5, ПР6 ЦО 5.1, ЦО 5.2, ЦО 5.3, ЦО 5.4, ЦО 5.5, ЦО 5.6, ЦО 5.7, ЦО 5.8	Наблюдение за деятельностью студентов и выполнение ими практических работ Выполнение нормативов Участие во внеурочных мероприятиях по физической культуре Тестирование Устный опрос
Раздел 7. Лёгкая атлетика	ПР1, ПР2, ПР3, ПР4, ПР5, ПР6 ЦО 5.1, ЦО 5.2, ЦО 5.3, ЦО 5.4, ЦО 5.5, ЦО 5.6, ЦО 5.7, ЦО 5.8	Наблюдение за деятельностью студентов и выполнение ими практических работ Выполнение нормативов Участие во внеурочных мероприятиях по физической культуре Тестирование Устный опрос

Рабочая программа дисциплины
«ОУП.09 Основы безопасности жизнедеятельности»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ	335
1. Общая характеристика.....	336
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы	336
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины.....	336
2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ.....	338
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины.....	338
2.2. Содержание дисциплины	339
2.3. Курсовой проект (работа).....	
3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ.....	344
3.1. Материально-техническое обеспечение	344
3.2. Учебно-методическое обеспечение.....	344
4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ.....	344

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОУП.09 Основы безопасности жизнедеятельности»
(наименование дисциплины)

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности»: является обязательной частью общепрофессионального цикла ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Дисциплина «Основы безопасности жизнедеятельности» включена в обязательную часть цикла образовательной программы

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Освоение содержания учебного предмета «Основы безопасности жизнедеятельности», обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

личностных:

- Л 1- осознание обучающимися российской гражданской идентичности;
- Л 2- готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению;
- Л 3- наличие мотивации к обучению и личностному развитию;
- Л 4- 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

метапредметных:

- М 1- освоенные обучающимися межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные);
- М 2- 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;
- М 3- овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности;

предметных:

- П.1- сформированность представлений о ценности безопасного поведения для личности, общества, государства; знание правил безопасного поведения и способов их применения в собственном поведении;
- П 2- сформированность представлений о возможных источниках опасности в различных ситуациях (в быту, транспорте, общественных местах, в природной среде, в социуме, в цифровой среде); владение основными способами предупреждения опасных и экстремальных ситуаций; знать порядок действий в экстремальных и чрезвычайных ситуациях;
- П 3- сформированность представлений о важности соблюдения правил дорожного движения всеми участниками движения, правил безопасности на транспорте. Знание правил безопасного поведения на транспорте, умение применять их на практике, знание о порядке действий в опасных, экстремальных и чрезвычайных ситуациях на транспорте;
- П 4- знания о способах безопасного поведения в природной среде; умение применять их на практике; знать порядок действий при чрезвычайных ситуациях природного характера; сформированность представлений об экологической безопасности, ценности бережного отношения к природе, разумного природопользования;
- П 5-владение основами медицинских знаний: владение приемами оказания первой помощи при неотложных состояниях; знание мер профилактики инфекционных и неинфекционных заболеваний, сохранения психического здоровья; сформированность представлений о

здоровом образе жизни и его роли в сохранении психического и физического здоровья, негативного отношения к вредным привычкам; знания о необходимых действиях при чрезвычайных ситуациях биолого-социального характера

П 6 - знание основ безопасного, конструктивного общения, умение различать опасные явления в социальном взаимодействии, в том числе криминального характера; умение предупреждать опасные явления и противодействовать им

П 7 - сформированность нетерпимости к проявлениям насилия в социальном взаимодействии; знания о способах безопасного поведения в цифровой среде; умение применять их на практике; умение распознавать опасности в цифровой среде (в том числе криминального характера, опасности вовлечения в деструктивную деятельность) и противодействовать им;

П 8 - знание основ пожарной безопасности; умение применять их на практике для предупреждения пожаров; знать порядок действий при угрозе пожара и пожаре в быту, общественных местах, на транспорте, в природной среде; знать права и обязанности граждан в области пожарной безопасности;

П 9 - сформированность представлений об опасности и негативном влиянии на жизнь личности, общества, государства экстремизма, терроризма; знать роль государства в противодействии терроризму; уметь различать приемы вовлечения в экстремистскую и террористическую деятельность и противодействовать им; знать порядок действий при объявлении разного уровня террористической опасности; знать порядок действий при угрозе совершения террористического акта; совершении террористического акта; проведении контртеррористической операции;

П 10 - сформированность представлений о роли России в современном мире; угрозах военного характера; роли Вооруженных Сил Российской Федерации в обеспечении мира; знание основ обороны государства и воинской службы; прав и обязанностей гражданина в области гражданской обороны; знать действия при сигналах гражданской обороны;

П 11 - знание основ государственной политики в области защиты населения и территорий от чрезвычайных ситуаций различного характера; знание задач и основных принципов организации Единой системы предупреждения и ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций, прав и обязанностей гражданина в этой области;

П 12 - знание основ государственной системы, российского законодательства, направленных на защиту населения от внешних и внутренних угроз; сформированность представлений о роли государства, общества и личности в обеспечении безопасности.

В ходе оценки результатов освоения учебной дисциплины учитывается движение по достижению личностных результатов обучающимися.

Соотнесение планируемых результатов ОУП. 09 Основы безопасности жизнедеятельности с общими компетенциями ФГОС СПО по профессии: 43.01.09«Повар, кондитер»

Предметные результаты	Общие компетенции
П.1- сформированность представлений о ценности безопасного поведения для личности, общества, государства; знание правил безопасного поведения и способов их применения в собственном поведении;	ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;
П 2- сформированность представлений о возможных источниках опасности в различных ситуациях (в быту, транспорте, общественных местах, в природной среде, в социуме, в цифровой среде); владение основными способами предупреждения опасных и экстремальных	ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде

ситуаций; знать порядок действий в экстремальных и чрезвычайных ситуациях; П 3- сформированность представлений о важности соблюдения правил дорожного движения всеми участниками движения, правил безопасности на транспорте. Знание правил безопасного поведения на транспорте, умение применять их на практике, знание о порядке действий в опасных, экстремальных и чрезвычайных ситуациях на транспорте; П 7 - сформированность нетерпимости к проявлениям насилия в социальном взаимодействии; знания о способах безопасного поведения в цифровой среде; умение применять их на практике; умение распознавать опасности в цифровой среде (в том числе криминального характера, опасности вовлечения в деструктивную деятельность) и противодействовать им; П 9 - сформированность представлений об опасности и негативном влиянии на жизнь личности, общества, государства экстремизма, терроризма; знать роль государства в противодействии терроризму; уметь различать приемы вовлечения в экстремистскую и террористическую деятельность и противодействовать им; знать порядок действий при объявлении разного уровня террористической опасности; знать порядок действий при угрозе совершения террористического акта; совершении террористического акта; проведении контртеррористической операции; П 10 - сформированность представлений о роли России в современном мире; угрозах военного характера; роли Вооруженных Сил Российской Федерации в обеспечении мира; знание основ обороны государства и воинской службы; прав и обязанностей гражданина в области гражданской обороны; знать действия при сигналах гражданской обороны;	
П 4- знания о способах безопасного поведения в природной среде; умение применять их на практике; знать порядок действий при чрезвычайных ситуациях природного характера; сформированность представлений об экологической безопасности, ценности бережного отношения к природе, разумного природопользования; П 6 -знание основ безопасного, конструктивного общения, умение различать опасные явления в социальном взаимодействии, в том числе криминального характера; умение предупреждать опасные явления и противодействовать им.	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; ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства,

П 8 - знание основ пожарной безопасности; умение применять их на практике для предупреждения пожаров; знать порядок действий при угрозе пожара и пожаре в быту, общественных местах, на транспорте, в природной среде; знать права и обязанности граждан в области пожарной безопасности; П 11 - знание основ государственной политики в области защиты населения и территорий от чрезвычайных ситуаций различного характера; знание задач и основных принципов организации Единой системы предупреждения и ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций, прав и обязанностей гражданина в этой области; П 12 - знание основ государственной системы, российского законодательства, направленных на защиту населения от внешних и внутренних угроз; сформированность представлений о роли государства, общества и личности в обеспечении безопасности.	эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;
П 5- владение основами медицинских знаний: владение приемами оказания первой помощи при неотложных состояниях; знание мер профилактики инфекционных и неинфекционных заболеваний, сохранения психического здоровья; сформированность представлений о здоровом образе жизни и его роли в сохранении психического и физического здоровья, негативного отношения к вредным привычкам; знания о необходимых действиях при чрезвычайных ситуациях биолого-социального характера	ОК08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;

2. Структура и содержание дисциплины

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Вид учебной работы	Объем часов
Общий объем предмета (всего)	68
Объем работы обучающегося во взаимодействии с преподавателем (всего)	68
в том числе в форме практической подготовки	26
лекции	34
лабораторные, практические	34
<i>Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)</i>	26
в том числе	
теоретическое обучение	12
практические занятия	14
<i>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	2

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)		Объем часов	В том числе в форме практических подготовк и	Коды предметных результатов и целевые ориентиры, формирование которых способствует элемент программы
1	2		3		4
Основное содержание					
Раздел 1. Мир опасностей современной молодежи			14		
Тема 1.1 В чем особенности картины опасностей современной молодежи		Основное содержание			
		Теоретическое обучение			
	1-2	<i>Понятие:</i> опасность — это способность явлений, процессов, объектов в системе «человек – среда обитания» в определенных условиях причинять вред людям, природной среде и материальным ресурсам; опасность как система – «объект защиты - источник опасности - негативное воздействие, опасность как процесс 1) накопления отклонений от нормального состояния или процесса; 2) инициирование негативной способности/чрезвычайного события; 3) актуализация негативных факторов; 4) локализация/прекращение действия негативных факторов; <i>предметное действие:</i> моделирование поля опасностей на примере современной молодежи; <i>правило действия:</i> чтобы выявить и описать опасности нужно определить условия, при которых элемент системы человек – среда обитания становится причиной нанесения вреда человеку <i>алгоритм</i> выявления и классификации опасностей (по происхождению, по кругам опасностей)	2		П 1, П 9 ЦО 1.3

Тема 1.2 Как выявить опасности развития. Обеспечение личной безопасности в сфере современных молодежных увлечений.	3-4	Руфинг, скайукинг, опасные селфи, бейсджампинг, планкинг, терейнсёрфинг, стalkerство становится причиной нанесения вреда человеку.	2		<i>П 6, П 2, ЦО 5.1</i>
Тема 1.3. Вредные привычки. Социальные последствия и профилактика вредных привычек.	5-6	Алкоголь и его влияние на здоровье человека, социальные последствия употребления алкоголя, снижение умственной и физической работоспособности. Курение и его влияние на состояние здоровья. Табачный дым и его составные части. Влияние курения на нервную систему, сердечнососудистую систему. Пассивное курение и его влияние на здоровье. Наркотики, наркомания и токсикомания, общие понятия и определения.	2		<i>П 5, ЦО 5.4</i>
Тема 1.4 Факторы, разрушающие репродуктивное здоровье	7-8	Ранние половые связи и их последствия. Инфекции, передаваемые половым путем. Понятия о ВИЧ-инфекции и СПИДе	2		<i>П 2, П 5 ЦО 5.4</i>
Тема 1.5 Как выявить и описать опасности на дорогах	9-10	<i>Понятие:</i> опасности на дорогах - это способность явлений, процессов, объектов в системе «человек-участник дорожного движения – среда дорожного движения» в определенных условиях причинять вред людям, среде и материальным ресурсам; <i>Предметное действие:</i> выявлять и описывать опасности для разных участников дорожного движения (пешеход, электросамокатчик/райдер, мотоциклист); <i>Правило действия:</i> чтобы выявить и описать опасности на дорогах нужно определить условия, при которых элемент системы «человек-участник дорожного движения – среда дорожного движения» становится причиной нанесения вреда человеку; <i>Алгоритм</i> выявления и описания опасностей на дорогах	2		
Тема 1.6 Как выявить и описать опасности в ситуации пожара на объекте общепита.	11-12	<u>Профессионально ориентированное содержание.</u> <i>Классификация опасностей: по видам профессиональной деятельности, по причинам возникновения на рабочем месте. Источники опасностей факторы риска, условия возникновения и развития нежелательных событий. Порядок проведения идентификации опасностей на рабочем месте.</i> <i>Понятие: опасность пожара в общественном месте – это способность явлений, процессов горения, горючих материалов и объектов причинять вред людям и материальным ресурсам;</i> <i>Предметное действие: выявлять и описывать опасности в ситуации пожара в общественном месте профессиональной деятельности.</i>	2		<i>П1, П 8, ЦО 5.1</i>

		<i>Правило действия: чтобы выявить и описать опасности пожара нужно определить условия пожара, при которых элемент системы «человек – общественное место» становится причиной нанесения вреда человеку.</i> <i>Алгоритм выявления и описание опасностей в ситуации пожара в поварском, кондитерском цехе.</i>			
Тема 1.7 Как выявить и описать опасности при угрозе проведения террористического акта на рабочем месте	13-14	<u>Профессионально ориентированное содержание.</u> <u>Практическое занятие № 1</u> Понятие: опасности ситуации захвата заложников в общественном месте предметное действие: выявить и описать опасности в ситуации захвата заложников в общественном месте правило действия: чтобы выявить и описать опасности нужно определить условия, при которых заложнику может быть нанесен вред алгоритм выявления и описания опасностей в ситуации захвата заложников террористами, стрельбе в общественных местах (техникуме, публичном мероприятии).	2	2	П 1, П 9, ЦО 5.1 ЦО 1.5
Тема 1.8 Источники опасности в быту. Правила безопасного поведения	15-16	Практическое занятие №2 Источники опасности в быту, их классификация. Общие правила безопасного поведения. Причины и профилактика бытовых отравлений. Первая помощь, порядок действий в экстренных случаях в ситуациях бытового отравления. Предупреждение бытовых травм. Правила безопасного поведения в ситуациях, связанных с опасностью получить травму (спортивные занятия, использование различных инструментов, стремянок, лестниц и другое).	2		П 1, П 9, ЦО 5.1
Раздел 2. Методы оценки риска			12		
		Основное содержание			
		Теоретическое обучение	2		
Тема 2.1. Изучение комплекса опасностей на рабочем месте, специалиста на объекте общепита. Риск. Виды риска. Концепция приемлемого риска.	17-18	<u>Профессионально ориентированное содержание</u> <u>Практическое занятие № 3.</u> <i>Изучение комплекса опасностей на рабочем месте специалиста на объекте общепита. Приемлемый риск - уровень опасности, который на данном этапе социально-экономического и научно-технического развития общество считает допустимым.</i> <i>Предметное действие: определение вероятности осуществления риска и масштаба последствий воздействия вредных и опасных факторов среды для разработки/выбора мер по профилактике и защите.</i> <i>Правило действия: чтобы оценить риск, нужно рассчитать вероятность наступления негативного события и определить тяжесть его последствий. Алгоритм расчета риска по формуле.</i>	2	2	П2, П3, П, 1, П6, ЦО 5.1
Тема 2.2	19-20	Практическое занятие №4	2		П 3,

Безопасность в общественных местах. Безопасность в социуме. Как оценить риски на дорогах		Правила поведения и действия при возникновении опасностей в общественных местах. Общественные места и их классификация; основные источники опасности в общественных местах закрытого и открытого типа, общие правила безопасного поведения; опасности в общественных местах социально-психологического характера (возникновение толпы и давки; проявление агрессии; криминогенные ситуации); порядок действий при риске возникновения или возникновении толпы, давки; эмоциональное заражение в толпе, способы самопомощи, правила безопасного поведения при попадании в агрессивную и паническую толпу; правила безопасного поведения при проявлении агрессии; криминогенные ситуации в общественных местах, правила безопасного поведения, порядок действия при попадании в опасную ситуацию; меры безопасности и порядок действий при угрозе обрушения зданий и отдельных конструкций; меры безопасности и порядок поведения при угрозе, в случае террористического акта. <i>Понятие:</i> риски на дорогах - количественная мера опасности для участника дорожного движения, сочетающая риск 1) вероятности (или частоты) негативного события/ДТП и 2) тяжести его ущерба жизни и здоровью; <i>Предметное действие:</i> определение вероятности осуществления риска (по формуле) и масштаба последствий воздействия опасных факторов дорожного движения в отношении различных его участников для разработки/выбора мер по профилактике и защите <i>Правило действия:</i> чтобы оценить риск негативного события/ДТП для участника дорожного движения, нужно рассчитать вероятность наступления негативного события и определить тяжесть его последствий для участника дорожного движения <i>Алгоритм оценки</i> риска для разных участников дорожного движения (пешеход, электросамокатчик/райдер, мотоциклист)			ЦО 5.2

Тема 2.3 Оценка рисков на рабочем месте. Как оценить риски в ситуации пожара на объекте общепита.	21-22	<u>Профессионально ориентированное содержание.</u> <i>Виртуальная экскурсия в поварское, кондитерское производство. Возможные последствия опасностей (гибель, травма), Статистические данные по несчастным случаям на производстве. Основные причины травматизма Методы уменьшения опасностей на рабочем месте, выбор средств индивидуальной и коллективной защиты. Типовые отраслевые нормы выдачи средств индивидуальной защиты.</i> <i>Понятие: риски в ситуации пожара в общественном месте - количественная мера опасности для посетителя, сочетающая риск 1) вероятности (или частоты) пожара и 2) тяжести его ущерба жизни и здоровью от опасных факторов пожара (ожоги, отравление угарным газом, гибель).</i> <i>Предметное действие: определение вероятности осуществления риска пожара в общественном месте (по формуле) и масштаба последствий воздействия опасных факторов пожара на посетителей для разработки/выбора мер по профилактике и защите.</i> <i>Правило действия: чтобы оценить риск негативного события - пожара в общественном месте, нужно рассчитать вероятность его наступления (по формуле) и определить тяжесть его последствий для посетителей.</i> <i>Алгоритм оценки рисков опасных факторов пожара в общественном месте (торговом центре, клубе, интернате для престарелых).</i>	2		П1, П2, ЦО 5.1, ЦО 7.3
Тема 2.4 Экстремизм и терроризм как угроза устойчивого развития общества. Как оценить риск реализации ситуации захвата заложников/стрельбы во время нахождения на рабочем месте (ЧС)	23-24	<u>Профессионально ориентированное содержание.</u> <u>Практическое занятие № 5</u> <i>Понятие: риск захвата заложников в общественном месте - количественная мера опасности для посетителя, сочетающая риск 1) вероятности (или частоты) захвата заложников/стрельбы и 2) тяжести его ущерба жизни и здоровью (травмы, в т.ч. психологическая, ранения, гибель)</i> <i>Предметное действие: определение вероятности осуществления риска (по формуле) и масштаба/тяжести последствий воздействия опасных факторов захвата заложников/стрельбы в общественном месте для разработки/выбора мер по профилактике и защите посетителей</i> <i>Правило действия: чтобы оценить риск захвата заложников/стрельбы в общественном месте, нужно рассчитать вероятность наступления негативного события и определить тяжесть его последствий для посетителей</i> <i>алгоритм оценки рисков в ситуации захвата заложников/стрельбы в общественном месте</i>	2	2	П 9, ЦО 5.1 ЦО 1.5

Тема 2.5 Безопасность в информационном пространстве	25-26	Понятия "цифровая среда", "цифровой след"; влияние цифровой среды на жизнь человека; приватность, персональные данные; "цифровая зависимость", ее признаки и последствия; опасности и риски цифровой среды, их источники; вредоносное программное обеспечение; виды вредоносного программного обеспечения, его цели, принципы работы; правила защиты от вредоносного программного обеспечения; кража персональных данных, паролей; мошенничество, фишинг, правила защиты от мошенников; правила безопасного использования устройств и программ; поведенческие опасности в цифровой среде и их причины; опасные персоны, имитация близких социальных отношений. Правила безопасного поведения в цифровой среде.	2		П 4, П 5, ЦО 5.2
Раздел 3. Защита населения и территорий от чрезвычайных ситуаций			12		
Тема 3.1 Понятие о защите от опасности. Изучение комплекса опасностей на рабочем месте специалиста в мастерской Поварского и кондитерского дела.	27-28	Основное содержание			
		<u>Профессионально ориентированное содержание.</u> <i>Понятие:</i> Защита от опасностей – это способы и методы снижения уровня и продолжительности действия опасностей на человека (природу). <i>Правило:</i> чтобы защитить объект от опасностей, необходимо снизить негативное влияние источников опасности (сокращением значения риска и размеров опасных зон), его выведением из опасной зоны; применением экобиозащитной техники и средств индивидуальной защиты <i>Предметное действие:</i> выбор мер (способы, методы, средства, модели поведения) для защиты от опасностей окружающей среды, в том числе в чрезвычайной ситуации <i>Правило действия:</i> чтобы выбрать меры для защиты объекта от опасностей окружающей среды, в том числе в чрезвычайной ситуации, необходимо подобрать согласно нормативным требованиям оптимальные/ доступность+функциональность/ средства индивидуальной защиты, модели безопасного поведения, обозначить пути выхода из опасной зоны, сформулировать правила поведения/техники безопасности <i>Алгоритм</i> выбора способа защиты на основе нормативных документов	2		П 11, ЦО 5.2
Тема 3.2 Организация инженерной защиты населения от поражающих факторов чрезвычайных ситуаций мирного и военного времени	29-30	Практическое занятие № 6 Инженерная защита, виды защитных сооружений. Основное предназначение защитных сооружений гражданской обороны. Правила поведения в защитных сооружениях.	2		П 4, П 11, ЦО 5.1

Тема 3.3 Средства индивидуальной защиты. Изучение и использование средств индивидуальной защиты для работников общепита.	31-32	<u>Профессионально ориентированное содержание.</u> <u>Практическое занятие № 7</u> Респираторы, ГП-7, ГП 5. Средства защиты кожи. Медицинские средства защиты. Аптечка индивидуальная.	2	2	П 1, П 2, ЦО 5.1
Тема 3.4 Правила безопасного поведения на разных видах транспорта. Как защититься от опасностей на дорогах.	33-34	Основные источники опасности на железнодорожном транспорте. Правила безопасного поведения. Порядок действий при возникновении опасной или чрезвычайной ситуации. Основные источники опасности в метро. Правила безопасного поведения. Порядок действий при возникновении опасной или чрезвычайной ситуации. <i>Понятие:</i> защита жизни и здоровья участников дорожного движения - способы и методы снижения уровня действия опасных факторов дорожного движения <i>Правило действия:</i> чтобы выбрать меры защиты жизни и здоровья участников дорожного движения, необходимо подобрать средства . <i>Правило действия:</i> чтобы выбрать меры защиты жизни и здоровья участников дорожного движения, необходимо подобрать средства индивидуальной защиты, правила и модели поведения на основе ПДД и иных нормативных документов <i>Алгоритм</i> выбора мер защиты жизни и здоровья участников дорожного движения (на выбор)	2		П 1, П 2, П 3, ЦО 5.1
Тема 3.5 Как безопасно вести себя в ситуации пожара на рабочем месте.	35-36	<u>Профессионально ориентированное содержание.</u> <u>Практическое занятие № 8</u> <i>Отработка порядка и правил действий при пожаре с использованием первичных средств пожаротушения в условиях профессиональной деятельности специалиста по поварскому и кондитерскому делу. Особенности тушения электрооборудования. Вынос пострадавшего из задымленного помещения.</i> <i>Понятие:</i> защита жизни и здоровья в условиях пожара - способы и методы снижения уровня действия опасных факторов пожара за счет выведения объекта защиты из опасной зоны, применения средств пожаротушения и индивидуальной защиты <i>Предметное действие:</i> выбор мер (средств пожаротушения, индивидуальной защиты, правил, моделей поведения) для защиты жизни и здоровья в условиях пожара в общественном месте <i>Правило действия:</i> чтобы выбрать меры защиты жизни и здоровья в условиях пожара, необходимо подобрать доступные средства пожаротушения индивидуальной защиты и модель поведения адекватно ситуации пожара	2	2	П 2, П 8, ЦО 5.1

		Алгоритм выбора мер защиты жизни и здоровья при пожаре (в своем жилище, в колледже, в торговом центре, на рабочем месте) в разных условиях (задымления, активного огня, затруднений эвакуации)			
Раздел 4 Основы военной службы			12		
Тема 4.1. История создания Вооруженных Сил России. Оборона страны как обязательное условие благополучного развития страны.		Основное содержание			
		Теоретическое обучение			
	37-38	Понятие о Вооруженных Сил России, обеспечении безопасности нашей страны. Предназначение Вооруженных Сил РФ. Реформирование Армии и Флота.	2		<i>П 10, П 12, ЦО 1.3, ЦО 1.6</i>
Тема 4.2 Основные понятия о воинской обязанности.	39-40	Понятие о воинском учете, обязательной подготовке к военной службе, призыве на военную службу, прохождении военной службы по призыву, пребывании в запасе, призыве на военные сборы и прохождении военных сборов в период пребывания в запасе, а также воинская обязанность в период военного времени, военного положения и в период мобилизации	2		<i>П 10, П 12, ЦО 1.6. ЦО 2.2</i>
Тема 4.3 Основные понятия о психологической совместимости членов воинского коллектива (экипажа, боевого расчета). Тренинг бесконфликтного общения и саморегуляции.		Практическое занятие № 9			
	41-42	Понятие о психологических основах взаимодействия военнослужащих в коллективе, совместной жизнедеятельности военнослужащих. Понятие конфликта и его влияние на уровень боеспособности и боеготовности отделения, экипажа, расчета. Понятие о способах бесконфликтного общения в условиях военной службы.	2	2	<i>П10, П 12, ЦО 1.3, ЦО 1.5.</i>
Тема 4.4 Строевая подготовка.		Основное содержание			
		Теоретическое обучение			
	43-44	Практическое занятие №10 Понятия об одиночной строевой подготовке и слаживания подразделений. Правила и алгоритмы предметных действий: Строевой стойки. Выполнение команд «Становись, Равняйсь, Смирно, Вольно, Заправиться». Повороты на месте. Перестроение из одношереножного строя в двухшереножный строй и обратно. Движение строевым шагом. Повороты в движении. Прохождение в составе подразделения торжественным маршем и в составе подразделения с песней. Приветствие в движении.	2		<i>П 10, ЦО 1.3</i>
Тема 4.6 Огневая подготовка. Порядок неполной сборки и разборки ММГ АК-74.		Практическое занятие №11			
	45-46	Понятие о назначении и боевых свойствах оружия, его устройстве, мерах безопасности при обращении с оружием и патронами, о неполной	2	2	<i>П 10, ЦО 2.2</i>

		и полной разборке автомата, назначении частей, узлов и механизмов автомата. <i>Правило и алгоритмы предметных действий:</i> неполной разборки, сборки автомата <i>Правила и приемы</i> стрельбы, способов поиска целей и управления огнем, действиях по командам руководителя стрельб			
Раздел 5. Основы медицинских знаний			18		
Тема 5.1. Как снизить риски для здоровья. Профилактика заболеваний. Здоровый образ жизни.	47-48	Основное содержание Практическое занятие № 12 <i>Понятие:</i> защита жизни и здоровья - способы и методы снижения уровня действия вредных и опасных факторов для физического и психического здоровья <i>Предметное действие:</i> выбор мер (способов, методов, средств, образа жизни) для защиты жизни и здоровья от опасностей окружающей среды <i>Правило действия:</i> чтобы выбрать меры снижения уровня действия вредных и опасных факторов для здоровья от опасностей окружающей, необходимо подобрать согласно гигиеническим нормам/требованиям оптимальные средства профилактики заболевания, модели безопасного поведения, в т.ч. в пандемию. <i>Алгоритм</i> выбора способа профилактики типичных/смертельно опасных для подростков заболеваний (инфекционных, психологических)	2	2	<i>П5, ЦО 5.1</i>
Тема 5.2. Понятие первой помощи.		Основное содержание			
	49-50	Теоретическое обучение Перечень состояний, при которых оказывается первая помощь. Признаки жизни. Общие правила оказания первой помощи. Федеральный закон «Об основах охраны здоровья граждан Российской Федерации».	2		<i>П 2, П 5 ЦО 5.1</i>
Тема 5.3. Помощь при состояниях вызванных нарушением сознания во время выполнения профессиональных обязанностей.	51-52	<u>Профессионально ориентированное содержание.</u> <i>Понятие</i> об эпилепсии, инсульте, обмороке, инфаркте, диабете, токсикологическом опьянении. <i>Правила и алгоритмы</i> поведения и оказания первой помощи при этих состояниях	2	2	<i>П 2, П 5, ЦО 5.1</i>
Тема 5.4 Первая помощь при неотложных состояниях: закон и порядок оказания. Алгоритм помощи пострадавшим при ДТП и ЧС.	53-54	Практическое занятие № 13 <i>Понятие</i> о неотложных состояниях в УК РФ Статья 124, Статья 125, <i>Правила</i> проведения диагностики и помощи в неотложных состояниях <i>Алгоритм</i> Оказание первой помощи при остановке сердца, искусственная вентиляция легких <i>Понятие</i> об ДТП и ЧС на транспорте. Отработка моделей поведения при ЧС на транспорте	2	2	<i>П 2, П 5, ЦО 5.2</i>

Тема 5.5 Алгоритм оказания помощи при получении профессиональных травм (кровотечение и ранение)	55-56	Практическое занятие № 14 <i>Понятие о видах кровотечений, средствах обеззараживания и дезинфекции.</i> <i>Правило остановки кровотечений способом наложение жгута и закрутки.</i> <i>Алгоритмы оказания первой помощи при кровотечениях</i>	2	2	<i>П 2, П 5.</i> <i>ЦО 5.1</i>
Тема 5.6. Оказание помощи подручными средствами в природных условиях.	57-58	Практическое занятие 15 <i>Понятие об экстремальных ситуациях в природных условиях.</i> <i>Способы и особенности фиксации конечностей.</i> <i>Способы транспортировки пострадавших.</i> <i>Способы согревания на открытой местности,</i> <i>Вынужденное автономное существование.</i> <i>Правило добычи: воды, пищи, огня. Временное жилище.</i>	2		<i>П 4, П 5,</i> <i>ЦО 5.1</i>
Тема 5.7 Помощь при воздействии высоких температур на организм человека на рабочем месте.		Основное содержание			
		Теоретическое обучение			
	59-60	<u>Профессионально ориентированное содержание .</u> <i>Понятие об ожогах и их видах (термические, химические, кислотные, щелочные).</i>	2		<i>П 2, П 5,</i> <i>ЦО 5.1</i>
Тема 5.8 Первая помощь при ожогах различной степени. полученных работником либо клиентам на рабочем месте.	61-62	<u>Профессионально ориентированное содержание.</u> Практическое занятие № 16 <i>Правило алгоритма помощи при ожогах различных видов.</i> <i>Способы самоспасения. Первая помощь пострадавшему на производстве в поварском и кондитерском цехе. Алгоритм поведения при ЧС.</i>	2	2	<i>П 1, П 5,</i> <i>ЦО 5.1</i>
Тема 5.9 Первая помощь при травмах различных областей тела полученных работником при выполнении должностных обязанностей.	63-64	<u>Профессионально ориентированное содержание.</u> Правила помощи при травмах рук, ног, головы, при переломах, вывихах, ушибах и т.д.	2		<i>П 1, П 5,</i> <i>ЦО 5.1</i>
Тема 5.10 Алгоритмы оказания первой помощи при травмах, ранениях, переломах полученных работником либо клиентам на рабочем месте.	65-66	<u>Профессионально ориентированное содержание</u> Практическое занятие № 17 Алгоритмы оказания первой помощи при травмах, ранениях, переломах.	2	2	<i>П 1, П 5,</i> <i>ЦО 5.1</i>
Дифференцированный зачёт	67-68	Оценка усвоения личностных, метапредметных, предметных результатов	2		
Всего:			68	26	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет Безопасности жизнедеятельности и охраны труда, оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные издания

Основы безопасности жизнедеятельности: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/Н.В.Косолапова, Н.А.Прокопенко. -3-е изд., стер. -М.; Издательский центр «Академия» 2020. -368 с.

3.2.3. Дополнительные источники

Дополнительные источники:

Резчиков, Е.А Основы безопасности жизнедеятельности: 10-11 классы: учебник для среднего общего образования / Е.А. Резчиков, А.В. Рязанцев. -3-е изд., перераб и доп –Москва: Издательство Юрайт, 2023. – 635 с. - (Общеобразовательный цикл). -Текст: непосредственный.

ISBN 978-5-534-17401-4

Интернет-ресурсы

www.mchs.gov.ru (сайт МЧС РФ).

www.mvd.ru (сайт МВД РФ).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Наименование раздела	Показатели оценки результата	Форма контроля и оценивания
Раздел 1. Мир опасностей современной молодежи	П 4, П 9 Л 1, Л 3, Л 4 М 5, М 7 ЦО 1.3, ЦО 5.4	Устный опрос Ситуационные задачи Тестирование
Раздел 2. Методы оценки риска	П1, П3, П7 Л1, Л6, Л12 М 1, М 7 ЦО 5.1, ЦО 5.2	Устный опрос Практическая работа Тестирование
Раздел 3. Защита населения и территорий от чрезвычайных ситуаций	П.1, П.3, П 5, П.8; Л1, Л 5 М.1, М.3, ЦО 1.5, ЦО 5.1, ЦО 5.2, ЦО 7.3	Устный опрос Ситуационные задачи Тестирование
Раздел 4. Основы обороны государства и военной службы	П. 2, П.10, П.11; Л.1, Л.2; М 1, М .5; ЦО, 2.2. ЦО 1.6.	Устный опрос Тестирование Практическая работа
Раздел 5. Основы медицинских знаний	П.6, П. 12 ; Л 3 ,Л 12; М.1, М.3; ЦО 5.1, ЦО 5.2.	Устный опрос Тестирование Ситуационные задачи Практическая работа

Рабочая программа дисциплины
«ОУП.10 Физика»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ	335
1. Общая характеристика.....	336
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы	336
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины.....	336
2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ.....	338
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины.....	338
2.2. Содержание дисциплины	339
2.3. Курсовой проект (работа).....	
3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ.....	344
3.1. Материально-техническое обеспечение	344
3.2. Учебно-методическое обеспечение.....	344
4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ.....	344

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОУП.10 Физика»

(наименование дисциплины)

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Физика»: является обязательной частью общепрофессионального цикла ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Дисциплина «Физика» включена в обязательную часть цикла образовательной программы

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Освоение содержания учебного предмета «Физика» обеспечивает достижение студентами следующих **результатов**:

1) личностные:

- осознание обучающимися российской гражданской идентичности;
- готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению;
- наличие мотивации к обучению и личностному развитию;
- 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.

2) метапредметные:

- освоенные обучающимися межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные);
- способность их использования в познавательной и социальной практике, готовность к самостоятельному планированию и осуществлению учебной деятельности, организации учебного сотрудничества с педагогическими работниками и сверстниками, к участию в построении индивидуальной образовательной траектории;
- овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности;

• предметных:

Пр1. сформированность представлений о роли и месте физики и астрономии в современной научной картине мира, о системообразующей роли физики в развитии естественных наук, техники и современных технологий, о вкладе российских и зарубежных ученых-физиков в развитие науки; понимание физической сущности наблюдаемых явлений микромира, макромира и мегамира; понимание роли астрономии в практической деятельности человека и дальнейшем научно-техническом развитии, роли физики в формировании кругозора и функциональной грамотности человека для решения практических задач;

Пр2. сформированность умений распознавать физические явления (процессы) и объяснять их на основе изученных законов: равномерное и равноускоренное прямолинейное движение, свободное падение тел, движение по окружности, инерция, взаимодействие тел, колебательное движение, резонанс, волновое движение; диффузия, броуновское движение, строение жидкостей и твердых тел, изменение объема тел при нагревании (охлаждении), тепловое равновесие, испарение, конденсация, плавление, кристаллизация, кипение, влажность воздуха, связь средней кинетической энергии теплового движения молекул с абсолютной температурой, повышение давления газа при его нагревании в закрытом сосуде, связь между параметрами состояния газа в изопроцессах; электризация тел, взаимодействие зарядов, нагревание проводника с током, взаимодействие магнитов, электромагнитная индукция, действие магнитного поля на проводник с током и движущийся заряд, электромагнитные колебания и волны, прямолинейное распространение света, отражение, преломление, интерференция, дифракция и поляризация света, дисперсия света; фотоэлектрический эффект, световое давление, возникновение линейчатого спектра атома водорода, естественная и искусственная радиоактивность;

Пр3. владение основополагающими физическими понятиями и величинами, характеризующими физические процессы (связанными с механическим движением, взаимодействием тел, механическими колебаниями и волнами; атомно-молекулярным строением вещества, тепловыми процессами; электрическим и магнитным полями, электрическим током, электромагнитными колебаниями и волнами; оптическими явлениями; квантовыми явлениями, строением атома и атомного ядра, радиоактивностью); владение основополагающими астрономическими понятиями, позволяющими характеризовать процессы, происходящие на звездах, в звездных системах, в межгалактической среде; движение небесных тел, эволюцию звезд и Вселенной;

Пр4. владение закономерностями, законами и теориями (закон всемирного тяготения, I, II и III законы Ньютона, закон сохранения механической энергии, закон сохранения импульса, принцип суперпозиции сил, принцип равноправности инерциальных систем отсчета; молекулярно-кинетическую теорию строения вещества, газовые законы, первый закон термодинамики; закон сохранения электрического заряда, закон Кулона, закон Ома для участка цепи, закон Ома для полной электрической цепи, закон Джоуля - Ленца, закон электромагнитной индукции, закон сохранения энергии, закон прямолинейного распространения света, закон отражения света, закон преломления света; закон сохранения энергии, закон сохранения импульса, закон сохранения электрического заряда, закон сохранения массового числа, постулаты Бора, закон радиоактивного распада); уверенное использование законов и закономерностей при анализе физических явлений и процессов;

Пр5. умение учитывать границы применения изученных физических моделей: материальная точка, инерциальная система отсчета, идеальный газ; модели строения газов, жидкостей и твердых тел, точечный электрический заряд, ядерная модель атома, нуклонная модель атомного ядра при решении физических задач;

Пр6. владение основными методами научного познания, используемыми в физике: проводить прямые и косвенные измерения физических величин, выбирая оптимальный способ измерения и используя известные методы оценки погрешностей измерений, проводить исследование зависимостей физических величин с использованием прямых измерений, объяснять полученные результаты, используя физические теории, законы и понятия, и делать выводы; соблюдать правила безопасного труда при проведении исследований в рамках учебного эксперимента и учебно-исследовательской деятельности с использованием цифровых измерительных устройств и лабораторного оборудования; сформированность представлений о методах получения научных астрономических знаний;

Пр7. сформированность умения решать расчетные задачи с явно заданной физической моделью, используя физические законы и принципы; на основе анализа условия задачи выбирать физическую модель, выделять физические величины и формулы, необходимые для ее решения, проводить расчеты и оценивать реальность полученного значения физической

величины; решать качественные задачи, выстраивая логически непротиворечивую цепочку рассуждений с опорой на изученные законы, закономерности и физические явления;

Пр8. сформированность умения применять полученные знания для объяснения условий протекания физических явлений в природе и для принятия практических решений в повседневной жизни для обеспечения безопасности при обращении с бытовыми приборами и техническими устройствами, сохранения здоровья и соблюдения норм экологического поведения в окружающей среде; понимание необходимости применения достижений физики и технологий для рационального природопользования;

Пр9. сформированность собственной позиции по отношению к физической информации, получаемой из разных источников, умений использовать цифровые технологии для поиска, структурирования, интерпретации и представления учебной и научно-популярной информации; развитие умений критического анализа получаемой информации;

Пр10. овладение умениями работать в группе с выполнением различных социальных ролей, планировать работу группы, рационально распределять деятельность в нестандартных ситуациях, адекватно оценивать вклад каждого из участников группы в решение рассматриваемой проблемы;

Результатом освоения программы дисциплины является овладение обучающимися общими компетенциями:

Соотнесение планируемых результатов ОУП.10 Физика с общими и профессиональными компетенциями ФГОС СПО по специальности **43.01.09 Повар кондитер**.

Предметные результаты	Общие компетенции
Пр4) владение закономерностями, законами и теориями (закон всемирного тяготения, I, II и III законы Ньютона, закон сохранения механической энергии, закон сохранения импульса, принцип суперпозиции сил, принцип равноправности инерциальных систем отсчета; молекулярно-кинетическую теорию строения вещества, газовые законы, первый закон термодинамики; закон сохранения электрического заряда, закон Кулона, закон Ома для участка цепи, закон Ома для полной электрической цепи, закон Джоуля - Ленца, закон электромагнитной индукции, закон сохранения энергии, закон прямолинейного распространения света, закон отражения света, закон преломления света; закон сохранения энергии, закон сохранения импульса, закон сохранения электрического заряда, закон сохранения массового числа, постулаты Бора, закон радиоактивного распада); уверенное использование законов и закономерностей при анализе физических явлений и процессов; Пр5) умение учитывать границы применения изученных физических моделей: материальная точка, инерциальная система отсчета, идеальный газ; модели строения газов, жидкостей и твердых тел, точечный электрический заряд, ядерная модель атома, нуклонная модель атомного ядра при решении физических задач; Пр6) владение основными методами научного познания, используемыми в физике: проводить	ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам

прямые и косвенные измерения физических величин, выбирая оптимальный способ измерения и используя известные методы оценки погрешностей измерений, проводить исследование зависимостей физических величин с использованием прямых измерений, объяснять полученные результаты, используя физические теории, законы и понятия, и делать выводы; соблюдать правила безопасного труда при проведении исследований в рамках учебного эксперимента и учебно-исследовательской деятельности с использованием цифровых измерительных устройств и лабораторного оборудования; сформированность представлений о методах получения научных астрономических знаний; Пр7) сформированность умения решать расчетные задачи с явно заданной физической моделью, используя физические законы и принципы; на основе анализа условия задачи выбирать физическую модель, выделять физические величины и формулы, необходимые для ее решения, проводить расчеты и оценивать реальность полученного значения физической величины; решать качественные задачи, выстраивая логически непротиворечивую цепочку рассуждений с опорой на изученные законы, закономерности и физические явления; Пр8) сформированность умения применять полученные знания для объяснения условий протекания физических явлений в природе и для принятия практических решений в повседневной жизни для обеспечения безопасности при обращении с бытовыми приборами и техническими устройствами, сохранения здоровья и соблюдения норм экологического поведения в окружающей среде; понимание необходимости применения достижений физики и технологий для рационального природопользования	
Пр1) сформированность представлений о роли и месте физики и астрономии в современной научной картине мира, о системообразующей роли физики в развитии естественных наук, техники и современных технологий, о вкладе российских и зарубежных ученых-физиков в развитие науки; понимание физической сущности наблюдаемых явлений микромира, макромира и мегамира; понимание роли астрономии в практической деятельности человека и дальнейшем научно-техническом развитии, роли физики в формировании кругозора и функциональной грамотности человека для решения практических задач;	ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности

Пр2) сформированность умений распознавать физические явления (процессы) и объяснять их на основе изученных законов: равномерное и равноускоренное прямолинейное движение, свободное падение тел, движение по окружности, инерция, взаимодействие тел, колебательное движение, резонанс, волновое движение; диффузия, броуновское движение, строение жидкостей и твердых тел, изменение объема тел при нагревании (охлаждении), тепловое равновесие, испарение, конденсация, плавление, кристаллизация, кипение, влажность воздуха, связь средней кинетической энергии теплового движения молекул с абсолютной температурой, повышение давления газа при его нагревании в закрытом сосуде, связь между параметрами состояния газа в изопроцессах; электризация тел, взаимодействие зарядов, нагревание проводника с током, взаимодействие магнитов, электромагнитная индукция, действие магнитного поля на проводник с током и движущийся заряд, электромагнитные колебания и волны, прямолинейное распространение света, отражение, преломление, интерференция, дифракция и поляризация света, дисперсия света; фотоэлектрический эффект, световое давление, возникновение линейчатого спектра атома водорода, естественная и искусственная радиоактивность;

Пр3) владение основополагающими физическими понятиями и величинами, характеризующими физические процессы (связанными с механическим движением, взаимодействием тел, механическими колебаниями и волнами; атомно-молекулярным строением вещества, тепловыми процессами; электрическим и магнитным полями, электрическим током, электромагнитными колебаниями и волнами; оптическими явлениями; квантовыми явлениями, строением атома и атомного ядра, радиоактивностью); владение основополагающими астрономическими понятиями, позволяющими характеризовать процессы, происходящие на звездах, в звездных системах, в межгалактической среде; движение небесных тел, эволюцию звезд и Вселенной;

Пр9) сформированность собственной позиции по отношению к физической информации, получаемой из разных источников, умений использовать цифровые технологии для поиска, структурирования, интерпретации и представления учебной и научно-популярной информации; развитие умений критического анализа получаемой информации;

Пр10) овладение умениями работать в группе с выполнением различных социальных ролей, планировать работу группы, рационально распределять деятельность в нестандартных ситуациях, адекватно оценивать вклад каждого из участников группы в решение рассматриваемой проблемы	ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде

2. Структура и содержание дисциплины

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Вид учебной работы	Объем часов
Общий объем предмета (всего)	72
Объем работы обучающегося во взаимодействии с преподавателем (всего)	72
лекции	36
лабораторные, практические	36
Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)	28
в том числе	*
теоретическое обучение	*
практические занятия	28
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	*
в том числе:	*
индивидуальный проект ____ часов;	*
Консультации ____ часов	*
Промежуточная аттестация ____ часов. (дифференцированный зачет)	4

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий		Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2		3	4
Введение.	1	Физика-наука о природе. Естественнонаучный метод познания, его возможности и границы применимости. Моделирование физических явлений и процессов. Роль эксперимента и теории в процессе познания природы. Основные элементы физической картины мира.	1	Пр9 Пр1
Раздел 1.	Механика		15	
	Кинематика материальной точки		5	Пр2
Тема 1.1 Кинематика материальной точки	2	Относительность механического движения. Система отсчета. Характеристики механического движения: перемещение, скорость, ускорение.	1	
	3-4	Профессионально-ориентированное содержание	2	
		Практическая работа №1-2 Решение задач, тематика которых рассчитана на работу электроприборов, применяемых при нарезке, взбивании, шинковке, измельчении и тд продуктов, для приготовления блюд. Виды движения (равномерное, равноускоренное) и их графическое описание. Движение по окружности с постоянной по модулю скоростью.		
	5-6	Профессионально-ориентированное содержание	2/2	
	Практическая работа №3-4 Решение задач на расчет скорости вращения венчика при взбивке крема.			

	Динамика материальной точки		4	
Тема 1.2. Динамика материальной точки	7-8	Взаимодействие тел. Принцип суперпозиции сил. Законы динамики Ньютона.	2	
	9-10	<i>Профессионально-ориентированное содержание</i> Практическая работа №5-6 Решение задач на принцип совместимости продуктов питания при приготовлении блюд.. Силы в природе: упругость, трение, сила тяжести. Закон всемирного тяготения. Невесомость. Развитие космонавтики.	2	
Законы сохранения в механике			2	Пр4
Тема 1.3. Законы сохранения в механике	11-12	Закон сохранения импульса и реактивное движение. Закон сохранения механической энергии.	2	
		Самостоятельная работа обучающегося (индивидуальный проект): Сбор информации к проекту.		
Механические колебания и волны			4	Пр2 Пр3 Пр4
Тема 1.4. Механические колебания и волны	13-14	Практическая работа №7-8 Решение задач. Механические колебания. Амплитуда, период, частота, фаза колебаний. Закон сохранения механической энергии. Свободные и вынужденные колебания. Резонанс. Механические волны. Свойства механических волн. Длина волны..	2	
	15-16	Звуковые волны. Ультразвук и его использование в технике и медицине.	1	
		Контрольная работа №1. «Механика»	1	
Раздел 2. Молекулярная физика. Термодинамика			16	
Основы МКТ			4	Пр2 Пр3 Пр4 Пр9
Тема 2.1. Основы МКТ	17-18	История атомистических учений. Наблюдения и опыты, подтверждающие атомно –молекулярное строение вещества. Масса и размеры молекул. Тепловое движение. Абсолютная температура как мера средней кинетической энергии частиц. Модель идеального	2	

		газа. Связь между давлением и средней кинетической энергией молекул газа.		
	19-20	<i>Профессионально-ориентированное содержание</i> Лабораторная работа №1. Проверка зависимости между V, P, T для данной массы газа и молекул в молекулярной кухне.	2/2	
Основы термодинамики			4	
Тема 2.2 Основы термодинамики	21-22	Внутренняя энергия и работа газа. Первый закон термодинамики. Необратимость тепловых процессов. Тепловые двигатели и охрана окружающей среды. КПД тепловых двигателей.	2	
	23-24	<i>Профессионально-ориентированное содержание</i> Практическая работа №9-10 Решение задач по применению тепловых процессов в профессиональной деятельности.	2/2	
Твердые тела и жидкости			2	Пр5
Тема 2.3. Твердые тела и жидкости	25-26	<i>Профессионально-ориентированное содержание</i> Практическая работа №11-12 Решение задач профессиональной направленности, связанные со строением продуктов питания. Модель строения жидкости. Поверхности натяжение и смачивание. Модель строения твердых тел. Механические свойства твердых тел. Аморфные вещества и жидкие кристаллы.	2	
Агрегатные состояния вещества			6	Пр5
Тема 2.4 Агрегатные состояния вещества	27-28	Испарение. Насыщенные и ненасыщенные пары. Влажность воздуха Изменение агрегатных состояний вещества. Поверхностное натяжение. Смачивание, капиллярность.	2	
	29-30	<i>Профессионально-ориентированное содержание</i> Лабораторная работа №2. Определение относительной влажности воздуха в помещении при приготовлении кулинарных блюд	2	
		<i>Профессионально-ориентированное содержание</i>	2	

	31-32	Контрольная работа №2 «Молекулярная физика и термодинамика» в ПД		
Раздел 3. Электродинамика			28	
Электрическое поле			2	
Тема 3.1. Электрическое поле	33-34	Практическая работа №13-14 Решение задач. Взаимодействие заряженных тел. Электрический заряд. Закон сохранения электрического заряда. Закон Кулона. Электрическое поле. Напряжённость поля. Потенциал. Разность потенциалов. Проводники в электрическом поле, Электрическая ёмкость. Конденсатор. Диэлектрики в электрическом поле	2	Пр2 Пр3 Пр4
Законы постоянного тока			12	
Тема 3.2. Законы постоянного тока.	35-36	Постоянный электрический ток. Сила тока, напряжение, электрическое сопротивление. Закон Ома для участка цепи. ЭДС источника тока. Закон Ома для полной цепи. Последовательное и параллельное соединение проводников.	2	Пр2 Пр3 Пр4 Пр6 Пр5 Пр7 Пр8
	37-38	Профессионально-ориентированное содержание	2/2	
		Практическая работа №15-16 Решение задач. Тепловое действие электрического тока. Закон Джоуля - Ленца. Мощность электрического тока при приготовлении блюд.		
	39-40-41-42-43-44	Профессионально-ориентированное содержание	6 2 2 2	
		Обеспечение безопасности работы с электроприборами в работе специалиста на примере цикла Лабораторных работ: Лабораторная работа №3 «Определение удельного сопротивления проводника»		
		Лабораторная работа №4 «Изучение последовательного и параллельного соединения проводников» Лабораторная работа № 5 «Определение ЭДС и внутреннего сопротивления источника электрической энергии»		
45-46	Контрольная работа № 3. “Электрическое поле. Законы постоянного тока”	2		
Магнитное поле.			1	

Тема 3.3. Магнитное поле	47	Магнитное поле. Постоянные магниты и магнитное поле тока. Сила Ампера. Принцип действия электродвигателя. Электроизмерительные приборы.	1	Пр2 Пр3 Пр4
		Самостоятельная работа обучающегося (индивидуальный проект): Интерпретация информации индивидуального проекта. Структурирование информации индивидуального проекта.		
Электромагнитная индукция			1	
Тема 3.4. Электромагнитная индукция	48	Индукция магнитного поля. Магнитный поток. Явление электромагнитной индукции и закон электромагнитной индукции Фарадея. Вихревое электрическое поле. Правило Ленца. Самоиндукция. Индуктивность.	1	Пр3 Пр4
Электромагнитные колебания. Переменный электрический ток			4	
Тема 3.5. Электромагнитные колебания. Переменный электрический ток	49	Колебательный контур. Свободные электромагнитные колебания. Вынужденные электромагнитные колебания. Действующие значения силы тока и напряжения Конденсатор и катушка в цепи переменного тока. Активное сопротивление. Полупроводники. Собственная и примесная проводимости полупроводников. Полупроводниковый диод. Полупроводниковые приборы	1	Пр3 Пр4 Пр6 Пр5 Пр7 Пр8
	50	Принцип действия электрогенератора. Переменный ток. Трансформатор Производство, передача и потребление электрической энергии.	1	
	51	<i>Профессионально-ориентированное содержание</i>		
	52	Практическая работа №17 Решение задач. Проблемы энергосбережения. Техника безопасности в обращении с электрическим током и электрическими приборами в профессиональной деятельности. Электрический резонанс.	1	
		Контрольная работа №4 «Переменный электрический ток»	1	
Электромагнитные волны			2	

Тема 3.6. Электромагнитные волны	53-54	Практическая работа №18-19 Решение задач. Электромагнитное поле и электромагнитные волны. Скорость электромагнитных волн. Принципы радиосвязи и телевидения	2	
Световые волны. Волновые свойства света			6	
Тема 3.7. Световые волны. Волновые свойства света	55-56	Свет как электромагнитная волна. Интерференция. Дифракции света. Дифракционная решетка.	1	Пр6 Пр5 Пр7 Пр8
		Практическое занятие №20. Решение задач Законы отражения и преломления света. Полное внутреннее отражение.	1	
	57-58	Профессионально-ориентированное содержание		
	Лабораторная работа №6 «Определение показателя преломления света» при работе спродуктами питания	2		
Раздел 4. Строение атома и квантовая физика			8	
Квантовая оптика			2	
Тема 4.1. Квантовая оптика	59-60	Гипотеза Планка о квантах. Фотоэффект. Фотон. Волновые и корпускулярные свойства света. Технические устройства, основанные на использовании фотоэффекта.	1	Пр3 Пр4
		Практическое занятие №21. Решение задач	1	
Физика атома			2	
Тема 4.2. Физика атома	61-62	Практическая работа №22-23 Решение задач. Строение атома: планетарная модель и модель Бора. Поглощение и испускание света атомом. Квантование энергии. Принцип действия и использование лазера.	2	Пр5 Пр9
Физика атомного ядра			4	
Тема 4.3. Физика атомного ядра	63-64	Строение атомного ядра. Энергия связи. Связь массы и энергии. Ядерная энергетика. Радиоактивные излучения и их воздействие на живые организмы.	1	Пр5 Пр9
		Практическая работа №24 Решение задач. Уравнения ядерной реакции.	1	

	65-66	Обобщающая контрольная работа по темам: «Колебания и волны. Оптика. Электромагнитные и световые волны. Атомная и квантовая физика»	2	
		Самостоятельная работа обучающегося (индивидуальный проект): Подготовка презентации индивидуального проекта.		
Раздел 5. Эволюция Вселенной			2	
Тема 5.1 Эволюция Вселенной	67-68	Эффект Доплера и обнаружение «разбегания» галактик. Большой взрыв. Возможные сценарии эволюции Вселенной. Эволюция и энергия горения звезд. Термоядерный синтез. Образование планетных систем. Солнечная система.	2	Пр3 Пр8 Пр 9 Пр 10
	69-72	Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	4	
		Всего:	72	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет Естественных- научных дисциплин, оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные издания

1. Дмитриева В. Ф. Физика для профессий и специальностей технического профиля: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования/В.Ф.Дмитриева. – 9-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2021.- 496 с. УДК 53(075.32), ББК 22.3я723.
2. Дмитриева В.Ф. Физика для профессий и специальностей технического профиля. Лабораторный практикум: учебное пособие для студентов учреждений среднего профессионального образования/В.Ф.Дмитриева, О. В. Сава.- М.: Издательский центр «Академия», 2021.- 160 с. УДК 53(075.32), ББК 22.3я723.
3. Дмитриева В.Ф. Физика для профессий и специальностей технического профиля. Сборник задач: учебное пособие для образовательных учреждений среднего профессионального образования. М., 2019
4. Дмитриева В.Ф., Васильев Л.И. Физика для профессий и специальностей технического профиля. Контрольные материалы: учеб.пособия для учреждений сред. проф. образования / В. Ф. Дмитриева, Л. И. Васильев. — М., 2019.
5. Дмитриева В.Ф. Физика для профессий и специальностей технического профиля. Лабораторный практикум: учеб.пособия для учреждений сред. проф. образования / В. Ф. Дмитриева, А. В. Коржуев, О. В. Муртазина. — М., 2016.
6. Дмитриева В.Ф. Физика для профессий и специальностей технического профиля: электронный учеб.-метод. комплекс для образовательных учреждений сред. проф. образования. — М., 2016.
7. Дмитриева В.Ф. Физика для профессий и специальностей технического профиля: электронное учебное издание (интерактивное электронное приложение) для образовательных учреждений сред.проф. образования. — М., 2016.

3.2.3. Дополнительные источники

Дополнительные источники:

1. Касьянов В.А. Иллюстрированный атлас по физике: 10 класс.— М., 2010.
2. Касьянов В.А. Иллюстрированный атлас по физике: 11 класс. — М., 2010.
3. Трофимова Т.И., Фирсов А.В. Физика для профессий и специальностей технического и естественно-научного профилей: Сборник задач. — М., 2013.
4. Трофимова Т.И., Фирсов А.В. Физика для профессий и специальностей технического и естественно-научного профилей: Решения задач. — М., 2015.
5. Трофимова Т.И., Фирсов А.В. Физика. Справочник. — М., 2010.
6. Фирсов А.В. Физика для профессий и специальностей технического и естественно-научного профилей: учебник для образовательных учреждений сред.проф. образования / под ред. Т. И. Трофимовой. — М., 2014.

Интернет-ресурсы

1. www.fcior.edu.ru (Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов).
2. www.dic.academic.ru (Академик. Словари и энциклопедии).
3. www.booksgid.com(Books Gid. Электронная библиотека).

4. www.globalteka.ru(Глобалтека.Глобальная библиотека научных ресурсов).
5. www.window.edu.ru(Единое окно доступа к образовательным ресурсам).
6. www.st-books.ru(Лучшая учебная литература).
7. www.school.edu.ru(Российский образовательный портал.Доступность, качество, эффективность).
8. www.ru/book(Электронная библиотечная система).
9. www.alleng.ru/edu/phys.htm(Образовательные ресурсы Интернета — Физика).
10. www.school-collection.edu.ru(Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов).
11. <https://fiz.1september.ru>(учебно-методическая газета «Физика»).
12. www.n-t.ru/nl/fz(Нобелевские лауреаты по физике).
13. www.nuclphys.sinp.msu.ru(Ядерная физика в Интернете).
14. www.college.ru/fizika(Подготовка к ЕГЭ).
15. www.kvant.mccme.ru(научно-популярный физико-математический журнал «Квант»).
16. www.yos.ru/natural-sciences/html (естественно-научный журнал для молодежи «Путь в науку»)

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
сформированность представлений о роли и месте физики и астрономии в современной научной картине мира, о системообразующей роли физики в развитии естественных наук, техники и современных технологий, о вкладе российских и зарубежных ученых-физиков в развитие науки; понимание физической сущности наблюдаемых явлений микромира, макромира и мегамира; понимание роли астрономии в практической деятельности человека и дальнейшем научно-техническом развитии, роли физики в формировании кругозора и функциональной грамотности человека для решения практических задач; сформированность умений распознавать физические явления (процессы) и объяснять их на основе изученных законов: равномерное и	ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии	Педагогическое наблюдение в процессе обучения студентов в ходе решения поставленных учебных задач. Реферативная работа обучающихся по предлагаемой тематике, входная контрольная работа

равноускоренное прямолинейное движение, свободное падение тел, движение по окружности, инерция, взаимодействие тел, колебательное движение, резонанс, волновое движение; диффузия, броуновское движение, строение жидкостей и твердых тел, изменение объема тел при нагревании (охлаждении), тепловое равновесие, испарение, конденсация, плавление, кристаллизация, кипение, влажность воздуха, связь средней кинетической энергии теплового движения молекул с абсолютной температурой, повышение давления газа при его нагревании в закрытом сосуде, связь между параметрами состояния газа в изопроцессах; электризация тел, взаимодействие зарядов, нагревание проводника с током, взаимодействие магнитов, электромагнитная индукция, действие магнитного поля на проводник с током и движущийся заряд, электромагнитные колебания и волны, прямолинейное распространение света, отражение, преломление, интерференция, дифракция и поляризация света, дисперсия света; фотоэлектрический эффект, световое давление, возникновение линейчатого спектра атома водорода, естественная и искусственная радиоактивность; Пр3) владение основополагающими физическими понятиями и величинами, характеризующими физические процессы (связанными с механическим движением, взаимодействием тел, механическими колебаниями и волнами; атомно-молекулярным строением вещества, тепловыми процессами; электрическим и магнитным полями, электрическим током, электромагнитными колебаниями и волнами; оптическими	для выполнения задач профессиональной деятельности ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	

явлениями; квантовыми явлениями, строением атома и атомного ядра, радиоактивностью); владение основополагающими астрономическими понятиями, позволяющими характеризовать процессы, происходящие на звездах, в звездных системах, в межгалактической среде; движение небесных тел, эволюцию звезд и Вселенной; владение закономерностями, законами и теориями (закон всемирного тяготения, I, II и III законы Ньютона, закон сохранения механической энергии, закон сохранения импульса, принцип суперпозиции сил, принцип равноправности инерциальных систем отсчета; молекулярно-кинетическую теорию строения вещества, газовые законы, первый закон термодинамики; закон сохранения электрического заряда, закон Кулона, закон Ома для участка цепи, закон Ома для полной электрической цепи, закон Джоуля - Ленца, закон электромагнитной индукции, закон сохранения энергии, закон прямолинейного распространения света, закон отражения света, закон преломления света; закон сохранения энергии, закон сохранения импульса, закон сохранения электрического заряда, закон сохранения массового числа, постулаты Бора, закон радиоактивного распада); уверенное использование законов и закономерностей при анализе физических явлений и процессов; умение учитывать границы применения изученных физических моделей: материальная точка, инерциальная система отсчета, идеальный газ; модели строения газов, жидкостей и твердых тел, точечный		

электрический заряд, ядерная модель атома, нуклонная модель атомного ядра при решении физических задач; владение основными методами научного познания, используемыми в физике: проводить прямые и косвенные измерения физических величин, выбирая оптимальный способ измерения и используя известные методы оценки погрешностей измерений, проводить исследование зависимостей физических величин с использованием прямых измерений, объяснять полученные результаты, используя физические теории, законы и понятия, и делать выводы; соблюдать правила безопасного труда при проведении исследований в рамках учебного эксперимента и учебно-исследовательской деятельности с использованием цифровых измерительных устройств и лабораторного оборудования; сформированность представлений о методах получения научных астрономических знаний; сформированность умения решать расчетные задачи с явно заданной физической моделью, используя физические законы и принципы; на основе анализа условия задачи выбирать физическую модель, выделять физические величины и формулы, необходимые для ее решения, проводить расчеты и оценивать реальность полученного значения физической величины; решать качественные задачи, выстраивая логически непротиворечивую цепочку рассуждений с опорой на изученные законы, закономерности и физические явления; сформированность умения применять полученные знания для объяснения		

условий протекания физических явлений в природе и для принятия практических решений в повседневной жизни для обеспечения безопасности при обращении с бытовыми приборами и техническими устройствами, сохранения здоровья и соблюдения норм экологического поведения в окружающей среде; понимание необходимости применения достижений физики и технологий для рационального природопользования сформированность собственной позиции по отношению к физической информации, получаемой из разных источников, умений использовать цифровые технологии для поиска, структурирования, интерпретации и представления учебной и научно-популярной информации; развитие умений критического анализа получаемой информации; овладение умениями работать в группе с выполнением различных социальных ролей, планировать работу группы, рационально распределять деятельность в нестандартных ситуациях, адекватно оценивать вклад каждого из участников группы в решение рассматриваемой проблемы		

Рабочая программа дисциплины

«ОУП.11 Биология»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ	335
1. Общая характеристика.....	336
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы	336
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины.....	336
2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ.....	338
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины.....	338
2.2. Содержание дисциплины	339
2.3. Курсовой проект (работа).....	
3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ.....	344
3.1. Материально-техническое обеспечение	344
3.2. Учебно-методическое обеспечение.....	344
4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ.....	344

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОУП.11БИОЛОГИЯ»

(наименование дисциплины)

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «БИОЛОГИЯ»: является обязательной частью общепрофессионального цикла ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Дисциплина «Биология» включена в обязательную часть цикла образовательной программы

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Освоение содержания учебного предмета «Биология», обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

Личностных

- 1) готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие;
- 2) готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность
- 3) интерес к различным сферам профессиональной деятельности овладение универсальными учебными познавательными действиями
- 4) готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению;
- 5) овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности
- 6) принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности;
- 7) признавать свое право и право других людей на ошибки;
- 8) развивать способность понимать мир с позиции другого человека
- 9) сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем;
- 10) планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества;
- активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде;
- 11) умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их;
- 12) расширение опыта деятельности экологической направленности;
- 13) овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности

Метапредметных

- 1) самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне
- 2) устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения
- 3) определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения;
- 4) выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях;
- 5) вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности;
- 6) развивать креативное мышление при решении жизненных проблем
- 7) самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне;
- 8) устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения;
- 9) определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения;

- 10) выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях;
- 11) вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности;
- 12) развивать креативное мышление при решении жизненных проблем
- 13) владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;
- 14) выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения;
- 15) анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях;
- 16) уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности;
- 17) уметь интегрировать знания из разных предметных областей;
- 18) выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения;
- 19) способность их использования в познавательной и социальной практике

Предметных:

Пр1 сформированность знаний о месте и роли биологии в системе научного знания; функциональной грамотности человека для решения жизненных проблем;

Пр2 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;

Пр3 сформированность умения раскрывать содержание основополагающих биологических теорий и гипотез: клеточной, хромосомной, мутационной, эволюционной, происхождения жизни и человека;

Пр4 сформированность умения раскрывать основополагающие биологические законы и закономерности (Г. Менделя, Т. Моргана, НИ. Вавилова, Э. Геккеля, Ф. Мюллера, К. Бэра), границы их применимости к живым системам.

Пр5 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;

Пр6 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;

Пр7 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 биотехнологии для рационального природопользования;

Пр8 сформированность умения решать биологические задачи, составлять генотипические схемы скрещивания для разных типов наследования признаков у организмов, составлять схемы переноса веществ и энергии в экосистемах (цепи питания, пищевые сети);

Пр9 сформированность умений критически оценивать информацию биологического содержания, включающую псевдонауку 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;

Пр10 сформированность умений создавать собственные письменные и устные сообщения на основе биологической информации из нескольких источников, грамотно использовать понятийный аппарат биологии.

Соотнесение планируемых результатов ОУП.11 Биология с общими и профессиональными компетенциями ФГОС СПО по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»

Предметные результаты	Общие компетенции
Пр1 сформированность знаний о месте и роли биологии в системе научного знания; функциональной грамотности человека для решения жизненных проблем;	ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
Пр2 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;	ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
Пр3 сформированность умения раскрывать содержание основополагающих биологических теорий и гипотез: клеточной, хромосомной, мутационной, эволюционной, происхождения жизни и человека;	ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
Пр4 сформированность умения раскрывать основополагающие биологические законы и закономерности (Г. Менделя, Т. Моргана, НН. Вавилова, Э. Геккеля, Ф. Мюллера, К. Бэра), границы их применимости к живым системам;	ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности

Пр5 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;	ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
Пр6 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;	ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
	Профессиональные компетенции
Пр7 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	ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

поведения в окружающей природной среде; понимание необходимости использования достижений современной биологии и биотехнологий для рационального природопользования;	ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
Пр8 сформированность умения решать биологические задачи, составлять генотипические схемы скрещивания для разных типов наследования признаков у организмов, составлять схемы переноса веществ и энергии в экосистемах (цепи питания, пищевые сети);	ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
Пр9 сформированность умений критически оценивать информацию биологического содержания, включающую псевдонаушные 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;	ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
Пр10 сформированность умений создавать собственные письменные и устные сообщения на основе биологической информации из нескольких источников, грамотно использовать понятийный аппарат биологии.	ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

2. Структура и содержание дисциплины

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Вид учебной работы	Объем часов
Общий объем предмета (всего)	72
Объем работы обучающегося во взаимодействии с преподавателем (всего)	64
в том числе в форме практической подготовки:	30
лекции	32
Лабораторные, практические занятия	32
Профессионально-ориентированное содержание предмета	30
В том числе:	
Теоретическое обучение	14
Практические занятия	16
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	0
Консультация	2
Итоговая аттестация в форме экзамена	6

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем		Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	В том числе в форме практической подготовки	Коды предметных и ЦО программы воспитания, формированию которых способствует элемент программы
Основное содержание					
		Раздел 1. Клетка – структурно-функциональная единица живого			
Тема 1.1. Биология как наука. Общая характеристика жизни Тема 1.2. Структурно-функциональная организация клеток		Профессионально- ориентированное содержание	8		Пр1 ПК1.1 ЦО 1.7
		Теоретическое обучение:			
	1-2	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. Значение биологической науки в профессии повар, кондитер. Уровни организации живой материи. Общая характеристика жизни, свойства живых систем. Химический состав клеток	2		
		Теоретическое обучение:			ПК1.1 Пр1 ЦО 1.7
	3-4	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). Микроорганизмы способные вызывать пищевые токсикоинфекции.	2		
		Лабораторные занятия:			
	5-6	Приобретение опыта применения техники микроскопирования при выполнении лабораторных работ	2	2	

		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			
		Практические занятия:			
	7-8	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	
Тема 1.3. Структурно-функциональные факторы наследственности		Основное содержание			Пр3 ЦО 1.7
		Теоретическое обучение:			
	9-10	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	2		
		Практические занятия:			
	11-12	Решение задач на определение последовательности нуклеотидов, аминокислот в норме и в случае изменения последовательности нуклеотидов ДНК	2	2	
Тема 1.4. Обмен веществ и превращение энергии в клетке		Профессионально-ориентированное содержание	2		Пр5 ЦО8.2
		Теоретическое обучение:			
	13-14	Понятие метаболизм. Ассимиляция и диссимиляция – две стороны метаболизма. Типы обмена веществ: автотрофный и гетеротрофный, аэробный и анаэробный. Пластический обмен. Фотосинтез. Хемосинтез	2		
Тема 1.5. Жизненный цикл клетки. Митоз. Мейоз		Основное содержание			ЦО 1.7
		Теоретическое обучение:			
	15-16	Клеточный цикл, его периоды. Митоз, его стадии и происходящие процессы. Биологическое значение митоза. Мейоз и его стадии.	2		

		Поведение хромосом в мейозе. Кроссинговер. Биологический смысл мейоза			
		Раздел 2. Строение и функции организма. Основы генетики и селекции.			
Тема 2.1. Строение организма		Основное содержание			ЦО1.7 ЦО 8.2
		Теоретическое обучение:			
	17-18	Многоклеточные организмы. Взаимосвязь органов и системы органов в многоклеточном организме. Гомеостаз организма и его поддержание в процессе жизнедеятельности	2		
Тема 2.2. Формы размножения организмов		Основное содержание			ЦО1.7
		Теоретическое обучение:			
	19-20	Формы размножения организмов. Бесполое и половое размножение. Виды бесполого размножения. Половое размножение. Гаметогенез у животных. Сперматогенез и оогенез. Строение половых клеток. Оплодотворение	2		
Тема 2.3. Онтогенез растений, животных и человека		Профессионально-ориентированное содержание	2		ЦО8.2
		Теоретическое обучение:			
	21-22	Индивидуальное развитие организмов. Эмбриогенез и его стадии. Особенности питания беременной женщины. Постэмбриональный период. Стадии постэмбрионального развития у животных и человека. Прямое и косвенное развитие. Биологическое старение и смерть. Онтогенез растений	2		
		Консультация	2		
Тема 2.4. Закономерности наследования		Основное содержание			ПР4 ЦО8.2
		Теоретическое обучение:			
	23-24	Основные понятия генетики. Закономерности образования гамет. Законы Г. Менделя (моногибридное и полигибридное скрещивание). Взаимодействие генов	2		
		Практические занятия:			
	25-26	Решение задач на определение вероятности возникновения наследственных признаков при моно-, ди-, полигибридном и анализирующем скрещивании, составление генотипических схем скрещивания	2	2	

Тема 2.5. Сцепленное наследование признаков		Основное содержание			ПР4 ЦО 1.7 ОК02 ОК04
		Теоретическое обучение:			
	27-28	Законы Т. Моргана. Сцепленное наследование генов, нарушение сцепления. Наследование признаков, сцепленных с полом	2		
		Практические занятия:			
	29-32	Решение задач на определение вероятности возникновения наследственных признаков при сцепленном наследовании, составление генотипических схем скрещивания	4	4	
Тема 2.6. Закономерности изменчивости		Основное содержание			ПР4 ЦО1.7
		Теоретическое обучение:			
	33	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	1		
		Практические занятия:			
	34-37	Решение задач на определение типа мутации при передаче наследственных признаков, составление генотипических схем скрещивания	4	4	
		Раздел 3. Теория эволюции. Происхождение и начальные этапы развития жизни на Земле	6		
Тема 3.1. История эволюционного учения. Микроэволюция		Основное содержание			ПР4 ЦО 1.7
		Теоретическое обучение:			
	38	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	1		

Тема 3.2. Макроэволюция. Возникновение и развитие жизни на Земле		Профессионально –ориентированное содержание	2		ПР5 ЦО1.7
		Теоретическое обучение:			
	39	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	1		
Тема 3.3. Происхождение человека – антропогенез		Основное содержание			ПР5 ЦО8.2
		Теоретическое обучение:			
	40	Антропология – наука о человеке. Систематическое положение человека. Сходство и отличия человека с животными. Основные стадии антропогенеза. Эволюция современного человека . Особенности питания представителей разных рас и народов Человеческие расы и их единство. Время и пути расселения человека по планете. Приспособленность человека к разным условиям среды	1		
		Раздел 4. Экология			
Тема 4.1. Экологические факторы и среды жизни		Профессионально-ориентированное содержание	6		ОК07 ЦО 7.2 ЦО 7.6
		Теоретическое обучение:			
	41	Среды обитания организмов: водная, наземно-воздушная, почвенная, внутриорганизменная. Физико-химические особенности сред обитания организмов используемых для пищевой индустрии. Приспособления организмов к жизни в разных средах. Понятие экологического фактора. Классификация экологических факторов. Правило минимума Ю. Либиха. Закон толерантности В. Шелфорда	1		
Тема 4.2. Популяция, сообщества, экосистемы		Основное содержание			ПР2 ЦО 7.2 ЦО 7.6
		Теоретическое обучение:			
	42	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,	1		

		консументы, редуценты. Круговорот веществ и поток энергии в экосистеме. Трофические уровни			
		Практические занятия:			
	43-46	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	4	4	
Тема 4.3. Биосфера - глобальная экологическая система		Основное содержание			ПР2 ЦО 7.2 ЦО 7.6
		Теоретическое обучение:			
	47	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	1		
Тема 4.4. Влияние антропогенных факторов на биосферу		Профессионально-ориентированное содержание	6		ПР7 ЦО 7.2 ЦО 7.6
		Теоретическое обучение:			
	48	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 профессией повар,кондитер.	1		
		Практические занятия:			
	49-52	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 профессией повар,кондитер.	4	4	
		Теоретическое обучение:			

	53-54	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		
		Практические занятия:			
	55-58	Лабораторная работа «Влияние абиотических факторов на здоровье человека ,чья профессиональная деятельность связана с поварским и кондитерским делом » Овладение методами определения показателей умственной работоспособности, объяснение полученных результатов и формулирование выводов (письменно) с использованием научных понятий, теорий и законов	4	4	
Раздел 5. Биология в жизни.Бионика					ПР10 ЦО 8.2
Тема 5.1. Биотехнологии в жизни каждого		Профессионально- ориентированное содержание	5		
		Теоретическое содержание:			
	59-60	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		
		Практические занятия:			
	61-64	Кейсы на анализ информации о научных достижениях в области генетических технологий, клеточной инженерии, пищевых биотехнологий. Защита кейса: представление результатов решения кейсов (выступление с презентацией)	4	2	
		Итоговая аттестация в форме экзамена	6		

	Bcero:	72		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет Естественных наук, оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные издания

Константинов, В.М. Резанов, А.Г., Фадеева, Е.О Биология учеб. для студентов сред. проф. образования/ В.М. Константинов, А.Г. Резанов, Е.О. Фадеева – Москва: Академия, 2020-336с-. ISBN 978-5-4468-9247-1-Текст: непосредственный.

3.2.3. Дополнительные источники

Дополнительные источники:

Ярыгин, В.Н. О Биология учеб. для студентов сред. проф. образования/ В.Н. Ярыгин – Москва: Юрайт, 2018-453с-. ISBN 978-5-9916-6117-1-Текст: непосредственный.

Интернет-ресурсы

Константинов, В.М. Резанов, А.Г., Фадеева, Е.О Биология учеб. для студентов сред. проф. образования/ В.М. Константинов, А.Г. Резанов, Е.О. Фадеева – Москва: Академия, 2020-336с-. ISBN 978-5-4468-9247-1-Текст: электронный

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

1. Наименование раздела	2. Показатели оценки результата (Л,М, Пр, ЦО)	3. Формы контроля и оценивания
Раздел 1. Клетка – структурно-функциональная единица живого	Л1 – Л4, М1 – М3, Пр.1 - Пр.3; ЦО 1.7, ЦО 2.5, ЦО 8.6	Собеседование (устный опрос) Тестирование Устный опрос Решение расчётных задач Наблюдение за ходом выполнения практических ориентированных заданий Представление результатов практических и лабораторных работ Оценка самостоятельно выполненных заданий
Раздел 2. Строение и функции организма. Основы генетики и селекции	Л1 – Л4, М1 – М3, Пр.1 - Пр.10 ЦО 1.7, ЦО 2.5, ЦО 6.6, ЦО 7.4.	Тестирование Устный опрос Наблюдение за ходом выполнения практических ориентированных заданий Представление результатов практических лабораторных работ Оценка самостоятельно выполненных заданий
Раздел 3 Теория эволюции	Л1 – Л4, М1 – М3,	Тестирование

Происхождение и начальные этапы развития жизни на земле	Пр.2 - Пр.10 ЦО 1.7, ЦО 2.5, ЦО 7.4ЦО 8.6,	Устный опрос Наблюдение за ходом выполнения практико-ориентированных заданий Представление результатов практических и лабораторных работ Оценка самостоятельно выполненных заданий
Раздел 4. Экология	Л1 – Л4, М1 – М3, Пр.11-Пр.12, ЦО 1.7, ЦО 2.5, ЦО 6.6, ЦО 7.4,ЦО 8.6,	Устный опрос Практическая работа Тестирование Самостоятельная работа
Раздел 5 Биология в жизни. Бионика	Л1 – Л4, М1 – М3, Пр.11-Пр.12, ЦО 1.7, ЦО 2.5, ЦО 6.6, ЦО 7.4,ЦО 8.6,	Устный опрос Практическая работа Тестирование Самостоятельная работа
Дифференцированный зачет	Л1 – Л4, М1 – М3, Пр.1-Пр.12 ЦО 1.7, ЦО 2.5, Ц6.6, ЦО 7.4,	Выполнение заданий промежуточной аттестации

Приложение 2.12
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа дисциплины

«ОУП.12 Информатика»

2025г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ	335
1. Общая характеристика.....	336
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы	336
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины.....	336
2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ.....	338
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины.....	338
2.2. Содержание дисциплины	339
2.3. Курсовой проект (работа).....	
3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ.....	344
3.1. Материально-техническое обеспечение	344
3.2. Учебно-методическое обеспечение.....	344
4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ.....	344

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОУП.12 Информатика»
(наименование дисциплины)

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Информатика»: является обязательной частью общепрофессионального цикла ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Дисциплина включена в обязательную часть цикла образовательной программы

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Освоение содержания учебного предмета «Информатика», обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

- личностных:
 - осознание обучающимися российской гражданской идентичности;
 - готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению;
 - наличие мотивации к обучению и личностному развитию;
 - 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;
- метапредметных:
 - освоенные обучающимися межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные);
 - способность их использования в познавательной и социальной практике, готовность к самостоятельному планированию и осуществлению учебной деятельности, организации учебного сотрудничества с педагогическими работниками и сверстниками, к участию в построении индивидуальной образовательной траектории;
 - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности;
- предметных:

Пр.1 - владеть представлениями о роли информации и связанных с ней процессов в природе, технике и обществе; понятиями «информация», «информационный процесс», «система», «компоненты системы», «системный эффект», «информационная система», «система управления»; владеть методами поиска информации в сети Интернет; уметь критически оценивать информацию, полученную из сети Интернет, характеризовать большие данные, приводить примеры источников их получения и направления использования;

Пр.2 - понимать основные принципы устройства и функционирования современных стационарных и мобильных компьютеров; тенденций развития компьютерных технологий; владеть навыками работы операционными системами и основными видами программного обеспечения для решения учебных задач по выбранной специализации;

Пр.3 - иметь представления о базовых принципах организации и функционирования компьютерных сетей и их роли в современном мире; об общих принципах разработки и функционирования интернет - приложений;

Пр.4 - понимать угрозу информационной безопасности, использовать методы и средства противодействия этим угрозам, соблюдать меры безопасности, предотвращающие незаконное распространение персональных данных; соблюдать требования техники безопасности и гигиены при работе с компьютерами и другими компонентами цифрового окружения; понимать правовые основы использования компьютерных программ, баз данных и работы в сети Интернет;

Пр.5 - понимать основные принципы дискретизации различных видов информации; умение определять информационный объем текстовых, графических и звуковых данных при заданных параметрах дискретизации;

Пр.6 - уметь строить неравномерные коды, допускающие однозначное декодирование сообщений (префиксные коды); использовать простейшие коды, которые позволяют обнаруживать и исправлять ошибки при передаче данных; определять среднюю скорость передачи данных, оценивать изменение времени передачи при изменении информационного объема данных и характеристик канала связи; строить код, обеспечивающий наименьшую возможную среднюю длину сообщения при известной частоте символов; пояснять принципы работы простых алгоритмов сжатия данных;

Пр.7 - владеть теоретическим аппаратом, позволяющим осуществлять представление заданного натурального числа в различных системах счисления; уметь использовать при решении задач свойства позиционной записи чисел, алгоритмы построения записи числа в позиционной системе счисления с заданным основанием и построения числа по строке, содержащей запись этого числа в позиционной системе счисления с заданным основанием; уметь выполнять арифметические операции в позиционных системах счисления; выполнять преобразования логических выражений, используя законы алгебры логики; строить логическое выражение в дизъюнктивной и конъюнктивной нормальных формах по заданной таблице истинности; исследовать область истинности высказывания, содержащего переменные; решать несложные логические уравнения; уметь решать алгоритмические задачи, связанные с анализом графов (задачи построения оптимального пути между вершинами графа, определения количества различных путей между вершинами ориентированного ациклического графа); уметь использовать деревья при анализе и построении кодов и для представления арифметических выражений, при решении задач поиска и сортировки; уметь строить дерево игры по заданному алгоритму; разрабатывать и обосновывать выигрышную стратегию игры;

Пр.8 - понимать базовые алгоритмы обработки числовой и текстовой информации (запись чисел в позиционной системе счисления, делимость целых чисел; нахождение всех простых чисел в заданном диапазоне; обработка многоразрядных целых чисел; анализ символьных строк и других), алгоритмов поиска и сортировки; уметь определять сложность изучаемых в курсе базовых алгоритмов (суммирование элементов массива, сортировка массива, переборные алгоритмы, двоичный поиск) и приводить примеры нескольких алгоритмов разной сложности для решения одной задачи; владеть универсальным языком программирования высокого уровня (Паскаль, Python, Java, C++, C#), представлениями о базовых типах данных и структурах данных; уметь использовать основные управляющие конструкции; уметь осуществлять анализ предложенной программы: определять результаты работы программы при заданных исходных данных; определять, при каких исходных данных возможно получение указанных результатов; выявлять данные, которые могут привести к ошибке в работе программы; формулировать предложения по улучшению программного кода; модифицировать готовые программы для решения новых задач, использовать их в своих программах в качестве подпрограмм (процедур, функций);

Пр.9 - уметь реализовать этапы решения задач на компьютере; уметь разрабатывать и реализовывать в виде программ на выбранном для изучения языке программирования высокого уровня (Паскаль, Python, Java, C++, C#) типовые алгоритмы обработки чисел, числовых последовательностей и массивов: представление числа в виде набора простых сомножителей; нахождение максимальной (минимальной) цифры натурального числа, записанного в системе счисления с основанием, не превышающим 10; вычисление обобщенных характеристик элементов массива или числовой последовательности (суммы, произведения среднего арифметического, минимального и максимального элементов, количества элементов, удовлетворяющих заданному условию); сортировку элементов массива; использовать в программах данные различных типов с учетом ограничений на диапазон их возможных значений, применять при решении задач структуры данных (списки,

словари, стеки, очереди, деревья); применять стандартные и собственные подпрограммы для обработки числовых данных и символьных строк; использовать при разработке программ библиотеки подпрограмм; знать функциональные возможности инструментальных средств среды разработки; уметь использовать средства отладки программ в среде программирования; уметь документировать программы;

Пр.10 - уметь создавать веб-страницы; уметь создавать структурированные текстовые документы и демонстрационные материалы с использованием возможностей современных программных средств и облачных сервисов; владеть основными сведениями о базах данных, их структуре, средствах создания и работы с ними; уметь использовать табличные (реляционные) базы данных, в частности, составлять запросы в базах данных (в том числе вычисляемые запросы), выполнять сортировку и поиск записей в базе данных; наполнять разработанную базу данных; уметь использовать электронные таблицы для анализа, представления и обработки данных (включая вычисление суммы, среднего арифметического, наибольшего и наименьшего значений, решение уравнений, выбор оптимального решения, подбор линии тренда, решение задач прогнозирования);

Пр.11 - уметь использовать компьютерно-математические модели для анализа объектов и процессов: формулировать цель моделирования, выполнять анализ результатов, полученных в ходе моделирования; уметь классифицировать основные задачи анализа данных (прогнозирование, классификация, кластеризация, анализ отклонений); понимать последовательность решения задач анализа данных: сбор первичных данных, очистка и оценка качества данных, выбор и/или построение модели, преобразование данных, визуализация данных, интерпретация результатов; оценивать адекватность модели моделируемому объекту или процессу; представлять результаты моделирования в наглядном виде;

Пр.12 - уметь организовывать личное информационное пространство с использованием различных средств цифровых технологий; понимать возможности цифровых сервисов государственных услуг, цифровых образовательных сервисов; понимать возможности и ограничения технологий искусственного интеллекта в различных областях; иметь представление об использовании информационных технологий в различных профессиональных сферах.

Соотнесение планируемых результатов ОУП.12 Информатика с общими и профессиональными компетенциями ФГОС СПО по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер».

Предметные результаты	Общие компетенции
Пр.4- понимать угрозы информационной безопасности, использовать методы и средства противодействия этим угрозам, соблюдать меры безопасности, предотвращающие незаконное распространение персональных данных; соблюдать требования техники безопасности и гигиены при работе с компьютерами и другими компонентами цифрового окружения; понимать правовые основы использования компьютерных программ, баз данных и работы в сети Интернет; Пр.12- уметь организовывать личное информационное пространство с использованием различных средств цифровых технологий; понимание возможностей цифровых сервисов государственных услуг, цифровых образовательных сервисов; понимать возможности и ограничения технологий искусственного интеллекта в различных областях; иметь	ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам

представление об использовании информационных технологий в различных профессиональных сферах	
Пр.1 - владеть представлениями о роли информации и связанных с ней процессов в природе, технике и обществе; понятиями «информация», «информационный процесс», «система», «компоненты системы» «системный эффект», «информационная система», «система управления»; владение методами поиска информации в сети Интернет; уметь критически оценивать информацию, полученную из сети Интернет; характеризовать большие данные, приводить примеры источников их получения и направления использования; Пр.2 - понимать основные принципы устройства и функционирования современных стационарных и мобильных компьютеров; тенденций развития компьютерных технологий; владеть навыками работы с операционными системами и основными видами программного обеспечения для решения учебных задач по выбранной специализации; Пр.3 - иметь представления о базовых принципах организации и функционирования компьютерных сетей и их роли в современном мире; об общих принципах разработки и функционирования интернет - приложений; Пр.5 - понимать основные принципы дискретизации различных видов информации; уметь определять информационный объем текстовых, графических и звуковых данных при заданных параметрах дискретизации; Пр.6 - уметь строить неравномерные коды, допускающие однозначное декодирование сообщений (префиксные коды); использовать простейшие коды, которые позволяют обнаруживать и исправлять ошибки при передаче данных; определять среднюю скорость передачи данных, оценивать изменение времени передачи при изменении информационного объема данных и характеристик канала связи; строить код, обеспечивающий наименьшую возможную среднюю длину сообщения при известной частоте символов; пояснять принципы работы простых алгоритмов сжатия данных; Пр.7 - владеть теоретическим аппаратом, позволяющим осуществлять представление заданного натурального числа в различных системах счисления; уметь использовать при решении задач свойства позиционной записи чисел, алгоритмы построения записи числа в позиционной системе счисления с заданным основанием и построения числа по строке, содержащей запись этого числа в позиционной системе счисления с заданным основанием; уметь выполнять	ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

арифметические операции в позиционных системах счисления; выполнять преобразования логических выражений, используя законы алгебры логики; строить логическое выражение в дизъюнктивной и конъюнктивной нормальных формах по заданной таблице истинности; исследовать область истинности высказывания, содержащего переменные; решать несложные логические уравнения; уметь решать алгоритмические задачи, связанные с анализом графов (задачи построения оптимального пути между вершинами графа, определения количества различных путей между вершинами ориентированного ациклического графа); уметь использовать деревья при анализе и построении кодов и для представления арифметических выражений, при решении задач поиска и сортировки; уметь строить дерево игры по заданному алгоритму; разрабатывать и обосновывать выигрышную стратегию игры;

Пр.8 - понимать базовые алгоритмы обработки числовой и текстовой информации (запись чисел в позиционной системе счисления, делимость целых чисел; нахождение всех простых чисел в заданном диапазоне; обработка многоразрядных целых чисел; анализ символьных строк и других), алгоритмов поиска и сортировки; уметь определять сложность изучаемых в курсе базовых алгоритмов (суммирование элементов массива, сортировка массива, переборные алгоритмы, двоичный поиск) и приводить примеры нескольких алгоритмов разной сложности для решения одной задачи; владеть универсальным языком программирования высокого уровня (Паскаль, Python, Java, C++, C#), представлениями о базовых типах данных и структурах данных; уметь использовать основные управляющие конструкции; уметь осуществлять анализ предложенной программы: определять результаты работы программы при заданных исходных данных; определять, при каких исходных данных возможно получение указанных результатов; выявлять данные, которые могут привести к ошибке в работе программы; формулировать предложения по улучшению программного кода; модифицировать готовые программы для решения новых задач, использовать их в своих программах в качестве подпрограмм (процедур, функций);

Пр.9 - уметь реализовать этапы решения задач на компьютере; уметь разрабатывать и реализовывать в виде программ на выбранном для изучения языке программирования высокого уровня (Паскаль, Python, Java, C++, C#) типовые алгоритмы обработки чисел, числовых последовательностей и массивов: представление числа в виде набора простых сомножителей; нахождение максимальной (минимальной) цифры

натурального числа, записанного в системе счисления с основанием, не превышающим 10; вычисление обобщенных характеристик элементов массива или числовой последовательности (суммы, произведения среднего арифметического, минимального и максимального элементов, количества элементов, удовлетворяющих заданному условию); сортировку элементов массива; использовать в программах данные различных типов с учетом ограничений на диапазон их возможных значений, применять при решении задач структуры данных (списки, словари, стеки, очереди, деревья); применять стандартные и собственные подпрограммы для обработки числовых данных и символьных строк; использовать при разработке программ библиотеки подпрограмм; знать функциональные возможности инструментальных средств среды разработки; уметь использовать средства отладки программ в среде программирования; уметь документировать программы;

Пр.10 - уметь создавать веб-страницы; уметь создавать структурированные текстовые документы и демонстрационные материалы с использованием возможностей современных программных средств и облачных сервисов; владеть основными сведениями о базах данных, их структуре, средствах создания и работы с ними; уметь использовать табличные (реляционные) базы данных, в частности, составлять запросы в базах данных (в том числе вычисляемые запросы), выполнять сортировку и поиск записей в базе данных; наполнять разработанную базу данных; уметь использовать электронные таблицы для анализа, представления и обработки данных (включая вычисление суммы, среднего арифметического, наибольшего и наименьшего значений, решение уравнений, выбор оптимального решения, подбор линии тренда, решение задач прогнозирования);

Пр.11 - уметь использовать компьютерно–математические модели для анализа объектов и процессов: формулировать цель моделирования, выполнять анализ результатов, полученных в ходе моделирования; уметь классифицировать основные задачи анализа данных (прогнозирование, классификация, кластеризация, анализ отклонений); понимать последовательность решения задач анализа данных: сбор первичных данных, очистка и оценка качества данных, выбор и/или построение модели, преобразование данных, визуализация данных, интерпретация результатов; оценивать адекватность модели моделируемому объекту или процессу; представлять результаты моделирования в наглядном виде;

	Профессиональные компетенции
Пр.10 - уметь создавать веб-страницы; уметь создавать структурированные текстовые документы и демонстрационные материалы с использованием возможностей современных программных средств и облачных сервисов; владеть основными сведениями о базах данных, их структуре, средствах создания и работы с ними; уметь использовать табличные (реляционные) базы данных, в частности, составлять запросы в базах данных (в том числе вычисляемые запросы), выполнять сортировку и поиск записей в базе данных; наполнять разработанную базу данных; уметь использовать электронные таблицы для анализа, представления и обработки данных (включая вычисление суммы, среднего арифметического, наибольшего и наименьшего значений, решение уравнений, выбор оптимального решения, подбор линии тренда, решение задач прогнозирования); Пр.11 - уметь использовать компьютерно–математические модели для анализа объектов и процессов: формулировать цель моделирования, выполнять анализ результатов, полученных в ходе моделирования; уметь классифицировать основные задачи анализа данных (прогнозирование, классификация, кластеризация, анализ отклонений); понимать последовательность решения задач анализа данных: сбор первичных данных, очистка и оценка качества данных, выбор и/или построение модели, преобразование данных, визуализация данных, интерпретация результатов; оценивать адекватность модели моделируемому объекту или процессу; представлять результаты моделирования в наглядном виде	ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

2. Структура и содержание дисциплины
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Вид учебной работы	Объем часов
Общий объем предмета (всего)	144
Объем работы обучающегося во взаимодействии с преподавателем (всего)	144
в том числе в форме практической подготовки	56
лекции	40
лабораторные, практические	96
Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)	58
в том числе	
теоретическое обучение	2
практические занятия	56
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	-
Консультации	2
Промежуточная аттестация в форме экзамена	6

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	№ урока	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	в том числе в форме практичес. подготовки	Коды предметных результатов и ЦО программы воспитания, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4		5
1 семестр					
Раздел 1.		Информация и информационная деятельность человека	30		
Тема 1.1. Информация и информационные процессы	1-2	Содержание			Пр.1, ЦО 2.5, ЦО 8.5
		Понятие «информация» как фундаментальное понятие современной науки. Представление об основных информационных процессах, о системах. Кодирование информации Информация и информационные процессы	2		
Тема 1.2. Подходы к измерению информации	3-4	Содержание	2		Пр.5, ЦО 8.5
		Подходы к измерению информации (содержательный, алфавитный, вероятностный). Единицы измерения информации. Информационные объекты различных видов. Универсальность дискретного (цифрового) представления информации.			
	5-6	Практическое занятие №1: Передача и хранение информации. Определение объемов различных носителей информации. Архив информации.	2		
Тема 1.3. Компьютер и цифровое представление информации. Устройство компьютера	7-10	Содержание	4		Пр.2, ЦО 8.5
		Принципы построения компьютеров. Принцип открытой архитектуры. Магистраль. Аппаратное устройство компьютера. Внешняя память. Устройства ввода-вывода. Поколения ЭВМ. Архитектура ЭВМ 5 поколения. Основные характеристики компьютеров. Программное обеспечение: классификация и его назначение, сетевое программное обеспечение			
	11-12	Содержание	2		Пр.6, Пр.7,

Тема 1.4 Кодирование информации. Системы счисления		Представление о различных системах счисления, представление вещественного числа в системе счисления с любым основанием, перевод числа из недесятичной позиционной системы счисления в десятичную, перевод вещественного числа из 10 СС в другую СС, арифметические действия в разных СС. Представление числовых данных: общие принципы представления данных, форматы представления чисел.			ЦО 8.4
	13-14	Представление текстовых данных: кодовые таблицы символов, объем текстовых данных. Представление графических данных. Представление звуковых данных. Представление видеоданных. Кодирование данных произвольного вида	2		
Тема 1.5. Элементы комбинаторики, теории множеств и математической логики	15-16	Содержание	2		Пр.7, ЦО 8.4
		Основные понятия алгебры логики: высказывание, логические операции. Графический метод алгебры логики. Понятие множества. Мощность множества.			
	17-18	Построение таблицы истинности логического выражения. Операции над множествами. Решение логических задач графическим способом	2		
Тема 1.6. Компьютерные сети: локальные сети, сеть Интернет	19-22	Содержание	4		Пр.3, ЦО 6.9
		Компьютерные сети их классификация. Работа в локальной сети. Топологии локальных сетей. Обмен данными. Глобальная сеть Интернет. IP-адресация. Правовые основы работы в сети Интернет.			
Тема 1.7. Службы Интернета	23-24	Практическое занятие №2: Службы и сервисы Интернета (электронная почта, видеоконференции, форумы, мессенджеры, социальные сети). Цифровые сервисы государственных услуг.	2		Пр.1, Пр.12, ЦО 8.5
	25-26	Профессионально-ориентированное содержание	2	2	
		Практическое занятие №3: Поиск в Интернете информации профессионального содержания (об оборудовании, его технических характеристиках, нормативно-техническую документацию). Достоверность информации в Интернете.			
Тема 1.8. Сетевое хранение данных и цифрового контента	27-28	Практическое занятие №4: Организация личного информационного пространства. Облачные хранилища данных. Разделение прав доступа в облачных хранилищах. Коллективная работа над документами. Соблюдение мер	2		Пр.4, Пр.12, ЦО 6.9, ЦО 8.4, ЦО 8.5

		безопасности, предотвращающих незаконное распространение персональных данных			
Тема 1.9. Информационная безопасность	29-30	Профессионально-ориентированное содержание	2		Пр.4, ЦО 6.9
		Информационная безопасность. Защита информации. Информационная безопасность в мире, России. Вредоносные программы. Антивирусные программы. Безопасность в Интернете (сетевые угрозы, мошенничество). Тренды в развитии цифровых технологий; риски и прогнозы использования цифровых технологий при решении профессиональных задачи			
Раздел 2.		Использование программных систем и сервисов	26		
Тема 2.1. Обработка информации в текстовых процессорах	31-32	Содержание	2		Пр.2, Пр.10, ЦО 2.5, ЦО 6.9, ЦО 8.4, ЦО 8.5
		Текстовые документы. Виды программного обеспечения для обработки текстовой информации. Создание текстовых документов на компьютере (операции ввода, редактирования, форматирования)			
	33-34	Профессионально-ориентированное содержание	2	2	
		Практическое занятие №5: Работа с таблицами и рисунками в текстовых документах (составление меню).			
Тема 2.2. Технологии создания структурированных текстовых документов	35-36	Профессионально-ориентированное содержание	2	2	Пр.10, ЦО 2.5, ЦО 6.9, ЦО 8.4, ЦО 8.5
		Практическое занятие №6: Многостраничные документы (договор аренды). Структура документа.			
	37-38	Профессионально-ориентированное содержание	2	2	
		Практическое занятие №7: Гипертекстовые документы. Совместная работа над документами. Шаблоны			
Тема 2.3. Компьютерная графика и мультимедиа	39-42	Содержание	4		Пр.2, ЦО 8.5
		Компьютерная графика и её виды. Форматы мультимедийных файлов. Графические редакторы (ПО Gimp, Inkscape). Программы по записи и редактирования звука (ПО АудиоМастер). Программы редактирования видео (ПО Movavi) Знакомство с интерфейсом растрового графического редактора			
Тема 2.4. Технологии обработки графических объектов	43-44	Практическое занятие №8: Технологии обработки различных объектов компьютерной графики (растровые и векторные изображения)	2		Пр.2, Пр.12, ЦО 6.9, ЦО 8.5
	45-46	Практическое занятие №9: Обработка звука, монтаж видео.	2		
	47-48	Содержание	2		Пр.2, Пр.12,

Тема 2.5. Представление профессиональной информации в виде презентаций		Виды компьютерных презентаций. Основные этапы разработки презентации. Анимация в презентации. Шаблоны. Композиция объектов презентации.			ЦО 2.5, ЦО 6.9, ЦО 8.4, ЦО 8.5
	49-50	<i>Профессионально-ориентированное содержание</i>	2	2	
		Практическое занятие №10: Основные этапы разработки презентации для представления профессиональной информации (презентация нового блюда).			
Тема 2.6. Интерактивные и мультимедийные объекты на слайде	51-52	УРОК – ДЕЛОВАЯ ИГРА: «Знатоки средств информационных технологий и информационных процессов». Принципы мультимедиа. Интерактивное представление информации.	2		Пр.2, Пр.12, ЦО 2.5, ЦО 6.9, ЦО 8.4, ЦО 8.5
Тема 2.7. Гипертекстовое представление информации	53-54	Содержание	2		Пр.2, Пр.12, ЦО 2.5, ЦО 6.9, ЦО 8.4, ЦО 8.5
		Язык разметки гипертекста HTML. Оформление гипертекстовой страницы. Веб-сайты и веб-страницы			
	2 семестр				
	55-56	<i>Профессионально-ориентированное содержание</i>	2	2	
Практическое занятие №11: Оформление гипертекстовой страницы с рецептами блюд.					
Раздел 3.		Информационное моделирование	50		
Тема 3.1. Модели и моделирование. Этапы моделирования	57-58	Содержание	2		Пр.11, ЦО 8.4
		Представление о компьютерных моделях. Виды моделей. Адекватность модели. Основные этапы компьютерного моделирования			
Тема 3.2. Списки, графы, деревья	59-60	Практическое занятие №12: Структура информации. Списки, графы, деревья. Алгоритм построения дерева решений	2		Пр.7, ЦО 8.4
Тема 3.3. Математические модели в профессиональной области	61-62	Практическое занятие №13: Алгоритмы моделирования кратчайших путей между вершинами (Алгоритм Дейкстры, Метод динамического программирования). Элементы теории игр (выигрышная стратегия)	2		Пр.7, Пр.11, ЦО 8.4
Тема 3.4. Понятие алгоритма и основные алгоритмические структуры	63-66	Содержание	4		Пр.8, Пр.9, Пр.11, ЦО 6.9, ЦО 8.4
		Практическое занятие №14-15: Понятие алгоритма. Свойства алгоритма. Способы записи алгоритма. Основные алгоритмические структуры			

	67-68	Практическое занятие №16: Запись алгоритмов на языке программирования (Pascal, Python, Java, C++, C#). Анализ алгоритмов с помощью трассировочных таблиц	2		
	69-70	<i>Профессионально-ориентированное содержание</i> Практическое занятие №17: Запись алгоритмов на языке программирования Python для решения профессиональных задач.	2	2	
Тема 3.5. Анализ алгоритмов в профессиональной области	71-74	Практическое занятие №18-19: Структурированные типы данных. Массивы. Вспомогательные алгоритмы.	4		Пр.8, Пр.9, Пр.11, ЦО 6.9, ЦО 8.4
	75-78	<i>Профессионально-ориентированное содержание</i> Практическое занятие №20-21: Анализ алгоритмов для решения задач профессиональной направленности: о нормах продуктов, вычисления объемов столовой посуды. Задачи поиска элемента с заданными свойствами.	4	4	
Тема 3.6. Базы данных как модель предметной области	79-80	Практическое занятие №22: Базы данных как модель предметной области. Таблицы и реляционные базы данных	2		Пр.10, ЦО 6.9, ЦО 8.4, ЦО 8.5
	81-84	<i>Профессионально-ориентированное содержание</i>	4	4	
		Практическое занятие №23-24: Создание таблиц и форм (в БД «Кафе»).			
	85-88	<i>Профессионально-ориентированное содержание</i>	4	4	
		Практическое занятие №25-26: Установление связей между таблицами. Создание запросов (в БД «Кафе»).			
Тема 3.7. Технологии обработки информации в электронных таблицах	89-92	<i>Профессионально-ориентированное содержание</i>	4	4	Пр.10, ЦО 6.9, ЦО 8.4, ЦО 8.5
		Практическое занятие №27-28: Приемы ввода, редактирования, форматирования в табличном процессоре. Адресация. Сортировка, фильтрация, условное форматирование (ведомость, стоимость услуг)			
	93-94	Практическое занятие №29: Формулы в электронных таблицах.	2		
	3 семестр				
Тема 3.8. Формулы и функции в электронных таблицах	95-96	Практическое занятие №30: Функции в электронных таблицах. Встроенные функции и их использование. Математические и статистические функции. Логические функции. Финансовые функции. Текстовые функции.	2		Пр.10, ЦО 6.9, ЦО 8.4

	97-98	<i>Профессионально-ориентированное содержание</i>	2	2	
		Практическое занятие №31: Реализация математических моделей в электронных таблицах.			
Тема 3.9. Визуализация данных в электронных таблицах	99-102	Практическое занятие №32-33: Визуализация данных в электронных таблицах	4		Пр.10, ЦО 6.9, ЦО 8.4
Тема 3.10. Моделирование в электронных таблицах (на примерах задач из профессиональной области)	103-106	<i>Профессионально-ориентированное содержание</i>	4	4	Пр.10, Пр.11, Пр.12, ЦО 2.5, ЦО 6.9, ЦО 8.4, ЦО 8.5
		Практическое занятие №34-35: Моделирование в электронных таблицах (калькуляция блюд и построение диаграмм по данным о деятельности кафе).			
Раздел 4.		Разработка веб-сайта с использованием конструктора Тильда (профессионально- ориентированный модуль)	30		
Тема 4.1. Конструктор Тильда	107-108	Содержание	2		Пр.10, ЦО 8.4, ЦО 8.5
		Общий обзор. Возможности конструктора. Библиотека блоков. Графический редактор Zero Block. Панель управления сайтами. Выбор тарифа. Экспорта кода			
	4 семестр				
Тема 4.2 Создание сайта	109-110	Содержание	2		Пр.10, ЦО 8.4, ЦО 8.5
		Создание сайта. Начало работы. Настройки. Шрифт. Цвет. Создание папок.			
Тема 4.3. Создание различных видов страниц	111-114	<i>Профессионально-ориентированное содержание</i>	4	4	Пр.10, ЦО 8.4, ЦО 8.5
		Практическое занятие №36-37: Создание страниц. Список страниц. Работа с отдельными страницами (настройка, предпросмотр, публикация, редактирование, списки)			
Тема 4.4. Стандартные блоки	115-118	<i>Профессионально-ориентированное содержание</i>	4	4	Пр.10, ЦО 8.4, ЦО 8.5
		Практическое занятие №38-39: Создание лэндинга из стандартных блоков на выбранную профессиональную тему			
Тема 4.5. Панель навигации	119-120	Практическое занятие №40: Нулевой блок (создание, панели навигации, доступные элементы).	2		Пр.10, ЦО 8.4, ЦО 8.5
	121-122	Практическое занятие №41: Работа с текстом, изображениями и видео	2		
Тема 4.6. Настройка главной страницы	123-124	Практическое занятие №42: Сайт: настройка домена, выбор главной страницы, статистика, Яндекс метрика, настройка HTTPS.	2		Пр.10, ЦО 8.4, ЦО 8.5
	125-128	<i>Профессионально-ориентированное содержание</i>	4	4	
		Практическое занятие №43-44: Настройка главной страницы			

Тема 4.7. Проектная работа с использованием конструктора Тильда	129-136	<i>Профессионально-ориентированное содержание</i>	8	8	Пр.10, ЦО 8.4, ЦО 8.5
		Практическое занятие № 45-48: Проектная работа «Создание интернет-кафе»			
		Консультация	2		
		Промежуточная аттестация (экзамен)	6		
		Всего	144 ч.		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет Информационных технологий, оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные издания

Цветкова, М. С. Информатика: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / М. С. Цветкова, И. Ю. Хлобыстова. — 6-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2020. — 352 с.— ISBN 978-5-4468-8663-0.-Текст: непосредственный.

Цветкова, М. С. Информатика. Практикум для профессий и специальностей естественно-научного и гуманитарного профилей: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / М. С. Цветкова, И. Ю. Хлобыстова. — 5-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2019. — 240 с. - ISBN 978-5-4468-7901-4. - Текст: непосредственный.

3.2.3. Дополнительные источники

Дополнительные источники:

Боровская, Е. В. Основы искусственного интеллекта: учебное пособие / Е. В. Боровская, Н. А. Давыдова. — 4-е изд. — Москва: Лаборатория знаний, 2020. — 130 с. — ISBN 978-5-00101-908-4. - URL: <https://codelibrary.info/books/iskusstvennyj-intellekt/osnovu-iskusstvennogo-intellekta>(дата обращения: 07.03.2023). - Текст: электронный.

Демин, А. Ю. Информатика. Лабораторный практикум: учебное пособие для среднего профессионального образования / А. Ю. Демин, В. А. Дорофеев. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 133 с. - ISBN 978-5-534-07984-5. - URL: <https://urait.ru/bcode/516857> (дата обращения: 07.03.2023). - Текст: электронный.

Михеева Е.В. Информатика: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования/ Е.В. Михеева, О.И. Титова.-4-е изд., стер.-М.: Издательский центр «Академия», 2020.-400с. - ISBN 978-5-4468-8648-7 – Текст: непосредственный

Михеева Е.В. Информатика. Практикум: учебное пособие для студентов учреждений среднего профессионального образования/ Е.В. Михеева, О.И. Титова.-4-е изд., стер.-М.: Издательский центр «Академия», 2020.- 224с. – ISBN 978-5-4468-8647-0 – Текст: непосредственный.

Чернышев, С. А. Основы программирования на Python: учебное пособие для среднего профессионального образования / С. А. Чернышев. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 286с.—ISBN978-5-534-14350-8.—URL:

https://coderbooks.ru/books/python/osnovy_programmirovaniya_na_python_chernyshev_2022/(дата обращения: 05.03.2023).- Текст: электронный.

Интернет-ресурсы

www.fcior.edu.ru (Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов — ФЦИОР).

www.school-collection.edu.ru (Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов).

www.intuit.ru/studies/courses (Открытые интернет-курсы «Интуит» по курсу «Информатика»).

www.lms.iite.unesco.org (Открытые электронные курсы «ИИТО ЮНЕСКО» по информационным технологиям).

<http://ru.iite.unesco.org/publications> (Открытая электронная библиотека «ИИТО ЮНЕСКО» по ИКТ в образовании).

www.megabook.ru (Мегаэнциклопедия Кирилла и Мефодия, разделы «Наука / Математика. Кибернетика» и «Техника / Компьютеры и Интернет»).

www.ict.edu.ru (портал «Информационно-коммуникационные технологии в образовании»).

www.digital-edu.ru (Справочник образовательных ресурсов «Портал цифрового образования»).

www.window.edu.ru (Единое окно доступа к образовательным ресурсам Российской Федерации).

www.freeschool.altlinux.ru (портал Свободного программного обеспечения).

www.hear.altlinux.org/issues/textbooks (учебники и пособия по Linux).

www.books.altlinux.ru/altlibrary/openoffice (электронная книга «OpenOffice.org: Теория и практика»).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Наименование раздела, темы	Показатели оценки результата	Формы контроля и оценивания
Раздел 1. Информация и информационная деятельность человека		
Тема 1.1. Информация и информационные процессы	<i>Пр.1, ЦО 2.5, ЦО 8.5</i>	Устный опрос, тестирование, выполнение заданий по промежуточной аттестации
Тема 1.2 Подходы к измерению информации	<i>Пр.5, ЦО 8.5</i>	Устный опрос, выполнение практических заданий, выполнение заданий по промежуточной аттестации
Тема 1.3. Компьютер и цифровое представление информации. Устройство компьютера	<i>Пр.2, ЦО 8.5</i>	Устный опрос, технический диктант, выполнение заданий по промежуточной аттестации
Тема 1.4 Кодирование информации. Системы счисления	<i>Пр.6, Пр.7, ЦО 8.4</i>	Устный опрос, решение задач, выполнение заданий по промежуточной аттестации
Тема 1.5. Элементы комбинаторики, теории множеств и математической логики	<i>Пр.7, ЦО 8.4</i>	Устный опрос, решение задач, выполнение заданий по промежуточной аттестации
Тема 1.6. Компьютерные сети: локальные сети, сеть Интернет	<i>Пр.3, ЦО 6.9</i>	Устный опрос, тестирование, выполнение заданий по промежуточной аттестации
Тема 1.7. Службы Интернета	<i>Пр.1, Пр.12, ЦО 8.5</i>	Устный опрос, выполнение практических заданий, выполнение заданий по промежуточной аттестации
Тема 1.8. Сетевое хранение данных и цифрового контента	<i>Пр.4, Пр.12, ЦО 6.9, ЦО 8.5</i>	Устный опрос, выполнение практических заданий, выполнение коллективной презентации, выполнение заданий по промежуточной аттестации
Тема 1.9. Информационная безопасность	<i>Пр.4, Пр.12, ЦО 6.9, ЦО 8.4, ЦО 8.5</i>	Устный опрос, тестирование, выполнение коллективной презентации, выполнение заданий по промежуточной аттестации
Раздел 2. Использование программных систем и сервисов		
Тема 2.1. Обработка информации в текстовых процессорах	<i>Пр.2, Пр.10, ЦО 2.5, ЦО 6.9, ЦО 8.4, ЦО 8.5</i>	Устный опрос, выполнение практических заданий, выполнение заданий по промежуточной аттестации
Тема 2.2. Технологии создания структурированных текстовых документов	<i>Пр.10, ЦО 2.5, ЦО 6.9, ЦО 8.4, ЦО 8.5</i>	Устный опрос, выполнение практических заданий, выполнение заданий по промежуточной аттестации

Тема 2.3. Компьютерная графика и мультимедиа	Пр.2, ЦО 8.5	Устный опрос, выполнение практических заданий, выполнение заданий по промежуточной аттестации
Тема 2.4. Технологии обработки графических объектов	Пр.2, Пр.12, ЦО 6.9, ЦО 8.5	Устный опрос, выполнение практических заданий, выполнение заданий по промежуточной аттестации
Тема 2.5. Представление профессиональной информации в виде презентаций	Пр.2, Пр.12, ЦО 2.5, ЦО 6.9, ЦО 8.4, ЦО 8.5	Устный опрос, выполнение практических заданий, выполнение заданий по промежуточной аттестации
Тема 2.6. Интерактивные и мультимедийные объекты на слайде	Пр.2, Пр.12, ЦО 2.5, ЦО 6.9, ЦО 8.4, ЦО 8.5	Устный опрос, выполнение практических заданий, выполнение заданий по промежуточной аттестации
Тема 2.7. Гипертекстовое представление информации	Пр.2, Пр.12, ЦО 2.5, ЦО 6.9, ЦО 8.4, ЦО 8.5	Устный опрос, выполнение практических заданий, выполнение заданий по промежуточной аттестации
Раздел 3. Информационное моделирование		
Тема 3.1. Модели и моделирование. Этапы моделирования	Пр.11, ЦО 8.4	Устный опрос, тестирование, выполнение заданий по промежуточной аттестации
Тема 3.2. Списки, графы, деревья	Пр.7, ЦО 8.4	Устный опрос, тестирование, выполнение заданий по промежуточной аттестации
Тема 3.3. Математические модели в профессиональной области	Пр.11, ЦО 8.4	Устный опрос, выполнение практических заданий, выполнение заданий по промежуточной аттестации
Тема 3.4. Понятие алгоритма и основные алгоритмические структуры	Пр.8, Пр.9, Пр.11, ЦО 6.9, ЦО 8.4	Устный опрос, выполнение практических заданий, выполнение заданий по промежуточной аттестации
Тема 3.5. Анализ алгоритмов в профессиональной области	Пр.8, Пр.9, Пр.11, ЦО 6.9, ЦО 8.4	Устный опрос, выполнение практических заданий, тестирование, выполнение заданий по промежуточной аттестации
Тема 3.6. Базы данных как модель предметной области	Пр.10, ЦО 6.9, ЦО 8.4, ЦО 8.5	Устный опрос, выполнение практических заданий, выполнение заданий по промежуточной аттестации
Тема 3.7. Технологии обработки информации в электронных таблицах	Пр.10, ЦО 6.9, ЦО 8.4, ЦО 8.5	Устный опрос, выполнение практических заданий, выполнение заданий по промежуточной аттестации
Тема 3.8. Формулы и функции в электронных таблицах	Пр.10, ЦО 6.9, ЦО 8.4	Устный опрос, выполнение практических заданий, выполнение заданий по промежуточной аттестации
Тема 3.9. Визуализация данных в электронных таблицах	Пр.10, ЦО 6.9, ЦО 8.4	Устный опрос, выполнение практических заданий, выполнение заданий по промежуточной аттестации
Тема 3.10. Моделирование в электронных таблицах (на примерах задач из профессиональной)	Пр.10, Пр.11, Пр.12, ЦО 2.5, ЦО 6.9, ЦО 8.4, ЦО 8.5	Устный опрос, выполнение практических заданий, выполнение заданий по промежуточной аттестации
Раздел 4. Разработка веб-сайта с использованием конструктора Тильда (профессионально- ориентированный модуль)		
Тема 4.1 – 4.7	Пр.10, ЦО 8.4, ЦО 8.5	Устный опрос, выполнение практических заданий, выполнение итоговой проектной работы
Экзамен		

Рабочая программа дисциплины

«ОУП.13 Химия»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ	335
1. Общая характеристика.....	336
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы	336
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины.....	336
2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ.....	338
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины.....	338
2.2. Содержание дисциплины	339
2.3. Курсовой проект (работа).....	
3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ.....	344
3.1. Материально-техническое обеспечение	344
3.2. Учебно-методическое обеспечение.....	344
4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ.....	344

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОУП.13 Химия»

(наименование дисциплины)

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Химия»: является обязательной частью общепрофессионального цикла ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Дисциплина «Химия» включена в обязательную часть цикла образовательной программы

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Освоение содержания учебного предмета «Химия», обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

• личностных:

Л- осознание обучающимися российской гражданской идентичности;

Л - готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению;

Л - наличие мотивации к обучению и личностному развитию;

• метапредметных:

М - освоенные обучающимися межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные);

М - 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;

М - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности;

• предметных:

Пр.1. владеть системой химических знаний, которая включает: основополагающие понятия (химический элемент, атом, электронная оболочка атома, s-, p-, d-электронные орбитали атомов, ион, молекула, валентность, электроотрицательность, степень окисления, химическая связь, моль, молярная масса, молярный объем, углеродный скелет, функциональная группа, радикал, изомерия, изомеры, гомологический ряд, гомологи, углеводороды, кислород- и азотсодержащие соединения, биологически активные вещества (углеводы, жиры, белки), мономер, полимер, структурное звено, высокомолекулярные соединения, кристаллическая решетка, типы химических реакций (окислительно-восстановительные, экзо-и эндотермические, реакции ионного обмена), раствор, электролиты, неэлектролиты, электролитическая диссоциация, окислитель, восстановитель, скорость химической реакции, химическое равновесие), теории и законы (теория химического строения органических веществ А.М. Бутлерова, теория электролитической диссоциации, периодический закон Д.И. Менделеева, закон сохранения массы), закономерности, символический язык химии, фактологические сведения о свойствах, составе, получении и безопасном использовании важнейших неорганических и органических веществ в быту и практической деятельности человека;

Пр.2. уметь выявлять характерные признаки и взаимосвязь изученных понятий, применять соответствующие понятия при описании строения и свойств неорганических и органических веществ и их превращений; выявлять взаимосвязь химических знаний с понятиями и представлениями других естественнонаучных предметов;

Пр.3. уметь использовать наименования химических соединений международного союза теоретической и прикладной химии и тривиальные названия важнейших веществ (этилен, ацетилен, глицерин, фенол, формальдегид, уксусная кислота, глицин, угарный газ, углекислый газ, аммиак, гашеная известь, негашеная известь, питьевая сода и других), составлять формулы

неорганических и органических веществ, уравнения химических реакций, объяснять их смысл; подтверждать характерные химические свойства веществ соответствующими экспериментами и записями уравнений химических реакций;

Пр.4. уметь устанавливать принадлежность изученных неорганических и органических веществ к определенным классам и группам соединений, характеризовать их состав и важнейшие свойства; определять виды химических связей (ковалентная, ионная, металлическая, водородная), типы кристаллических решеток веществ; классифицировать химические реакции;

Пр.5. сформировать представления: о химической составляющей естественнонаучной картины мира, роли химии в познании явлений природы, в формировании мышления и культуры личности, ее функциональной грамотности, необходимой для решения практических задач и экологически обоснованного отношения к своему здоровью и природной среде;

Пр.6. уметь проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям химических реакций с использованием физических величин, характеризующих вещества с количественной стороны: массы, объема (нормальные условия) газов, количества вещества; использовать системные химические знания для принятия решений в конкретных жизненных ситуациях, связанных с веществами и их применением

Пр.7. уметь планировать и выполнять химический эксперимент (превращения органических веществ при нагревании, получение этилена и изучение его свойств, качественные реакции на альдегиды, крахмал, уксусную кислоту; денатурация белков при нагревании, цветные реакции белков; проводить реакции ионного обмена, определять среду водных растворов, качественные реакции на сульфат-, карбонат- и хлорид-анионы, на катион аммония; решать экспериментальные задачи по темам "Металлы" и "Неметаллы") в соответствии с правилами техники безопасности при обращении с веществами и лабораторным оборудованием; представлять результаты химического эксперимента в форме записи уравнений соответствующих реакций и формулировать выводы на основе этих результатов;

Пр.8. уметь анализировать химическую информацию, получаемую из разных источников (средств массовой информации, сеть Интернет и другие);

Пр.9. владеть основными методами научного познания веществ и химических явлений (наблюдение, измерение, эксперимент, моделирование);

Пр.10. уметь проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям химических реакций с использованием физических величин, характеризующих вещества с количественной стороны: массы, объема (нормальные условия) газов, количества вещества; использовать системные химические знания для принятия решений в конкретных жизненных ситуациях, связанных с веществами и их применением.

Пр.11 - сформировать представления: о химической составляющей естественнонаучной картины мира, роли химии в познании явлений природы, в формировании мышления и культуры личности, ее функциональной грамотности, необходимой для решения практических задач и экологически обоснованного отношения к своему здоровью и природной среде;

Пр.12 - уметь соблюдать правила экологически целесообразного поведения в быту и трудовой деятельности в целях сохранения своего здоровья и окружающей природной среды; учитывать опасность воздействия на живые организмы определенных веществ, понимая смысл показателя предельной допустимой концентрации.

Соотнесение планируемых результатов ОУП.13 Химия с общими и профессиональными компетенциями ФГОС СПО по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»

Предметные результаты	Общие компетенции
Пр.1. владеть системой химических знаний, которая включает: основополагающие понятия (химический элемент, атом, электронная оболочка атома, s-, p-, d-электронные орбитали атомов, ион, молекула, валентность, электроотрицательность, степень окисления, химическая связь, моль, молярная масса, молярный объем, углеродный скелет, функциональная группа, радикал, изомерия, изомеры, гомологический ряд, гомологи, углеводороды, кислород- и азотсодержащие соединения, биологически активные вещества (углеводы, жиры, белки), мономер, полимер, структурное звено, высокомолекулярные соединения, кристаллическая решетка, типы химических реакций (окислительно-восстановительные, экзо-и эндотермические, реакции ионного обмена), раствор, электролиты, неэлектролиты, электролитическая диссоциация, окислитель, восстановитель, скорость химической реакции, химическое равновесие), теории и законы (теория химического строения органических веществ А.М. Бутлерова, теория электролитической диссоциации, периодический закон Д.И. Менделеева, закон сохранения массы), закономерности, символический язык химии, фактологические сведения о свойствах, составе, получении и безопасном использовании важнейших неорганических и органических веществ в быту и практической деятельности человека; Пр.2 уметь выявлять характерные признаки и взаимосвязь изученных понятий, применять соответствующие понятия при описании строения и свойств неорганических и органических веществ и их превращений; выявлять взаимосвязь химических знаний с понятиями и	ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам

представлениями других естественнонаучных предметов; Пр.3.уметь использовать наименования химических соединений международного союза теоретической и прикладной химии и тривиальные названия важнейших веществ (этилен, ацетилен, глицерин, фенол, формальдегид, уксусная кислота, глицин, угарный газ, углекислый газ, аммиак, гашеная известь, негашеная известь, питьевая сода и других), составлять формулы неорганических и органических веществ, уравнения химических реакций, объяснять их смысл; подтверждать характерные химические свойства веществ соответствующими экспериментами и записями уравнений химических реакций; Пр.4. уметь устанавливать принадлежность изученных неорганических и органических веществ к определенным классам и группам соединений, характеризовать их состав и важнейшие свойства; определять виды химических связей (ковалентная, ионная, металлическая, водородная), типы кристаллических решеток веществ; классифицировать химические реакции; Пр.5.сформировать представления: о химической составляющей естественнонаучной картины мира, роли химии в познании явлений природы, в формировании мышления и культуры личности, ее функциональной грамотности, необходимой для решения практических задач и экологически обоснованного отношения к своему здоровью и природной среде; Пр.6.уметь проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям химических реакций с использованием физических величин, характеризующих вещества с количественной стороны: массы, объема (нормальные условия) газов, количества вещества; использовать системные химические знания для принятия решений в конкретных жизненных ситуациях, связанных с веществами и их применением	
Пр.3.уметь использовать наименования химических соединений международного союза теоретической и прикладной химии	ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные

и тривиальные названия важнейших веществ (этилен, ацетилен, глицерин, фенол, формальдегид, уксусная кислота, глицин, угарный газ, углекислый газ, аммиак, гашеная известь, негашеная известь, питьевая сода и других), составлять формулы неорганических и органических веществ, уравнения химических реакций, объяснять их смысл; подтверждать характерные химические свойства веществ соответствующими экспериментами и записями уравнений химических реакций; Пр.7. уметь планировать и выполнять химический эксперимент (превращения органических веществ при нагревании, получение этилена и изучение его свойств, качественные реакции на альдегиды, крахмал, уксусную кислоту; денатурация белков при нагревании, цветные реакции белков; проводить реакции ионного обмена, определять среду водных растворов, качественные реакции на сульфат-, карбонат- и хлорид-анионы, на катион аммония; решать экспериментальные задачи по темам "Металлы" и "Неметаллы") в соответствии с правилами техники безопасности при обращении с веществами и лабораторным оборудованием; представлять результаты химического эксперимента в форме записи уравнений соответствующих реакций и формулировать выводы на основе этих результатов; Пр.8. уметь анализировать химическую информацию, получаемую из разных источников (средств массовой информации, сеть Интернет и другие); Пр.9. владеть основными методами научного познания веществ и химических явлений (наблюдение, измерение, эксперимент, моделирование); Пр.10. уметь проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям химических реакций с использованием физических величин, характеризующих вещества с количественной стороны: массы, объема (нормальные условия) газов, количества вещества; использовать системные химические знания для принятия решений в конкретных	технологии для выполнения задач профессиональной деятельности

жизненных ситуациях, связанных с веществами и их применением	
Пр.9. владеть основными методами научного познания веществ и химических явлений (наблюдение, измерение, эксперимент, моделирование); Пр.10. уметь проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям химических реакций с использованием физических величин, характеризующих вещества с количественной стороны: массы, объема (нормальные условия) газов, количества вещества; использовать системные химические знания для принятия решений в конкретных жизненных ситуациях, связанных с веществами и их применением Пр.11 - сформировать представления: о химической составляющей естественнонаучной картины мира, роли химии в познании явлений природы, в формировании мышления и культуры личности, ее функциональной грамотности, необходимой для решения практических задач и экологически обоснованного отношения к своему здоровью и природной среде; Пр.12 - уметь соблюдать правила экологически целесообразного поведения в быту и трудовой деятельности в целях сохранения своего здоровья и окружающей природной среды; учитывать опасность воздействия на живые организмы определенных веществ, понимая смысл показателя предельной допустимой концентрации.	ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
Пр.9. владеть основными методами научного познания веществ и химических явлений (наблюдение, измерение, эксперимент, моделирование); Пр.10. - уметь проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям химических реакций с использованием физических величин, характеризующих вещества с количественной стороны: массы, объема (нормальные условия) газов, количества вещества; использовать системные химические знания для принятия решений в конкретных жизненных ситуациях, связанных с веществами и их применением.	ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

Пр.11 - сформировать представления: о химической составляющей естественнонаучной картины мира, роли химии в познании явлений природы, в формировании мышления и культуры личности, ее функциональной грамотности, необходимой для решения практических задач и экологически обоснованного отношения к своему здоровью и природной среде; Пр.12 - уметь соблюдать правила экологически целесообразного поведения в быту и трудовой деятельности в целях сохранения своего здоровья и окружающей природной среды; учитывать опасность воздействия на живые организмы определенных веществ, понимая смысл показателя предельной допустимой концентрации.	

2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Вид учебной работы	Объем часов
Общий объем предмета (всего)	144
Объем работы обучающегося во взаимодействии с преподавателем (всего)	136
в том числе в форме практической подготовки	58
лекции	70
лабораторные, практические	66
Профессионально-ориентированное содержание предмета	58
в том числе:	
Теоретическое обучение	40
Практические занятия	18
индивидуальный проект (часов);	-
Консультации (часов);	2
Промежуточная аттестация (часов) ЭкзаменII семестр	6

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)		Объем часов	В том числе в форме пр. подг	Коды предметных и личностных результатов, формируемые которыми способствует элемент программы
I курс I семестр					
Раздел 1.		Содержание учебного материала:			
Тема 1.1. Введение. Науки о природе.	1-2	Роль химии в естествознании, ее связь с другими естественными науками, значение в жизни современного общества. Науки о природе, их роль в познании окружающего мира и развитии цивилизации. Естественнаучный метод познания, его возможности и границы применимости. Моделирование явлений и объектов природы. История и достижения в области естественных наук. Российские естественные науки.	2		ЦО 1.7 ЦО 2.5 ЦО 8.6 Пр.1- Пр.3
	3-4	Практическая работа№ 1: Семинар:« Моделирование явлений и объектов природы.История и достижения в области естественных наук. Российские естественные науки.	2		
Раздел 2. Органическая химия					
Тема 2.1. Многообразие органических веществ.	Содержание учебного материала				
	5-6	Понятие об органическом веществе и органической химии. Краткий очерк истории развития органической химии. Витализм и его крушение. Особенности строения органических соединений. Круговорот углерода в природе. Многообразие и классификация органических веществ. Основы номенклатуры органических соединений.	2		ЦО 1.7 ЦО 2.5 ЦО 8.6 Пр.18

Тема 2.2.Классификация органических веществ..Классификация химических реакций в органической химии.Разновидности реакций каждого типа, особенности ОВР в органической химии.	7-8	Классификация органических веществ в зависимости от строения углеродной цепи. Понятие функциональной группы. Классификация органических веществ по типу функциональной группы. Понятие о механизмах реакций в органической химии. Субстрат и реагент. Классификация реакций по изменению в структуре субстрата (присоединение, отщепление, замещение, изомеризация) и типу реагента (радикальные, нуклеофильные, электрофильные). Реакции присоединения,элиминирования (Е), замещения, изомеризации. Разновидности реакций каждого типа: гидрирование и дегидрирование, галогенирование и дегалогенирование, гидратация и дегидратация, гидрогалогенирование и дегидрогалогенирование, полимеризация и поликонденсация, перегруппировка. Особенности окислительно-восстановительных реакций в органической химии.	2		Пр.21
	9-10	Практическая работа № 2: «Решение задач по теме : Классификация органических реакций , их особенность»	2		
Тема 2.4. Теория строения органических веществ. Основные положения теории химического строения	11-12	Лабораторная работа № 1:«Моделирование моделей органических веществ».	2		
	13-14	Лабораторная работа № 2 :«Обнаружение углерода в органическом соединении»	2		
	15-16	Лабораторная работа № 3 :«Обнаружение водорода в органическом соединении»	2		
Тема 2.5. Предельные , непредельные, ароматические углеводороды, применение углеводородов.	Содержание учебного материала				
	17-18	Определение, строение и характеристика углеводородов. Алканы. Алкены, алкадиены, алкины, арены. Гомологический ряд, изомерия, номенклатура. Химические свойства Натуральный и синтетические каучуки. Резина. Бензол. Химические свойства бензола: горение, реакции замещения (галогенирование, нитрование). Применение бензола на основе свойств.	2		ЦО 1.7 ЦО 2.5 ЦО 8.6 Пр.8- Пр.21
Тема 2.6. Природные источники углеводородов и их практическое применение. Нефть	19-20	Нефть. Нахождение в природе, состав и физические свойства нефти. Топливно-энергетическое значение нефти. Промышленная переработка нефти. Ректификация нефти, основные фракции ее разделения, их использование. Вторичная переработка нефтепродуктов. Ректификация мазута при уменьшенном давлении. Крекинг нефтепродуктов. Различные виды крекинга, работы В.Г.Шухова. Алкилирование непредельных углеводородов. Риформинг нефтепродуктов. Качество автомобильного топлива. Октановое число.	2		

Тема 2.7. Природный и попутный нефтяные газы. Каменный уголь.	21-22	Природный и попутный нефтяной газы. Сравнение состава природного и попутного газов, их практическое использование. Каменный уголь. Основные направления использования каменного угля. Коксование каменного угля, важнейшие продукты этого процесса: кокс, каменноугольная смола, надсмольная вода. Соединения, выделяемые из каменноугольной смолы. Продукты, получаемые из надсмольной воды.	2		
	23-24	Лабораторная работа № 4. «Природные источники углеводородов. Ознакомление с коллекцией образцов нефти и продуктов её переработки».	2		
	25-26	Практическая работа № 3. «Свойства алкадиенов» (с. 123).	2		
Содержание учебного материала					
Тема 2.8. Предельные одноатомные спирты	27-28	Профессионально-ориентированное содержание Лекция Спирты, классификация, строение, свойства, применение в народном хозяйстве. Физиологическое действие метанола и этанола на организм человека. Получение этанола брожением глюкозы и гидратацией этилена. Гидроксильная группа как функциональная. Понятие о предельных одноатомных спиртах. Химические свойства этанола: взаимодействие с натрием, образование простых и сложных эфиров, окисление в альдегид. Применение этанола на основе свойств в приготовлении напитков. Алкоголизм, его последствия и предупреждение.	2		ЦО 1.7 ЦО 2.5 ЦО 6.6 ЦО 7.4 ЦО 8.6 Пр.22- Пр.26
Тема 2.9. Многоатомные предельные спирты. Фенолы, их характеристика. Способы применения фенолов в народном хозяйстве.	29-30	Многоатомные спирты. Состав, строение, свойства, применение. Глицерин как представитель многоатомных спиртов. Качественная реакция на многоатомные спирты. Применение глицерина. Фенолы, их характеристика. способы применения в народном хозяйстве Физические и химические свойства фенола .Взаимное влияние атомов в молекуле фенола: взаимодействие с гидроксидом натрия и азотной кислотой. Применение фенола на основе свойств. Положительные и отрицательные свойства фенола	2		
Тема 2.10. Альдегиды. Кетоны.	31-32	Понятие об альдегидах. Альдегидная группа как функциональная. Формальдегид и его свойства: окисление в соответствующую кислоту, восстановление в соответствующий спирт. Получение альдегидов окислением соответствующих спиртов. Применение формальдегида на основе его свойств. Понятие об кетонах. Карбонильная группа как функциональная. Ацетон и его свойства.	2		

Тема 2.11. Карбоновые кислоты. Применение карбоновых кислот.	33-34	Профессионально-ориентированное содержание Лекция Понятие о карбоновых кислотах. Карбоксильная группа как функциональная. Гомологический ряд предельных одноосновных карбоновых кислот. Получение карбоновых кислот окислением альдегидов. Химические свойства уксусной кислоты: общие свойства с минеральными кислотами и реакция этерификации. Применение уксусной кислоты на основе свойств в приготовлении пищи.. Высшие жирные кислоты на примере пальмитиновой и стеариновой. Применение карбоновых кислот в народном хозяйстве .	2		
	35-36	Получение сложных эфиров реакцией этерификации. Сложные эфиры в природе, их значение. Применение сложных эфиров на основе свойств. Жиры как сложные эфиры. Классификация жиров. Химические свойства жиров: гидролиз и гидрирование жидких жиров. Применение жиров на основе свойств.	2		
	37-38	Профессионально-ориентированное содержание Лабораторная работа № 5. «Свойства этилового спирта»	2	2	
	39-40	Лабораторная работа № 6. «Свойства глицерина и этиленгликоля»	2		
Тема 2.12. Сложные эфиры. Жиры.	41-42	Лабораторная работа № 7. «Идентификация органических веществ»	2		
	43-44	Профессионально-ориентированное содержание Лекция Углеводы, классификация, их характеристика. Моносахариды. Состав, строение, свойства, применение. Глюкоза – вещество с двойственной функцией – альдегидоспирт. Химические свойства глюкозы: окисление в глюконовую кислоту, восстановление в сорбит, спиртовое брожение. Применение глюкозы на основе свойств в приготовлении продуктов питания. Полисахариды. Состав, строение, свойства и применение крахмала и целлюлозы. Значение углеводов в живой природе и жизни человека. Понятие о реакциях поликонденсации и гидролиза на примере взаимопревращений: глюкоза → полисахарид». Изомальт.	2		
	45-46	Профессионально-ориентированное содержание Лабораторная работа №8. «Изучение свойств уксусной кислоты».	2	1	
	47-48	Профессионально-ориентированное содержание Лабораторная работа № 9. «Углеводы. Свойства глюкозы и сахарозы».	2	1	
	49-50	Лабораторная работа № 10. «Углеводы. Свойства крахмала и целлюлозы».		1	
Тема 2.13. Углеводы. Моносахариды. Дисахариды. Применение углеводов. Полисахариды.	Содержание учебного материала				
	51-52	Амины. Понятие об аминах. Первичные, вторичные и третичные амины. Классификация аминов по типу углеводородного радикала и числу аминогрупп в молекуле. Гомологические ряды предельных алифатических и ароматических аминов, изомерия и номенклатура. Анилин, его строение свойства и области практического применения.	2		ЦО 1.7 ЦО 2.5 ЦО 6.6 ЦО 7.4 ЦО 8.6
Тема 2.14. Азотосодержащие органические вещества Амины. Анилин, его					

практическое значение.					Пр.22- Пр.26
Тема 2.15.Аминокислоты. Биологическая роль аминокислот. Белки. Химические свойства белков	53-54	Профессионально-ориентированное содержание Лекция Понятие об аминокислотах, их классификация и строение. Оптическая изомерия α -аминокислот. Номенклатура аминокислот. Двойственность кислотно-основных свойств аминокислот и ее причины. Биполярные ионы. Реакции конденсации. Пептидная связь. Белки, как природные полимеры. Первичная, вторичная, третичная и четвертичная структуры белков. Фибриллярные и глобулярные белки. Химические свойства белков: горение, денатурация, гидролиз, качественные (цветные) реакции. Белки, как компоненты пищи.	2		
Тема 2.16.Ферменты, витамины. Гормоны. Лекарства.	Содержание учебного материала				

	55-56	Биологически активные вещества (витамины и ферменты) Понятие о ферментах как о биологических катализаторах белковой природы. Особенности строения и свойств в сравнении с неорганическими катализаторами. Классификация ферментов. Особенности строения и свойств ферментов: селективность и эффективность. Зависимость активности ферментов от температуры и pH среды. Значение ферментов в биологии и применение в промышленности. Понятие о витаминах. Их классификация и обозначение. Норма потребления витаминов. Водорастворимые (на примере витаминов С, группы В и Р) и жирорастворимые (на примере витаминов А, Э и Е). Авитаминозы, гипervитаминозы и гиповитаминозы, их профилактика. Условия сохранения витаминов при тепловой обработке. Лекарственные препараты. Понятие о гормонах как биологически активных веществах, выполняющих эндокринную регуляцию жизнедеятельности организмов. Классификация гормонов: стероиды, производные аминокислот, полипептидные и белковые гормоны. Отдельные представители: эстрадиол, тестостерон, инсулин, адреналин. Понятие о лекарствах как химиотерапевтических препаратах. Краткие исторические сведения о возникновении и развитии химиотерапии.	2		ЦО 1.7 ЦО 2.5 ЦО 6.6 ЦО 7.4 ЦО 8.6 Пр.19- Пр.23
І курс ІІ семестр					
Раздел 3. Общая и неорганическая химия					
Тема 3.1. Основные понятия химии. Простые и сложные вещества. Строение веществ.	Содержание учебного материала				

	57-58	Химия наука о веществах. Химические элементы. Способы существования химических элементов: атомы, простые и сложные вещества. Вещества постоянного и переменного состава. Химический элемент. Аллотропия. Простые и сложные вещества. Качественный и количественный состав веществ. Химические знаки и формулы. Относительные атомная и молекулярная массы. Количество вещества. Законы химии. Закон постоянства состава веществ. Вещества молекулярного и немолекулярного строения. Способы отображения молекул: электронные, молекулярные и структурные формулы. Периодический закон и строение атома. Изотопы. Современное понятие химического элемента. Современная формулировка Периодического закона. Периодическая система и строение атома. Атом – сложная частица. Доказательства сложности строения атома: катодные и рентгеновские лучи, фотоэффект, радиоактивность, электролиз. Планетарная модель атома Э. Резерфорда. Строение атома по Н. Бору. Современные представления о строении атома. Корпускулярно-волновой дуализм частиц микромира. Периодическое изменение свойств элементов: радиуса атома; энергии ионизации; электроотрицательности. Причины изменения металлических и неметаллических свойств элементов в группах и периодах, в том числе больших и сверхбольших. Значение Периодического закона и Периодической системы химических элементов Д. И. Менделеева для развития науки и понимания химической картины мира.	2		ЦО 1.7 ЦО 2.5 ЦО 6.6 ЦО 7.4 ЦО 8.6 Пр.1- Пр. 3 Пр.17- Пр.23
	59-60	<i>Практическая работа №4:</i> «Составление электронно-графических формул химических элементов».	2		
	61-62	<i>Практическая работа № 5:</i> «Составление характеристики химического элемента».	2		
Тема 3.2. Агрегатные состояния веществ. Чистые вещества и смеси.	63-64	Твердое (кристаллическое и аморфное), жидкое и газообразное. Закон Авогадро и его следствия. Молярный объем веществ в газообразном состоянии. Объединенный газовый закон и уравнение Менделеева-Клапейрона. Различия между смесями и химическими соединениями. Массовая и объемная доли компонентов смеси.	2		
	65-66	<i>Практическая работа № 6:</i> «Способы разделения смесей».	2		
Тема 3.3. Виды химической связи.	67-68	Ионная химическая связь. Крайний случай ковалентной полярной связи. Механизм образования ионной связи. Ионные кристаллические решетки и свойства веществ с такими кристаллами.	2		ЦО 1.7

Ионная связь. Ковалентная химическая связь. Металлическая химическая связь.		Ковалентная химическая связь. Два механизма образования этой связи: обменный и донорно-акцепторный. Основные параметры этого типа связи: длина, прочность, угол связи или валентный угол. Основные свойства ковалентной связи: насыщенность, поляризуемость и прочность. Электроотрицательность и классификация ковалентных связей по этому признаку: полярная и неполярная ковалентные связи. Полярность связи и полярность молекулы. Способ перекрывания электронных орбиталей и классификация ковалентных связей по этому признаку. Кратность ковалентных связей и классификация их по этому признаку: одинарные, двойные, тройные, полуторные. Типы кристаллических решеток у веществ с этим типом связи: атомные и молекулярные. Физические свойства веществ с этими кристаллическими решетками.			ЦО 2.5 ЦО 7.4 ЦО 8.6 Пр.18- Пр.22
	69-70	Металлическая химическая связь. Особый тип химической связи, существующий в металлах и сплавах. Ее отличия и сходство с ковалентной и ионной связями. Свойства металлической связи. Металлические кристаллические решетки и свойства веществ с такими кристаллами.			
	71-72	<i>Практическая работа № 7:</i> «Составление схем образования химических связей».	2		
	73-74	<i>Практическая работа №8:</i> Решение тестовых упражнений по теме: «Типы химической связи».	2		
	Содержание учебного материала				
Тема 3.7. Полимеры. Неорганические и органические полимеры.	75-76	Неорганические полимеры Полимеры — простые вещества с атомной кристаллической решеткой: аллотропные видоизменения углерода (алмаз, графит, карбин, фуллерен, взаимосвязь гибридизации орбиталей у атомов углерода с пространственным строением аллотропных модификаций); селен и теллур цепочечного строения. Полимеры — сложные вещества с атомной кристаллической решеткой: кварц, кремнезем (диоксидные соединения кремния), корунд (оксид алюминия) и алюмосиликаты (полевые шпаты, слюда, каолин). «Минералы и горные породы. Сера пластическая. Минеральное волокно — асбест. Значение неорганических природных полимеров в формировании одной из геологических оболочек Земли — литосферы». Органические полимеры. Способы их получения: реакции полимеризации и реакции поликонденсации. «Структуры полимеров: линейные, разветвленные и пространственные. Структурирование полимеров: вулканизация каучуков, дубление белков, отверждение поликонденсационных полимеров. Классификация полимеров по различным признакам»	2		ЦО 1.7 ЦО 2.5 ЦО 7.4 ЦО 8.6 Пр.25- Пр-26
	77-78	<i>Лабораторная работа №11:</i> «Ознакомление с образцами пластмасс, волокон, каучуков».	2		
Тема 3.8. Понятие о дисперсных системах. Значение дисперсных систем в живой и неживой	79-80	Профессионально-ориентированное содержание Лекция Классификация дисперсных систем в зависимости от агрегатного состояния дисперсионной среды и дисперсной фазы, а также по размеру их частиц. Грубодисперсные системы: эмульсии и суспензии. Тонкодисперсные системы:	2		

природе Значение гелей в организации живой материи.		коллоидные (золи и гели) и истинные (молекулярные, молекулярно-ионные и ионные). Эффект Тиндаля. Коагуляция в коллоидных растворах. Эмульсии и суспензии в пищевой промышленности. Биологические, медицинские и технологические золи. Значение гелей в организации живой материи. Пищевые гели. Синерезис в гелях. Синерезис как фактор, определяющий срок годности пищевой продукции на основе гелей.			
	81-82	Профессионально-ориентированное содержание <i>Лабораторная работа №12:</i> «Исследование свойств пищевых гелей. Ознакомление со свойствами дисперсных систем».	2	2	
	83-84	<i>Практическая работа №9:</i> Решение задач на нахождение массовых долей элементов в сложном веществе.	2		
Тема 3.10. Химические реакции. Условия протекания химических реакций. Классификация химических реакций	Содержание учебного материала				
	85-86	Понятие о химической реакции. Классификация химических реакций в органической и неорганической химии. Необходимые условия для протекания химических реакций, признаки протекания химических реакций. Реакции, идущие без изменения качественного состава веществ: аллотропизация и изомеризация. Реакции, идущие с изменением состава веществ: по числу и характеру реагирующих и образующихся веществ (разложения, соединения, замещения, обмена); Реакции по тепловому эффекту (экзо- и эндотермические); по фазе (гомо- и гетерогенные); по направлению (обратимые и необратимые); по использованию катализатора (каталитические и некаталитические); по механизму (радикальные, молекулярные и ионные). Реакция карамелизации.	2		ЦО 1.7 ЦО 2.5 ЦО 7.4 ЦО 8.6 Пр.19- Пр.24
Тема 3.11. Скорость химической реакции. Факторы, влияющие на скорость реакций. Обратимость химических реакций.	87-88	Скорость химических реакций. Скорость гомо- и гетерогенной реакции. Факторы, влияющие на скорость химической реакции. Природа реагирующих веществ. Температура (закон Вант-Гоффа). Концентрация. Катализаторы и катализ: гомо- и гетерогенный, их механизмы. Зависимость скорости реакций от поверхности соприкосновения реагирующих веществ. Обратимость химических реакций. Понятие о химическом равновесии. Равновесные концентрации. Динамичность химического равновесия. Факторы, влияющие на смещение равновесия: концентрация, давление, температура (принцип Ле Шателье).	2		
	89-90	<i>Практическая работа №10:</i> Решение расчетных задач по теме: « Скорость химической реакции».	2		
	91-92	<i>Практическая работа № 11:</i> Решение расчетных задач по теме : «Химическое равновесие».	2		
	Содержание учебного материала				

Тема 3.12. Вода. Растворы. Растворение. Жесткость воды. Способы устранения жесткости. Теория электролитической диссоциации.	93-94	Профессионально-ориентированное содержание Лекция Физико-химическая природа растворения и растворов. Взаимодействие растворителя и растворенного вещества. Растворимость веществ.Способы выражения концентрации растворов: массовая доля растворенного вещества (процентная), молярная концентрация. Жесткость воды. Способы и методы устранения жесткости. Механизм диссоциации веществ с различными типами химических связей. Вклад русских ученых в развитие представлений об электролитической диссоциации. Основные положения теории электролитической диссоциации». Сильные и средние электролиты. Реакции обмена в водных растворах электролитов, гидролиз. Растворы в пищевой промышленности.	2		ЦО 1.7 ЦО 2.5 ЦО 6.6 ЦО 7.4 ЦО 8.6 Пр.14- Пр.21
Тема 3.13. Кислоты как электролиты	95-96	Кислоты как электролиты, их классификация по различным признакам. Химические свойства кислот в свете теории электролитической диссоциации.	2		
Тема 3.14. Основания и соли как электролиты.	97-98	Основания как электролиты, их классификация по различным признакам. Химические свойства оснований в свете теории электролитической диссоциации.	2	2	
	99-100	Профессионально-ориентированное содержание Соли как электролиты. Соли средние, кислые и основньные. Химически свойства солей в свете теории электролитической диссоциации. Способы получения солей. Хлорид натрия, как пищевая соль.	2		
	101-102	Лабораторная работа № 13: «Приготовление растворов заданной концентрации»	2	2	
	103-104	Практическая работа № 14. Решение задач на определение массовой доли растворенного вещества.	2		
	105-106	Лабораторная работа № 15: «Исследование химических свойств кислот, оснований и солей».	2	2	
Тема 3.15. Окислительно – восстановительные реакции. Окислительные и восстановительные свойства веществ.	107-108	Степень окисления. Восстановители и окислители. Окисление и восстановление. Важнейшие окислители и восстановители. Восстановительные свойства металлов — простых веществ. Окислительные и восстановительные свойства неметаллов — простых веществ. Окислительные свойства веществ, образованных элементами в высшей (положительной) степени окисления. Окислительные и восстановительные свойства веществ, образованных элементами в промежуточных степенях окисления	2		
Тема 3.16. Химические источники тока. Электролиз расплавов и водных растворов электролитов.	109-110	Электродные потенциалы. Ряд стандартных электродных потенциалов (электрохимический ряд напряжений металлов). Процессы, происходящие на катоде и аноде. Уравнения электрохимических процессов. Электролиз водных растворов с инертными электродами. Электролиз водных растворов с растворимыми электродами. Практическое применение электролиза.	2		
	111-112	Практическая работа №13 Решение задач по теме: « Уравнения электрохимических процессов».	2		

	113-114	<i>Лабораторная работа № 14</i> : «Взаимодействие металлов с неметаллами, а также с растворами солей и растворами кислот. Взаимодействие серной и азотной кислот с медью. Окислительные свойства перманганата калия в различных средах».	2		
	115-116	<i>Лабораторная работа № 15</i> :«Электролиз водных растворов»	2		
Тема 3.17.Уравнения электрохимических процессов. Методы составления уравнений ОВР. Влияние среды на протекание ОВР	117-118	Реакции межатомного и межмолекулярного окисления-восстановления. Реакции внутримолекулярного окисления-восстановления. Реакции самоокисления-самовосстановления (диспропорционирования). Методы составления уравнений окислительно-восстановительных реакций. Метод электронного баланса. Влияние среды на протекание окислительно-восстановительных процессов.	2		
	119-120	<i>Практическая работа №14</i> : «Реакции межатомного и межмолекулярного окисления-восстановления».	2		
	121-122	<i>Практическая работа № 15</i> : Решение задач «Метод электронного баланса».	2		
Тема 3.18. Металлы	Содержание учебного материала				
	123-124	Профессионально-ориентированное содержание Лекция Положение металлов в периодической системе и особенности строения их атомов. Простые вещества - металлы: строение кристаллов и металлическая химическая связь. Общие физические свойства металлов и восстановительные свойства их: взаимодействие с неметаллами (кислородом, галогенами, серой, азотом, водородом), с водой, кислотами, растворами солей, органическими веществами. Металлы и сплавы – материал для изготовления кухонной посуды.	2		ЦО 1.7 ЦО 2.5 ЦО 8.6 Пр3- Пр7 Пр.22- Пр.26
Тема 3.19. Оксиды и гидроксиды металлов. Коррозия металлов. Способы защиты от коррозии. Общие способы получения металлов.	125-126	Оксиды и гидроксиды металлов. Зависимость свойств этих соединений от степеней окисления металлов. Значение металлов в природе и жизни организмов. Понятие коррозии. Химическая коррозия. Электрохимическая коррозия. Способы защиты металлов от коррозии. Металлы в природе. Металлургия и ее виды: пиро-, гидро- и электрометаллургия. Электролиз расплавов и растворов соединений металлов и его практическое значение.	2		

Тема 3.20. Неметаллы - простые вещества. Свойства неметаллов.Окислительные и восстановительные свойства неметаллов.	127-128	Положение неметаллов в периодической системе, особенности строения их атомов. Электроотрицательность.Благородные газы. Электронное строение атомов благородных газов и особенности их химических и физических свойств. Атомное и молекулярное строение их. Аллотропия. Химические свойства неметаллов. Окислительные свойства.	2		
	129-130	<i>Лабораторная работа № 16</i> «Свойства металлов».	2		
	131-132	<i>Лабораторная работа № 17</i> «Свойства неметаллов(на примере серы)».	2		
Раздел 4. Химия и экология	Содержание учебного материала				
Тема 4.1. Химия и повседневная жизнь человека.	133-134	Профессионально-ориентированное содержание Лекция Новейшие достижения химической науки и химической технологии. Пищевая химия. Домашняя аптека. Моющие и чистящие средства. Средства борьбы с бытовыми насекомыми. Экология жилища. Средства личной гигиены и косметики. Маркировка и умение их читать. Химия и генетика человека.	2		ЦО 1.7 ЦО 2.5 ЦО 8.6 Пр3- Пр7 Пр.22- Пр.26
Тема 4.2.Экология жилища.	135-136	Правила экологически целесообразного поведения в быту и трудовой деятельности в целях сохранения своего здоровья и окружающей природной среды; опасность воздействия на живые организмы определенных веществ.	2		
Консультация			2		
Экзамен			6		
Всего:			144	58	

жизненных ситуациях, связанных с

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет Естественно- научных дисциплин, оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные издания

Габриелян О.С., Остроумов И.Г. Естествознание. Химия. Учебник для студентов учреждений сред. проф. образования. — 7-е изд., стер. — М.: Академия, 2022. — 240 с, [8] с. цв. ил. — ISBN 978-5-0054--0475-6. Текст непосредственный.

3.2.3. Дополнительные источники

Дополнительные источники:

Ерохин Ю. М. Е782 Химия для профессий и специальностей технического и естественно-научного профилей : учебник / Ю. М. Ерохин, И.Б. Ковалева. — М. : Издательский центр «Академия», 2020. — 448 с. ISBN 978-5-7695-8596-8. Текст непосредственный.

2. Габриелян, Олег Сергеевич. 245. Химия : учеб. для студентов образоват. учреждений сред. проф. образования О. Г. Габриелян, И. Г. Остроумов. 260. Москва Academia 2005. 300. ## 334, [1] с., [8] л. цв. ил., портр., табл. 22 см. Среднее профессиональное образование. Текст непосредственный

3. Интернет-ресурсы

Шаповалова Е. В. Методическое пособие. Тренажер «Облако знаний. Школа». Химия, 10 класс(базовый уровень) / Елена Шаповалова. – Долгопрудный: Физикон Лаб. УДК 373.1 ББК 74.262.23. – 91 с. Тренажер «Облако знаний». Химия 10 класс. ООО "Физикон Лаб"(1.9.2.1.3.). <http://eduportal44.ru/sites/RSMO-test/DocLib12/Физикон/>.

1. Шаповалова Е. В. Методическое пособие. Тренажер «Облако знаний. Школа». Химия, 11 класс(базовый уровень) / Елена Шаповалова. – Долгопрудный: Физикон Лаб. УДК 373.1 ББК 74.262.23. – 91 с. Тренажер «Облако знаний». Химия 11 класс. ООО "Физикон Лаб"(1.9.2.1.4.). <http://eduportal44.ru/sites/RSMO-test/DocLib12/Физикон/>.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Наименование раздела	Показатели оценки результата (ОК, ЦО)	Формы контроля и оценивания
Раздел 1. Введение	Л1 – Л4, М1 – М3; ЦО 1.7, ЦО 2.5, ЦО 8.6, Пр.1-Пр.3	Собеседование (устный опрос)
Раздел 2. Органическая химия.	Л1 – Л4, М1 – М3; ЦО 1.7, ЦО 2.5, ЦО 6.6, ЦО 7.4, ЦО 8.6, Пр.18-Пр.23,	Тестирование Устный опрос Решение расчётных задач Наблюдение за ходом выполнения практико-ориентированных заданий Представление результатов практических и лабораторных работ Проведение химического эксперимента

жизненных ситуациях, связанных с		Оценка самостоятельно выполненных заданий
Раздел 3. Общая и неорганическая химия.	Л1 – Л4, М1 – М3; ЦО 1.7, ЦО 2.5, ЦО 8.6, Пр3-Пр7, Пр.17-Пр.26	Тестирование Устный опрос Решение расчётных задач Наблюдение за ходом выполнения практико-ориентированных заданий Представление результатов практических и лабораторных работ Проведение химического эксперимента Оценка самостоятельно выполненных заданий
Раздел 4. Химия и экология	Л1 – Л4, М1 – М3; ЦО 1.7, ЦО 2.5, ЦО 6.6, ЦО 7.4, ЦО 8.6, Пр.11-Пр.12	Собеседование (устный опрос) Тесты разных видов.
Экзамен	Л1 – Л4, М1 – М3; ЦО 1.7, ЦО 2.5, ЦО 8.6 Пр.22-Пр.26	Выполнение заданий промежуточной аттестации

Рабочая программа дисциплины

«ОУП.14 Родная литература»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ	335
1. Общая характеристика.....	336
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы	336
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины.....	336
2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ.....	338
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины.....	338
2.2. Содержание дисциплины	339
2.3. Курсовой проект (работа).....	
3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ.....	344
3.1. Материально-техническое обеспечение	344
3.2. Учебно-методическое обеспечение.....	344
4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ.....	344

2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОУП.14 Родная литература»

(наименование дисциплины)

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Родная литература»: является обязательной частью общепрофессионального цикла ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Дисциплина «Родная литература» включена в обязательную часть цикла образовательной программы

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Освоение содержания учебного предмета «Родная литература» обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

личностных:

осознание обучающимися российской гражданской идентичности; готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению; наличие мотивации к обучению и личностному развитию; 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;

метапредметных:

освоенные обучающимися межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные); способность их использования в познавательной и социальной практике, готовность к самостоятельному планированию и осуществлению учебной деятельности, организации учебного сотрудничества с педагогическими работниками и сверстниками, к участию в построении индивидуальной образовательной траектории; овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности.

предметным:

Пр 1-сформированность представлений о роли и значении родной литературы в жизни человека и общества; включение в культурно-языковое поле родной литературы и культуры, воспитание ценностного отношения к родному языку и родной литературе как носителям культуры своего народа;

Пр 2-осознание тесной связи между языковым, литературным, интеллектуальным, духовно-нравственным становлением личности; понимание родной литературы как художественного отражения традиционных духовно-нравственных российских и национально-культурных ценностей;

Пр 3- сформированность устойчивой мотивации к систематическому чтению на родном языке как средству познания культуры своего народа и других культур на основе многоаспектного диалога, уважительного отношения к ним как форме приобщения к литературному наследию и через него к сокровищам отечественной и мировой культуры;

Пр 4- понимание родной литературы как особого способа познания жизни, культурной самоидентификации; сформированность чувства причастности к истории, традициям своего

народа и осознание исторической преемственности поколений;

Пр 5- владение основными фактами жизненного и творческого пути национальных писателей и поэтов; знание и понимание основных этапов развития национальной литературы, ключевых проблем произведений родной литературы, сопоставление их с текстами русской и зарубежной

литературы, затрагивающими общие темы или проблемы;

Пр 6- умение выявлять идейно-тематическое содержание произведений родной литературы разных жанров с использованием различных приемов анализа и понятийного аппарата теории литературы; владение умениями познавательной, учебной проектно-исследовательской деятельности;

Пр7- сформированность умения интерпретировать изученные и самостоятельно прочитанные произведения родной литературы на историко-культурной основе, сопоставлять их с произведениями других видов искусств, в том числе с использованием информационно-коммуникационных технологий; владение умением использовать словари и справочную литературу, опираясь на ресурсы традиционных библиотек и электронных библиотечных систем;

Пр 8- сформированность представлений об изобразительно-выразительных возможностях языка родной литературы и умений самостоятельного смыслового и эстетического анализа художественных текстов;

Пр 9- владение умением создавать самостоятельные письменные работы разных жанров(развернутые ответы на вопросы, рецензии на самостоятельно прочитанные произведения, сочинения, эссе, доклады, рефераты и другие работы).

Соотнесение планируемых результатов ОУП.14 с общими и профессиональными компетенциями ФГОС СПО специальности 43.01.09 Повар кондитер

Предметные результаты	Общие компетенции
Пр. 1.- сформированность представлений о роли и значении родной литературы в жизни человека и общества; включение в культурно-языковое поле родной литературы и культуры, воспитание ценностного отношения к родному языку и родной литературе как носителям культуры своего народа;	ОК 01.Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;
Пр.2.- осознание тесной связи между языковым, литературным, интеллектуальным, духовно-нравственным становлением личности; понимание родной литературы как художественного отражения традиционных духовно-нравственных российских и национально-культурных ценностей;	

Пр.3.- сформированность устойчивой мотивации к систематическому чтению на родном языке как средству познания культуры своего народа и других культур на основе многоаспектного диалога, уважительного отношения к ним как форме приобщения к литературному наследию и через него к сокровищам отечественной и мировой культуры;	
Пр.4.- понимание родной литературы как особого способа познания жизни, культурной самоидентификации; сформированность чувства причастности к истории, традициям своего народа и осознание исторической преемственности поколений;	ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;
Пр.5.- владение основными фактами жизненного и творческого пути национальных писателей и поэтов; знание и понимание основных этапов развития национальной литературы, ключевых проблем произведений родной литературы, сопоставление их с текстами русской и зарубежной литературы, затрагивающими общие темы или проблемы;	ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;
Пр.6.- умение выявлять идейно-тематическое содержание произведений родной литературы разных жанров с использованием различных приемов анализа и понятийного аппарата теории литературы; владение умениями познавательной, учебной проектно-исследовательской деятельности;	ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;
Пр.7.- сформированность умения интерпретировать изученные и самостоятельно прочитанные произведения родной литературы на историко-культурной основе, сопоставлять их с произведениями других видов искусств, в том числе с использованием информационно-коммуникационных технологий; владение умением использовать словари и справочную литературу, опираясь на ресурсы традиционных библиотек и электронных библиотечных систем;	

Пр.8-.сформированность представлений об изобразительно-выразительных возможностях языка родной литературы и умений самостоятельного смыслового и эстетического анализа художественных текстов;	

1. Структура и содержание дисциплины

1.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Вид учебной работы	Объем часов
Общий объем предмета (всего)	68
Объем работы обучающегося во взаимодействии с преподавателем (всего)	68
В том числе в форме практической подготовке	26
Лекции	20
Лабораторные, практические	48
Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)	
В том числе	
Теоретическое обучение	26
Практические занятия	48
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	
В том числе	
Индивидуальных проект – часов;	Не предусмотрено
Консультаций _____ часов	Не предусмотрено
Промежуточная аттестация	Диф. зачёт

1.2. Содержание дисциплины

Название разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объём часов	В том числе в форме практической подготовки	Коды предметных результатов и целевые ориентиры, формированию которых способствует элемент программы
1	2		3	
	Основное содержание		10	
Раздел 1. Родная литература				
Тема 1.1. Родная литература. Предмет изучения.	Лекция 1. Родная литература. Специфика, предмет, цель и объект изучения.	2		ПР2,ПР4,ПР8, ЦО 2.1, ЦО 3.4,
Раздел 2 Устное народное творчество				
Тема 2.1 Знакомство с историей татарского устного народного творчества.	Лекция 2. Фольклор как основа литературы. Классификация, виды и жанры фольклора. Фольклор народов Татарстана. Фольклор как основа литературы. Классификация, виды и жанры фольклора. Татарский фольклор. Самобытность русской литературы. Родная литература – мудрость народа. Пословицы и поговорки в произведениях писателей.	2		ПР1,ПР4,ПР6 ЦО 2.2, ЦО 4.6, ЦО 8.8
Тема 2.2 Особенности фольклорных произведений. Основные жанры фольклора.	Практическое занятие 1. Чтение и анализ сказок. Знакомство с историей татарского устного народного творчества. Фольклор. Устное народное творчество как народное достояние. Особенности фольклорных произведений. Основные жанры фольклора. Сказки, созданные писателями. Сказки Г.Тукая, Сказки А.Алиша. Сказки Р.Батуллы.	2		ПР1,ПР4,ПР6, ПР7,ПР8, ЦО 2.1, ЦО 2.2, ЦО 3.4
Раздел 3. Средневековая татарская литература				

Тема 3.1. Общая характеристика литературы XII – первая половина XVI века.	Лекция 2. Характеристика татарской литературы XII – первая половина XVI века. Литература периода Волжской Булгарии, Золотой орды и Казанского ханства. Жизнь и творчество Кул Гали. Чтение и анализ отрывков произведения «Сказание о Юсуфе». Литература Золотой орды (вторая пол. XIII - первая пол. XV в.) Литература Казанского ханства (вторая пол. XV - первая пол. XVI в.)	2	2	ПР1,ПР4,ПР6, ПР7,ПР8, ЦО 2.1, ЦО 2.2, ЦО 3.4
Тема 3.2. Литература Волжской Булгарии (XII – первая пол. XIII вв.)	<i>Профессионально ориентированное содержание</i> Практическое занятие. Жизнь и творчество Кул Гали. Чтение и анализ отрывков произведения «Сказание о Юсуфе». Литература Золотой орды (вторая пол. XIII - первая пол. XV в.) Литература Казанского ханства (вторая пол. XV - первая пол. XVI в.) Значение литературы при освоении профессий и специальностей СПО технологического профиля.	2		ПР1,ПР3,ПР4 ЦО 2.1, ЦО 2.2, ЦО 8.8
Раздел 4. Татарская литература XVII - начала XIX века.				
Тема 4.1. Общая характеристика литературы XVII-начала XIX века.	Характеристика татарской литературы XVII- начала XIX века. Ибрагим Хальфин –первый татарский педагог. «Жизнь Чингиз-хана и Аксак-Тимура, с присовокуплениями разных отрывков, до истории касающихся, кои все слова для обучающихся расположены по алфавиту».	2		ПР1,ПР2,ПР3,ПР4,ПР7 ЦО 2.1, ЦО 4.6, ЦО 8.8
Тема 4.2 Пребывание А. С. Пушкина в Казани	Практическое занятие. Значение поездки А.С.Пушкина в Казань для его творческой деятельности. По Пушкинской тропе: встреча с поэтом Е.А.Баратынским; встреча и беседа с рабочим суконной фабрики В.П.Бабиным; встречи и беседы с профессором Карлом Фуксом. Составление хронологии пребывания поэта в Казани и Казанской губернии.	2	2	ПР1,ПР4,ПР6, ПР7,ПР8, ЦО 2.1, ЦО 2.2, ЦО 3.4
Раздел 5. Татарская литература XX века				
Тема 5.1. Общая характеристика	Великий поэт, прозаик, публицист, педагог – Г. Тукай. Основатель новой татарской литературы, современного татарского языка, татарской реалистической критики. Значение творчества Г.Тукая для татарской	2		ПР1,ПР4,ПР6, ПР7,ПР8, ЦО 2.1, ЦО 2.2, ЦО 3.4

литературы XX века. Жизнь и творчество Габдуллы Тукая.	литературы. Основные идеи и проблемы, рассматриваемые в стихотворениях. Стихотворения Г. Тукая. Анализ стихотворений Г.Тукая.			
Тема 5.2. Жизнь и творчество Г Исхаки.	Малая родина Гаяза Исхакий.Мир природы в произведениях поэта. Традиции, унаследованные поэтом.	2		
Тема 5.3. Знакомство с творчеством и биографией Г.Камала.	<i>Профессионально ориентированное содержание</i> Практическое занятие. Характеристика татарской литературы XX века. Галиаскар Камал – основатель татарского профессионального театра. Г. Камал - основоположник реалистической татарской национальной драматургии. Периоды возрождения татарского театра, имена первых артистов, название спектаклей. Значение творчества Г.Камала для татарской драматургии. Анализ комедии - Комедия Г. Камала «Ради подарка». Образ Хамиды. Счастье и богатство. Основные идеи и проблемы. Работа с источниками информации (дополнительная литература, словари, энциклопедии, тексты художественной литературы, электронные источники).	2	2	ПР1,ПР4,ПР6,ПР17,ПР8, ЦО 2.1, ЦО 2.2, ЦО 3.4, ЦО 4.6, ЦО 8.8
Раздел 6. Литература советского периода				
Тема 6.1 Литература 20-30-х годов	Практическое занятие. Жизнь и творчество Хади Такташа. Значение творчества Х.Такташа для развития татарской поэзии. Х. Такташ – новатор в поэзии двадцатых годов. Особенности творчества Х Такташа. Мифологические, символические образы поэта. Влияние поэзии Владимира Маяковского на творчество Хади Такташа. Стихотворение «Сегодняшняя красота». Подтекст стихотворения. Любовная поэма «Исповедь любви». Решение проблемы «свободной любви». Образы Зубайды и Махмута, лирического героя, луны и ветра и других. Нравственные ценности. Философская тема поэмы —	2	2	ПР1,ПР4,ПР6,ПР17,ПР8, ЦО 2.1, ЦО 2.2, ЦО 3.4, ЦО 4.6, ЦО 8.8

	быстротечность жизни, неповторимая прелесть самой прекрасной поры — юности. Анализ поэмы, стихотворений. Основные идеи и проблемы.			
Тема 6.2. Серебряный век русской поэзии. Поэтическое новаторство В. Маяковского. .	<i>Профессионально ориентированное содержание</i>	2		ПР1,ПР2,ПР3 ЦО 3.4, ЦО 4.6, ЦО 8.8
	Практическое занятие. В. Маяковский и футуризм. Ранняя лирика поэта. Сила личности и незащищенность лирического героя перед пошлостью, нелюбовью, рутинностью. Мотив одиночества, любви и смерти. Поэт и революция. Сатира Маяковского. Тема поэта и поэзии. Поэтическое новаторство Маяковского (ритмика, рифма, строфика и графика стиха, неологизмы, гиперболичность). Своеобразие жанров и стилей лирики поэта. Аналитическая работа с текстами поэтических произведений и применение ее результатов в профессиональной деятельности специалиста технологического профиля.			
Тема 6.3. Жизнь и творчество Х. Туфана	Жизненный и творческий путь Хасана Туфана. Основные темы и проблемы в произведениях. Взаимоотношения между писателем и обществом.	2		ПР1,ПР2, ПР3, ПР6,ПР6,ПР9 ЦО 2.2, ЦО 3.4, ЦО 4.6, ЦО 8.8
Тема 6.3. Драматизм судьбы поэта. С.А. Есенин.	<i>Профессионально ориентированное содержание</i>	2	2	ПР1,ПР4,ПР6,ПР17,ПР8, ЦО 2.1, ЦО 8.8
	Практическое занятие. Чувство Родины – основное в творчестве Есенина. Образ родной деревни, ее судьба в ранней и поздней лирике поэта. Посвящение матери. Особая связь природы и человека. Любовная тема. Лирика поэта: отражение потерь и обретений на дороге жизни. Самобытность поэзии Есенина (народно-песенная основа, музыкальность). Аналитическая работа с текстами поэтических произведений и применение ее результатов в профессиональной деятельности специалиста технологического профиля.			
Раздел 7. Жизнь и творчество писателей и поэтов Татарстана в годы Великой Отечественной войны. (1941 -1945)				
Тема 7.1. Татарская литература в годы ВОВ. А. Кутуй. Обзор биографии и	А. Кутуй. Обзор биографии и творчества писателя. Нравственные проблемы в повести А.Кутуя «Неотосланные письма»	2		ПР1,ПР2,ПР3,ПР4,ПР7 ЦО 3.4, ЦО 4.6, ЦО 8.8

творчества писателя.				
Тема 7.2. Жизнь и творчество Мусы Джалиля.	Знакомство с произведениями М.Джалиля. Жизнь и творчество, подвиг и героизм М. Джалиля. Моабитский цикл стихотворений М. Джалиля. Трагический характер «Моабитских тетрадей». Стихи политического и философского характера, юмористические и сатирические, пейзажная и любовная лирика. Стихотворения «Песни мои», «Варварство», «Последняя песня».	2	2	ПР1,ПР4,ПР6, ПР7,ПР8, ЦО 2.1, ЦО 2.2, ЦО 3.4
Тема 7.3 Б.Л. Пастернак. Очерк жизни и творчества.	Литературная деятельность Бориса Пастернака в Чистополе Чистопольский период в творчестве Пастернака. Лирический герой поэзии: сложность его настроения, жизнеощущения. Тема поэтического творчества, стремление к простоте. Судьба творца в поэзии. Любовная лирика. Стремление поэта «дойти до самой сути» явлений. Человек, природа и время в лирике. Особенность поэтики: сочетание бытовых деталей и образов-символов, философская глубина.	2	2	ПР1,ПР4,ПР6, ПР7,ПР8,ПР9 ЦО 4.6, ЦО 8.8
Тема 7.4 Чистопольский период в жизни А. Т. Твардовского, М.В. Исаковского.	<i>Профессионально ориентированное содержание</i> Практическое занятие. «О городе Чистополе», «Летели на фронт самолеты», «В прифронтовом лесу» М.В. Исаковский. «Василий Тёркин» А.Т.Твардовский. Анализ стихотворения «Я убит подо Ржевом...» Памяти матери», «Я убит подо Ржевом...», «Я знаю: никакой моей вины...», «В тот день, когда окончилась война...», «Вся суть в одном единственном завете...», «Признание», «О сущем» Исповедальность лирических произведений. Темы, образы и мотивы. Тема памяти, тема войны, тема творчества в лирике поэтов. Мотив служения народу, отечеству. Навыки анализа текста художественного произведения и их применение в профессии технологического профиля.	2	2	ПР1,ПР4,ПР6, ПР7,ПР8, ЦО 2.1, ЦО 2.2, ЦО 3.4
Раздел 8 Послевоенная литература. Жизнь и творчество писателей Татарстана в послевоенный период (1945 – 1960)				

Тема 8.1. Жизнь и творчество Амирхана Еники.	Жизнь и творчество Амирхана Еники. Значение творчества А.Еники для развития татарской литературы. Направленность его творчества, новаторство и его взгляды. Анализ произведений. Этапы биографии и творчества. Рассказы военных лет. Рассказ «Кто пел». Образ молодого лейтенанта. Сила татарской песни. Тема любви: любовь к родной земле, родным людям. Психологизм в творчестве писателя.	2		ПР1,ПР4,ПР6, ПР7, ПР8, ЦО 2.1, ЦО 4.6, ЦО 8.8
Тема 8.2. Жизнь и творчество Ибрагима Салахова	Жизнь и творчество Ибрагима Салахова. Трагизм событий, связанных с репрессиями людей. Положительное влияние на литературу полудемократических перемен периода «оттепели». Возвращение репрессированных писателей. Традиционные и новые темы, направления. Развитие психологической прозы. Осуждение культа личности. «Колымские рассказы»(отрывки).	2		ПР1,ПР2, ПР3, ПР6,ПР6,ПР9 ЦО 2.2, ЦО 3.4, ЦО 4.6
Тема 8.3. Личность –история - современность. Жизнь и творчество Е.Евтушенко.	Время природное и историческое; роль личности в истории; вечное и исторически обусловленное в жизни человека и в культуре; свобода человека в условиях абсолютной несвободы; человек в прошлом, в настоящем и в проектах будущего. Анализ стихотворений: «Бабий яр», «Лучшим из поколения», «Волга».	2		ПР1,ПР4,ПР6,ПР17,ПР8, ЦО 2.1, ЦО 8.8
Раздел 9. Татарская драматургия 1960 -1980 -х годов. Особенности татарской драматургии данного периода.				
Тема 9.1. Г. Ахунов - народный писатель Татарстана.	Сведения из биографии Гарифа Ахунова. Работа с избранными эпизодами из рассказов и повестей. Нравственно-этические проблемы в романе «За горой Артыш». Поэтический портрет республики в произведении «Мы из Казани,с Волги».	2		
Тема 9.2. Жизнь и творчество А. Абсалямова. Классик татарской литературы XX века.	Абдурахман Абсалямов - один из наиболее значительных и известных прозаиков XX века. Размышления о духовном мире человека. Условные образы и символы, ассоциации. Нравственные проблемы в произведении «Белые цветы».	2		ПР1,ПР2, ПР3, ПР6,ПР6,ПР9 ЦО 2.2, ЦО 4.6, ЦО 8.8
Тема 9.5.	<i>Профессионально ориентированное содержание</i>	2	2	ПР1,ПР4,ПР6,

Жизнь и творчество Мухаммета Магдеева.	Практическое занятие Знакомство с его произведениями. Краткая информация о жизни Мухаммета Магдеева. Деревенская проза писателя. «Журавлиные луга», «Человек умирает – песня остается» и др. Деревенская жизнь в ее моральноэтических, философских проблемах. Характер молодых людей – студентов военного времени в повести М. Магдеева «Мы – дети сорок первого года». Духовный мир героев. Особенность сюжета повести.			ПР7,ПР8, ЦО 2.1, ЦО 2.2, ЦО 3.4
Тема 9.6. Жизнь и творчество В.М. Шукшина	Профессионально ориентированное содержание Практическое занятие. Творческая судьба В.М. Шукшина. Обзор рассказов. Изображение жизни крестьянства; глубина и цельность духовного мира человека, кровно связанного с землей – кормилицей. В. Шукшин. Поэтика рассказов: анекдотичность, характеристичный диалог, открытый финал Рассказы «Микроскоп», «Срезал». Герои-чудики. Восприятие их окружающими. Стремление Андрея Ерина («Микроскоп») сделать «людям как лучше». Неоднозначность шукшинских чудиков. Глеб Капустин («недобрый» чудик) и городской гость («Срезал»). Противостояние интеллигенции и народа. Поэтика рассказов: анекдотичность, характеристичный диалог, открытый финал. Выявление в художественных текстах изобразительно-выразительных средств языка и применение понимания образной системы для решения профессиональных задач специальностей технологического профиля.	2	2	ПР1,ПР4,ПР6,ПР17,ПР8, ЦО 2.1, ЦО 4.6, ЦО 8.8
Раздел 10 Современная литература. Жизнь и творчество писателей Татарстана в современный период.				
Тема 10.1. Т. Миннуллин – советский и российский драматург, прозаик.	Знакомство творчеством Туфана Миннуллина. Общественная деятельность Т. Миннуллина. Школа драматургии Т. Миннуллина. Тематическое и жанровое разнообразие драматургии писателя. «Когда собираются друзья». Нравственные проблемы в произведении. Гимн мужеству и героизму советского народа. Пьесы «Четыре жениха для Диляфруз», «Колыбельная», «Старик из деревни Альдермеш», «Душа моя» и т.д.	2		ПР1,ПР2, ПР3, ПР6,ПР6,ПР9 ЦО 2.2, ЦО 3.4, ЦО 8.8

Тема 10.2. Ф. Яруллин, биография и творчество поэта.	Знакомство с произведениями Фаниса Яруллина. Судьба человека. Сила воли и сильный характер. Жизнь и творчество писателя. Авторский замысел и своеобразие жанра. «Упругие паруса», «Крик души».	2	2	ПР1,ПР2, ПР3, ПР6,ПР6,ПР9 ЦО 2.1, ЦО 2.2, ЦО 3.4
Тема 10.3 Р. Файзуллин. Лирический герой и личность автора.	Особенность лирического героя в поэзии Равиля Файзуллина. Основные темы и идеи. Художественное своеобразие лирики. Своеобразие решения образа и музы и темы поэта и поэзии в стихотворениях: ««Мне 18 лет!», «Солдат, погибший в середине дня», «В печи горят стихи», «Мне мысль пришла».	2		ПР1,ПР2, ПР3, ПР6,ПР6,ПР9 ЦО 2.1, ЦО 4.6, ЦО 8.8
Тема 10.4. Основные направления современной литературы. А. Рыбаков «Дети Арбата».	<i>Профессионально ориентированное содержание</i>	2		ПР1,ПР4,ПР6,ПР7,ПР8, ЦО 2.1, ЦО 2.2
	Практическое занятие «Задержанная» и «возвращённая» литература. Жизнь и творчество А. Рыбакова. Роман «Дети Арбата». Чтение и анализ произведения. Аналитическая работа с текстами поэтических произведений и применение ее результатов в профессиональной деятельности специалиста технологического профиля.			
Тема 10.5. Р. Миннуллин. Очерк жизни и творчества.	Традиции татарской классической литературы в поэзии Роберта Миннуллина. Мир природы в поэзии. Чтение и анализ стихотворений: «Родники моей родины», «Наши сердца», «Зима в Казани».	2		ПР1,ПР2, ПР3, ПР6,ПР6,ПР9 ЦО 2.1, ЦО 2.2, ЦО 3.4
Тема 10.6. Авторская песня	Авторская песня как эстетическое явление. Специфика авторской песни (высокая поэтичность текстов, непритязательность мелодического звучания, искренность, яркость личности создателя. А. Галич, Б. Окуджава, Ю. Визбор, Н. Матвеева, М. Анчаров. «Практикум: начинающие литературоведы»: аналитическая работа с текстами в мини-группах (по заданному плану) на тему: «Какие жизненные уроки можно извлечь из произведений современной литературы специалистам технологического профиля, живущим в XXI в»	2		ПР1,ПР2, ПР3, ПР6,ПР6,ПР9 ЦО 2.2, ЦО 3.4, ЦО 4.6,

Тема 10.7. Писатели - земляки Чистопольского района. Ф. Тарханова, К. Тимбикова.	Творческая биография Кояш Тимбиковой. Художественные особенности прозы. Работа избранными эпизодами из произведений «Зимнее искушение», «Тайна найденных писем», «Ради тебя» (чтение и обсуждение). Работа в малых группах (задания по выбору): Жизнь и творчество Ф.Тархановой. Место в татарской поэзии. Лирические стихи «Душа моя полна нежностью», «Чистополь». Анализ стихотворений.	2	2	ПР1,ПР2, ПР3, ПР6,ПР6,ПР9 ЦО 2.1, ЦО 2.2, ЦО 3.4
Тема 10.8. Жизнь и творчество В.А. Белова.	<i>Профессионально ориентированное содержание</i>	2		ПР1,ПР2, ПР3, ПР6,ПР6,ПР9 ЦО 4.6, ЦО 8.8
	Практическое занятие Основные темы поэзии в творчестве В.А. Белова.			
	Дифференцированный зачет во 2 семестре	2		
ВСЕГО		68	10	

2. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет Общеобразовательных дисциплин, оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

2.2. Учебно-методическое обеспечение

2.2.1. Основные печатные издания

Махмудов, А.Г. Гараева, Н.Г. Мухаметзянова, Л.Ю. Татарская литература, учебник-хрестоматия для студентов средних специальных учебных заведений.- Казань, 2018-631с.- ISBN978-5-77161-2046-6.- Текст:непосредственный

3.2.3. Дополнительные источники

Дополнительные источники:

Минһажева, Л. И. Мияссарова, Х. Татар балалар әдәбияты Казан: Татарстан Республикасы «Хәтер» нәшрияты (Тарих), 2015.-351 б.- ISBN 5-94113-179-8.- Текст: непосредственный

Интернет-ресурсы

- 1) <http://fcior.edu.ru> Каталог электронных образовательных ресурсов
- 2) <http://college.ru/> Сайт, на котором можно протестировать свои знания по ЕГЭ, пройти пробные тесты

3. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Наименование раздела, темы	Показатели оценки, результат	Форма контроля и оценивания
Введение	Л 1,2,4,5 М 1,2 П 1,2,6 ЦО 2.1, 3.1, 3.4, 4.3, 8.8	Оценка результатов выполнения: Устный опрос
Раздел 1 Развитие русской литературы и культуры в первой половине XIX века	П 1,2,3,4,7,8,9 М 1,2,3 Л 1,2,4,5,6,7 ЦО 2.1, 3.1, 3.4, 4.3, 8.8	Оценка результатов выполнения: Устный опрос Тестирование Самостоятельная работа Сочинение
Раздел 2 Особенности развития литературы во второй половине XIX века	Л 1,3,4,6 М 1,2,3,4 П 1,2,3,4,5, ЦО 2.1, 3.1, 3.4, 4.3, 8.8	Оценка результатов выполнения: Устный опрос Тестирование Самостоятельная работа Творческие работы
Раздел 3 Поэзия второй половины XIX века	Л 4,5,6,7 М 1,2,3,4 П 1,2,4,5,22	Оценка результатов выполнения: Устный опрос

	ЦО 2.1, 3.1, 3.4, 4.3, 8.8	Тестирование Литературный диктант Презентация
Раздел 4 Особенности развития литературы и других видов искусства в начале XX века	Л 1,2,4,5,7 М 1,2,4 П 1,2,4,6,7,8,9 ЦО 2.1, 3.1, 3.4, 4.3, 8.8	Оценка результатов выполнения: Устный опрос Тестирование Самостоятельная работа Эссе
Раздел 5 Особенности развития литературы 1920-х годов	Л 3,5,6,7 М 1,2,4 П 1,4,6,7,8,9 ЦО 2.1, 3.1, 3.4, 4.3, 8.8	Оценка результатов выполнения: Презентация Устный опрос Тестирование
Раздел 6 Особенности развития литературы 1930 — начала 1940-х годов	Л 1,2,7 М 1,2,4 П 1,2,3,4,5,6,7 ЦО 2.1, 3.1, 3.4, 4.3, 8.8	Оценка результатов выполнения: Устный опрос Тестирование Самостоятельная работа
Раздел 7 Особенности развития литературы конца 1980— 2000-х годов	Л 4,5,6, М 1,2,3,4 П 1,2,3,4,5,8,9 ЦО 2.1, 3.1, 3.4, 4.3, 8.8	Оценка результатов выполнения: Индивидуально -групповая работа Устный опрос Проверочная работа Литературный диктант Творческая работа Тестирование Самостоятельная работа
Раздел 8 Особенности развития литературы 1950—1980-х годов	П 1,2,3,4,5,6,7 М 1,2,3,4 Л 1,2,4,5,6,7 ЦО 2.1, 3.1, 3.4, 4.3, 8.8	Оценка результатов выполнения: Устный опрос Проверочная работа Литературный диктант Творческая работа Тестирование Самостоятельная работа
Раздел 9 Русское литературное зарубежье 1920—1990-х годов (три волны эмиграции)	П 1,2,3,4,5,6,7 М 1,2,3,4 Л 4,5,6,7 ЦО 2.1, 3.1, 3.4, 4.3, 8.8	Оценка результатов выполнения: Устный опрос Проверочная работа Литературный диктант Творческая работа Тестирование Самостоятельная работа
Раздел 10 Особенности развития литературы периода Великой Отечественной войны и первых послевоенных лет	П 1,2,3,4,5,6,7 М 1,2,3,4 Л 4,5,6,7	Оценка результатов выполнения: Устный опрос Проверочная работа Литературный диктант Творческая работа Тестирование Самостоятельная работа

Приложение 2.15
к ОПОП-II по специальности
43.01.09 Повар кондитер

Рабочая программа дисциплины
«ОУП.15 Основы проектной деятельности»

2025г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ	335
5. Общая характеристика.....	336
5.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы	336
5.2. Планируемые результаты освоения дисциплины.....	336
6. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ.....	338
6.1. Трудоемкость освоения дисциплины.....	338
6.2. Содержание дисциплины	339
6.3. Курсовой проект (работа).....	
7. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ.....	344
7.1. Материально-техническое обеспечение	344
7.2. Учебно-методическое обеспечение.....	344
8. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ.....	344

2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОУП.15 Основы проектной деятельности»
(наименование дисциплины)

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «ОУП.15 Основы проектной деятельности»: является обязательной частью общепрофессионального цикла ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Дисциплина	«ОУП.15 Основы проектной деятельности»	включена в
	обязательную часть	цикла образовательной программы

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Освоение содержания учебного предмета «ОУП.15 Основы проектной деятельности» обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

• **личностных:**

- осознание обучающимися российской гражданской идентичности;
- готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению;
- наличие мотивации к обучению и личностному развитию;
- 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;

• **метапредметных:**

- освоенные обучающимися межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные);
- способность их использования в познавательной и социальной практике, готовность к самостоятельному планированию и осуществлению учебной деятельности, организации учебного сотрудничества с педагогическими работниками и сверстниками, к участию в построении индивидуальной образовательной траектории;
- овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности;

• **предметных:**

Пр.1 – сформированность навыков проектной деятельности, представлений о типах и видах проектов, об основных этапах планирования и осуществления проектов, применения приобретенных знаний и практических умений в профессиональной деятельности;

Пр. 2 – способность к инновационной, аналитической, творческой, интеллектуальной деятельности;

Пр.3 – владение навыками работы с различными источниками информации, ее отбора, интерпретации, цитирования, оформления библиографических ссылок, составления библиографического списка;

Пр.4– способность постановки цели и задач проекта, формулирования гипотезы исследования, планирования работы с учетом требований к ресурсам и срокам реализации проекта, оценки его эффективности;

Пр.5- сформированность навыков оформления результатов исследования, составления простых таблиц, графиков, диаграмм и публичной защиты проектной работы в виде документов и презентации.

Соотнесение планируемых результатов ОУП.15 Основы проектной деятельности с общими и профессиональными компетенциями ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Предметные результаты	Общие компетенции
Пр.1 – сформированность навыков проектной деятельности, представлений о типах и видах проектов, основных этапах планирования и осуществления проектов, применения приобретенных знаний и практических умений в профессиональной деятельности; Пр.4– способность постановки цели и задач проекта, формулирования гипотезы исследования, планирования работы с учетом требований к ресурсам и срокам реализации проекта, оценки его эффективности; Пр. 2 – способность к инновационной, аналитической, творческой, интеллектуальной деятельности;	ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
Пр.3 – владение навыками работы с различными источниками информации, ее отбора, интерпретации, цитирования, оформления библиографических ссылок, составления библиографического списка; Пр.5- сформированность навыков оформления результатов исследования, составления простых таблиц, графиков, диаграмм и публичной защиты проектной работы в виде документов и презентации.	ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
Пр.5- сформированность навыков оформления результатов исследования, составления простых таблиц, графиков, диаграмм и публичной защиты проектной работы в виде документов и презентации я.	ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.

4. Структура и содержание дисциплины

4.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Вид учебной работы	Объем часов
Общий объем предмета (всего)	32
Объем работы обучающегося во взаимодействии с преподавателем (всего)	32
в том числе в форме практической подготовки	32
лекции	
лабораторные, практические	32
Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)	32
в том числе	
теоретическое обучение	
практические занятия	32
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	-
Консультации	-
Промежуточная аттестация в форме защиты индивидуального проекта	

4.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем.	№ урока	Темы и содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	в том числе в форме практич. подготовки	Коды предметных результатов и ЦО программы воспитания, формирования которых способствует элемент программы
1	2	3	4		5
		1 семестр			
РАЗДЕЛ 1.		Организация проектной деятельности	12		
Тема 1.1. Введение. Классификация проектов: типы и виды проектов	1-2	Содержание учебной дисциплины Практическое занятие №1: «Проект. Классификация проектов» Цель и задачи курса. Проект как один из видов самостоятельной деятельности обучающихся. организационный, экономический, социальный, смешанный). Классы проектов (монопроекты, мультипроекты, мегапроекты). Проект и его виды (реферативный, информационный, творческий, прикладной, практический, инновационный, научно-исследовательский, учебно-образовательный, смешанный). Индивидуальные, групповые, коллективные. Долгосрочные и краткосрочные.	2	2	Пр.1, ЦО 8.7
Тема 1.2. Этапы работы над проектом.	3-4	Содержание учебной дисциплины Практическое занятие №2: «Основные этапы работы над проектом и виды деятельности на каждом этапе работы над проектом» Подготовительный этап, проектирование (планирование), основной этап, заключительный этап.	2	2	Пр.1, ЦО 8.7
Тема 1.3. Выбор и формулировка темы, постановка целей.	5-6	Практическое занятие №3: «Выбор темы. Формулировка целей и задач». Определение степени значимости темы проекта. Требования к выбору и формулировке темы. Актуальность и практическая значимость проекта.	2	2	Пр.4, ЦО 8.1

Определение гипотезы.		Определение цели и задач. Типичные способы определения цели. Эффективность целеполагания. Процесс построения гипотезы. Формулирование гипотезы. Доказательство и опровержение гипотезы.			
Тема 1.4. Методология проектной деятельности	7-8	Содержание учебной дисциплины	2	2	Пр.2, ЦО 8.6
		Практическое занятие №4: «Методы научного познания, используемые в проектной деятельности». Знакомство с основными методами и выбор методов исследования для проекта.			
Тема 1.5. Классификация источников информации	9-10	Содержание учебной дисциплины	2	2	Пр.3, ЦО 8.3, ЦО 8.6
		Практическое занятие №5: «Классификация источников информации». Работа с разными видами источников информации: учебная литература (учебник, учебное пособие), справочно-информационная литература (энциклопедия, энциклопедический словарь, справочник, терминологический словарь, толковый словарь), научная литература (монография, сборник научных трудов, тезисы докладов, научные журналы, диссертации) Информационные ресурсы.			
Тема 1.6 Методы поиска и обработки информации	11-12	Содержание учебной дисциплины	2	2	Пр.3, ЦО 8.3, ЦО 8.5
		Практическое занятие №6: «Методы поиска и обработки информации». Правила и особенности информационного поиска в Интернете. Использование каталогов и поисковых программ. Конспект, правила конспектирования. Цитирование: общие требования к цитируемому материалу; правила оформления цитат. Выписки из текста. Цитирование текста, пометки в тексте			
РАЗДЕЛ 2.		Разработка и реализация проекта	20		
Тема 2.1. Структура и содержание проекта	13-14	Содержание учебной дисциплины	2	2	Пр.4, ЦО 8.1
		Практическое занятие №7: «Структура и содержание проекта» Основные требования, предъявляемые к структуре проектов. Титульный лист. Содержание. Введение. Основная часть. Заключение. Библиография. Приложение.			
		2 семестр			
Тема 2.2. Работа над проектом и требования к	15-24	Содержание учебной дисциплины	10	10	Пр.5, ЦО 8.3, ЦО 8.5,
		Практическое занятие №8: Общие требования к оформлению текста. Правила оформления таблиц, графиков, диаграмм, схем.			

оформлению проекта		Практическое занятие №9 -10: Работа над основной частью проекта. Оформление введения. Оформление основной части. Практическое занятие №11: Работа над заключением проекта и его оформление. Практическое занятие №12: Правила оформления титульного листа, содержания проекта. Оформление библиографического списка.			ЦО 8.6
Тема 2.3. Общие требования к созданию презентации проекта	25-28	Содержание учебной дисциплины Практическое занятие №13- 14: Требования к составлению презентации. Основные ошибки в оформлении презентации. Критерии оценивания презентации. Подготовка презентации проекта.	4	4	Пр.5, ЦО 8.3, ЦО 8.5, ЦО 8.6
Тема 2.4. Требования к защите проекта.	29-32	Содержание учебной дисциплины Практическое занятие №15: «Требования к защите проекта». Время защиты. Требования к тезисам и демонстрационным материалам. Основные критерии оценивания проекта. Правила публичного выступления. Защита индивидуального проекта	4	4	Пр.1 – Пр.5, ЦО 8.1, ЦО 8.3, ЦО 8.5-ЦО8.7
	ВСЕГО:		32	32	

5. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

5.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет Общеобразовательных дисциплин, оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

5.2. Учебно-методическое обеспечение

5.2.1. Основные печатные издания

1. Винник, В. К., Основы проектной деятельности : учебник / В. К. Винник, А. А. Воронкова. — Москва : КноРус, 2023. — 167 с. — ISBN 978-5-406-11066-9. — URL: <https://book.ru/book/947835> (дата обращения: 28.08.2024). — Текст: электронный.
2. Куклина, Е. Н. Основы учебно-исследовательской деятельности : учебное пособие для среднего профессионального образования / Е. Н. Куклина, М. А. Мазниченко, И. А. Мушкина. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 235 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08818-2. — URL: <https://urait.ru/bcode/513837> (дата обращения: 28.08.2024). — Текст : электронный

3.2.3. Дополнительные источники

Дополнительные источники:

Дрещинский, В. А. Основы научных исследований: учебник для среднего профессионального образования / В. А. Дрещинский. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2019. — 274 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5- 534-10329-8. —URL: <https://biblio-online.ru/bcode/442531> (дата обращения: 28.08.2024). — Текст: электронный.

Пастухова, И.П. Основы учебно-исследовательской деятельности : учебник / Пастухова И.П., Тарасова Н.В. — Москва : КноРус, 2021. — 217 с. — ISBN 978-5-406-08178-5. — URL: <https://book.ru/book/941450> (дата обращения: 30.08.2024). — Текст : электронный

Сковородкина, И.З. Основы учебно-исследовательской деятельности студентов : учебник / Сковородкина И.З., Герасимов С.А., Фомина О.Б. — Москва : КноРус, 2022. — 264 с. — ISBN 978-5-406-08996-5. — URL: <https://book.ru/book/941801> (дата обращения: 30.08.2024). — Текст : электронный.

6. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Наименование раздела, темы	Показатели оценки результата	Формы контроля и оценивания
Раздел 1. Организация проектной деятельности		
Тема 1.1. Введение. Классификация проектов: типы и виды проектов	<i>Пр.1, ЦО 8.7</i>	Устный опрос, тестирование
Тема 1.2 Этапы работы над проектом.	<i>Пр.1, ЦО 8.7</i>	Устный опрос, выполнение практических заданий, выполнение индивидуального проекта
Тема 1.3. Выбор и формулировка темы, постановка целей. Определение гипотезы.	<i>Пр.4, ЦО 8.1</i>	Выполнение индивидуального проекта
Тема 1.4 Методология проектной деятельности	<i>Пр.2, ЦО 8.6</i>	Устный опрос,

		тестирование, выполнение индивидуального проекта
Тема 1.5. Классификация источников информации	<i>Пр.3, ЦО 8.3, ЦО 8.6</i>	Устный опрос, тестирование
Тема 1.6. Методы поиска и обработки информации	<i>Пр.3, ЦО 6.9</i>	Устный опрос, выполнение практических заданий
Раздел 2. Разработка и реализация проекта		
Тема 2.1. Структура и содержание проекта	<i>Пр.4, ЦО 8.1</i>	Выполнение индивидуального проекта
Тема 2.2. Работа над проектом и требования к оформлению проекта	<i>Пр.5, ЦО 8.3, ЦО 8.5, ЦО 8.6</i>	Выполнение индивидуального проекта
Тема 2.3. Общие требования к созданию презентации проекта	<i>Пр.5, ЦО 8.3, ЦО 8.5, ЦО 8.6</i>	Создание презентации
Тема 2.4. Требования к защите проекта	<i>Пр.1 – Пр.5, ЦО 8.1, ЦО 8.3, ЦО 8.5-ЦО8.7</i>	Защита индивидуального проекта

Приложение 2.16
к ОПОП по специальности
43.01.09 Повар кондитер

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

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ	335
1. Общая характеристика.....	336
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы	336
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины.....	336
2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ.....	338
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины.....	338
2.2. Содержание дисциплины	339
2.3. Курсовой проект (работа).....	
3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ.....	344
3.1. Материально-техническое обеспечение	344
3.2. Учебно-методическое обеспечение.....	344
4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ.....	344

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены»
(наименование дисциплины)

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены»: является обязательной частью общепрофессионального цикла ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Дисциплина включена в обязательную часть цикла образовательной программы

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать
ОК.01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить
	анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части	основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте
	определять этапы решения задачи	алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях
	составлять план действия	методы работы в профессиональной и смежных сферах;
	определять необходимые ресурсы	
	владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах	
	реализовывать составленный план	
	оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	
ОК 02	определять задачи для поиска информации	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности
	определять необходимые источники информации	приемы структурирования информации
	планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию	формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации
	выделять наиболее значимое в перечне информации	

	определять необходимые источники информации	приемы структурирования информации
	оценивать практическую значимость результатов поиска	
	оформлять результаты поиска	
ОК 03	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности	содержание актуальной нормативно-правовой документации
	применять современную научную профессиональную терминологию	современная научная и профессиональная терминология
	определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04	организовывать работу коллектива и команды	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности
	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	основы проектной деятельности
ОК 05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	особенности социального и культурного контекста
		правила оформления документов и построения устных сообщений
ОК 06	описывать значимость своей профессии	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей
	применять стандарты антикоррупционного поведения	значимость профессиональной деятельности
		стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения
ОК 07	соблюдать нормы экологической безопасности	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности
	определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства	основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности
	организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона	пути обеспечения ресурсосбережения
		принципы бережливого производства
		основные направления изменения климатических условий региона

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Вид учебной работы	<i>Количество часов</i>
Общий объем дисциплины (всего)	36
Объем работы обучающегося во взаимодействии с преподавателем (всего)	36
в том числе в форме практической подготовки	16
лекции	18
практические занятия	16
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	2
Промежуточная аттестация в форме диф. зачета	

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	В том числе в форме практической подготовки	Коды компетен., форм. которых способ. элемент программы
1	2	3		
Введение	Содержание учебного материала	2		
	1-2 Предмет и задачи микробиологии. Значение знаний по предмету для повышения качества продукции и культуры обслуживания на предприятиях общественного питания. Основные понятия и термины микробиологии.			ЦО1.7
	Внеаудиторная самостоятельная работа: Подготовить сообщение по теме: «Творческий вклад в микробиологию русских ученых»	1		
Раздел 1. Основы микробиологии				
Тема 1.1. Морфология микроорганизмов	Содержание учебного материала	5		
	3-4 Понятие о микроорганизмах. Морфология микроорганизмов. Классификация микроорганизмов, их величина, форма, строение, размножение, спорообразование. Физиология микроорганизмов: химический состав микробной клетки, питание и дыхание микроорганизмов.	2		ЦО7.6 ОК0 1 ОК 02 ПК 1.1-ПК 5.1
	Практическое занятие №1	2	2	
	5-6 Изучение строения клеток дрожжей, бактерий и грибов			
	Внеаудиторная самостоятельная работа: Подготовить сообщение по теме: «Полезные микроорганизмы»	1		
	Содержание учебного материала	2		

Тема 1.2. Микроорганизмы в природе	7-8 Влияние внешней среды на микроорганизмы: физические факторы, химические факторы, биологические факторы. Воздействие микроорганизмов на пищевые продукты. Влияние микроорганизмов на формирование санитарно-гигиенических условий предприятий общественного питания				ЦО7.6 ОК0 1 ОК07 ПК 1.1- ПК5.1
	Практическое занятие №2		2	2	
	9-10	Изучение методов определения количества дрожжей и молочнокислых бактерий в полуфабрикатах			
Тема 1.3. Пищевые инфекции и пищевые отравления	Содержание учебного материала		2		
	11-12 Общее понятие об инфекционном заболевании, пути передачи и проникновения инфекции в организм человека. Понятие об инкубационном периоде, иммунитете, бациллоносительстве. Пищевые инфекционные заболевания и их виды. Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве. Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания. Острые кишечные инфекции, их виды, признаки. Характеристика возбудителей, источники инфекций. Причины возникновения и меры предупреждения острых кишечных заболеваний. Зоонозы, их виды, признаки, характеристика возбудителей зоонозов, источники инфекций. Меры предупреждения пищевых инфекций. Понятие о пищевых отравлениях, их классификация. Пищевые отравления бактериального происхождения. Характеристика возбудителей. Понятие о пищевых токсикоинфекциях и токсикозах. Причины загрязнения пищевых продуктов микробами или их токсинами. Меры предупреждения отравлений.				ЦО7.6 ОК0 1 ОК 04 ПК 1.1-5.1
	Практическое занятие №3		2	2	
	13-14	Решение ситуационных задач на определение пищевых отравлений микробного и немикробного происхождения			
Раздел 2. Основы физиологии питания					
Тема 2.1 Основные	Содержание учебного материала		1		

пищевые вещества, их источники, роль в структуре питания	15 Пищевые вещества и их физиологическая роль в структуре питания и для организма человека. Суточная норма потребности человека в питательных веществах. Пищевая, энергетическая и биологическая ценность пищи.				ЦО8.4 ОК0 1 ОК0 2 ПК1.1- ПК5.1
	Практическое занятие №4		2	2	
	16-17	Определение пищевой, биологической и энергетической ценности продуктов питания.			
Тема 2.2 Пищеварение и усвояемость пищи	Содержание учебного материала		1		
	18 Пищеварительная система человека. Процесс пищеварения: физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения. Типы пищеварения. Усвояемость пищи.				ЦО8.4 ОК0 1 ОК0 2
Тема 2.3 Обмен веществ и энергии	Содержание учебного материала		1		
	19 Общее понятие об обмене веществ, основные процессы обмена веществ в организме человека. Факторы, влияющие на обмен веществ и процесс регулирования его в организме человека. Суточный расход энергии человека. Энергетический баланс организма.				ЦО6.6 ОК 01 ОК0 2
	Практическое занятие №5		2	2	
	20-21	Решение ситуационных задач на определение суточного расхода энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека			
Тема 2.4 Рациональное сбалансированное питание для различных групп населения	Содержание учебного материала		1		
	22 Рациональное питание. Нормы и принципы рационального сбалансированного питания. Понятие о коэффициенте физической активности. Особенности рационального питания детей и подростков, студентов, лиц умственного труда, тяжёлого физического труда, лиц пожилого возраста. Основные принципы лечебно – профилактического и диетического (лечебного) питания. Характеристика основных диет.				ЦО8.4 ОК0 1 ОК 02
	Практическое занятие №6		2	2	
	23-24	Составление рациона питания для различных возрастных групп.			
Раздел 3. Санитария и гигиена в пищевом производстве					
Тема 3.1	Содержание учебного материала		1		

Личная и производственная гигиена	25 Понятие о гигиене труда работников в пищевом производстве. Работоспособность человека и факторы, влияющие на нее. Рациональная организация трудового процесса. Требования к внешнему виду и содержанию форменной одежды. Влияние внешней среды на здоровье человека. Медицинский контроль: значение и сроки проведения медицинских обследований. Предохранительные прививки и их значение.			ЦО7.6 ЦО8.4 ОК0 1 ОК 07 ПК 1.1-5.1
Тема 3.2 Санитарно-гигиенические требования к помещениям ПОП	Содержание учебного материала	1		
	26 Санитарные требования к содержанию предприятий общественного питания, к оборудованию. Санитарные требования к водоснабжению, канализации, отоплению, освещению. Санитарные требования к оборудованию. Санитарные требования к инвентарю и инструментам; маркировка, мытье, дезинфицирование и хранение инвентаря и инструментов. Санитарные требования к посуде. Борьба с грызунами и насекомыми.			ЦО7.6 ОК0 1 ОК0 7 ПК 1.1- ПК 5.1
	Практическое занятие №7	2	2	
	27-28 Приготовление моющих и дезинфицирующих растворов			
Тема 3.3 Санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов	Содержание учебного материала	1		
	29 Санитарно-гигиеническое значение кулинарной обработки продуктов. Санитарные требования к механической кулинарной обработке продуктов, выбор оптимального режима процесса обработки и хранения полуфабрикатов с целью сохранения пищевой ценности их и обеспечению качественной санитарной обработки. Санитарные требования к тепловой кулинарной обработке продуктов, процессу приготовления блюд. Физиологическое и эпидемиологическое значение тепловой обработки, соблюдение температурных режимов и сроков тепловой обработки продуктов.			ЦО7.6 ОК 01 ПК 5.1
	Практическое занятие №8	2	2	
	30-31 Гигиеническая оценка качества готовой продукции (бракераж)			
Тема 3.4	Содержание учебного материала	1		

Санитарно-гигиенические требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов	32 Санитарные требования к транспортировке, хранению, обработке пищевых продуктов. Санитарные требования к условиям перевозки. Сопроводительная документация. Санитарные требования к складским помещениям, таре. Условия хранения и сроки реализации готовой пищи на раздаче.			ЦО7.6 ОК0 1 ОК 07
	33-34 Дифференцированный зачет-тестирование по пройденному материалу	2		
	Всего	36		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены, оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные издания

1. Мартинчик, А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария :Учебник для студентов учреждений среднего проф.образования / А.Н. Мартинчик. – Москва: ИЦ Академия, 2020. – 240 с.-ISBN 978-57695-9101-3-Текст: непосредственный

3.2.2. Основные электронные издания:

1. Мартинчик, А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария :Учебник для студентов учреждений среднего проф.образования. / А.Н. Мартинчик. – Москва: ИЦ Академия, 2020. – 240 с.-ISBN 978-57695-9101-3-//academia-moscow.ru /Текст: электронный.

3.2.3. Дополнительные источники:

1. Матюхина, З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: Учебник для студентов учреждений среднего проф.образования /З. П.Матюхина. – Москва.: ИЦ Академия, 2018. – 256 с. ISBN 5-7695-3323-4-Текст: непосредственный

1. Наименование.

Приводятся наименования и данные по информационным ресурсам, нормативным документам, применение которых необходимо для освоения данного модуля.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Наименование раздела, темы	Показатели оценки результата (ПК, ОК, ЦО)	Формы контроля и оценивания
Раздел 1. Основы микробиологии.	ЦО7.6 ОК0 1 ОК 02 ПК 1.1-ПК 5.1	Наблюдение, контроль выполнения самостоятельной и практической работы, тестирование
Раздел 2. Основы физиологии питания	ЦО8.4 ОК0 1 ОК0 2 ПК1.1- ПК5.1	Наблюдение, контроль выполнения самостоятельной и практической работы, тестирование
Раздел 3. Санитария и гигиена в пищевом производстве	ЦО7.6 ЦО8.4 ОК0 1 ОК 07 ПК 1.1-5.1	Наблюдение, контроль выполнения самостоятельной и практической работы, тестирование

Дифференцированный зачет	ЦО7.6 ОК0 1 ЦО7.6 ЦО8.4 ОК0 1 ОК 07 ПК 1.1-5.1 ОК 02 ПК 1.1-ПК 5.1	Выполнение заданий промежуточной аттестации

Рабочая программа дисциплины

«ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ	335
1. Общая характеристика.....	336
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы	336
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины.....	336
2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ.....	338
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины.....	338
2.2. Содержание дисциплины	339
2.3. Курсовой проект (работа).....	
3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ.....	344
3.1. Материально-техническое обеспечение	344
3.2. Учебно-методическое обеспечение.....	344
4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ.....	344

2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров»
(наименование дисциплины)

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Основы товароведения продовольственных товаров»: является обязательной частью общепрофессионального цикла ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Дисциплина «Основы товароведения продовольственных товаров» включена в обязательную часть цикла образовательной программы

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать
ОК.01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить
	анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части	основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте
	определять этапы решения задачи	алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях
	составлять план действия	методы работы в профессиональной и смежных сферах;
	определять необходимые ресурсы	
	владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах	
	реализовывать составленный план	
	оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	
ОК 02	определять задачи для поиска информации	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности
	определять необходимые источники информации	приемы структурирования информации
	планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию	формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации
	выделять наиболее значимое в перечне информации	

	определять необходимые источники информации	приемы структурирования информации
	оценивать практическую значимость результатов поиска	
	оформлять результаты поиска	
ОК 03	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности	содержание актуальной нормативно-правовой документации
	применять современную научную профессиональную терминологию	современная научная и профессиональная терминология
	определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04	организовывать работу коллектива и команды	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности
	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	основы проектной деятельности
ОК 05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	особенности социального и культурного контекста
		правила оформления документов и построения устных сообщений
ОК 06	описывать значимость своей профессии	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей
	применять стандарты антикоррупционного поведения	значимость профессиональной деятельности
		стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения
ОК 07	соблюдать нормы экологической безопасности	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности
	определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности	основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности
	по профессии осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства	
	организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона	пути обеспечения ресурсосбережения
		принципы бережливого производства
		основные направления изменения климатических условий региона

ОК 08	использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей	роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека
	применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности	основы здорового образа жизни
	пользоваться средствами профилактики перенапряжения	условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья
		средства профилактики перенапряжения
ОК 09	применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение	современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности.
ОК 10	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы
	участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы	основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)
	строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности	лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности
	кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)	особенности произношения
	писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	правила чтения текстов профессиональной направленности
ОК 11	выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности;	основы предпринимательской деятельности
	оформлять бизнес-план;	правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации;
	рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования;	кредитные банковские продукты
	определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности;	основы финансовой грамотности
	презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования	

2. Структура и содержание дисциплины

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	36
Обязательные аудиторные учебные занятия (всего)	20
в том числе:	
В т. ч. практической подготовки	28
Самостоятельные работы	2
Дифференцированный зачет	

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1 семестр			
Раздел 1. Товароведение продовольственных товаров		36	
Тема 1.1 Введение. Общая часть товароведения	Содержание	8	
	Предмет и задачи дисциплины. Классификация продовольственных товаров. Качество продовольственных товаров. Методы определения качества товаров.	2/1	
	Химический состав продовольственных товаров. Хранение продовольственных товаров	2	
	Консервирование пищевых продуктов.	2	
	Маркировка продовольственных товаров Штриховое кодирование товаров	2	
Тема 1.2 Плодоовощные товары	Содержание	2	
	Классификация свежих плодов и овощей Требования к качеству, условия и сроки хранения, упаковка	2/2	
Тема 1.3 Зерно и продукты его переработки	Содержание	4	
	Зерно, пищевая ценность, химический состав. Мука. Виды и сорта муки, показатели качества Ассортимент хлебобулочных изделий. Показатели качества, дефекты и болезни хлеба.	2/2	
	Практическое занятие №1-2 Виды макаронных изделий, показатели качества, дефекты Классификация круп, пищевая ценность, Требования к качеству круп. Работа с образцами	2	

Тема 1.4 Молочные продукты	Содержание	2	
	Практическое занятие № 3-4 Ассортимент молока и молочных продуктов: Требования к качеству, условия и сроки хранения, упаковка,	2/2	
Тема 1.5 Рыбные продукты	Содержание		
	Ассортимент рыбы: свежей, соленой, копченой. Практическое занятие № 5 Требования к качеству, условия хранения, упаковки,	1/1 1	
	Ассортимент морепродуктов, консервов и пресервов. Практическое занятие № 6 Требования к качеству, условия хранения, упаковки,	1 1	
Тема 1.6 Мясные продукты	Содержание		
	Классификация мяса Практическое занятие № 7 Требования к качеству, условия и сроки хранения.	1/2 1	
	Мясные полуфабрикаты, копчености. Практическое занятие № 8 Требования к качеству, условия и сроки хранения	1 1	
	Практическое занятие № 9-10 Мясные субпродукты, колбасные изделия. Требования к качеству, условия и сроки хранения	2	
Тема 1.7 Яйца и яичные товары. Пищевые жиры	Содержание	2	
	Практическое занятие № 11-12 Классификация яиц. Химический состав. Классификация и ассортимент пищевых жиров. Требование к качеству яиц. Недопустимые дефекты. Требования к качеству, условия и сроки хранения	2 2	

Тема 1.8 Вкусные товары	Содержание	4	
	Классификация вкусовых продуктов: чай, кофе. Условия хранения, требования к качеству. Алкогольные, слабоалкогольные, газированные напитки.	2	
	Практическое занятие № 13-14 Классификация вкусовых продуктов: соль, пряности, приправы, соусы. Условия хранения, требования к качеству.	2	
Самостоятельная работа № 1-2 Подготовка к дифференцированному зачету		2	
	Дифференцированный зачет	2	
	Всего	36	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет Товароведения продовольственных товаров, оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные издания

1. Матюхина, З.П. Товароведение пищевых продуктов / З.П. Матюхина: Для студентов учреждений среднего профессионального образования. 7-е издание. – Москва: Академия, 2019. – 336 с. - ISBN-978-5-4468-2216-4, Текст непосредственный.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Добычина, А В. Охрана труда / А.В. Добычина. Для студентов учреждений среднего профессионального образования. – Москва: НИЦ ИНФРА-М, 2023. – 129 с. - ISBN: 978-5-16-017535-5 ISBN-онлайн: 978-5-16-110054-7. - Текст электронный.

3.2.3. Дополнительные источники

1. ГОСТ 30524-2013. Услуги общественного питания: Требования к персоналу: межгосударственный стандарт: издание официальное: введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 22 ноября 2013 года: №1674-ст в качестве национального стандарта РФ с 1 января 2016 года: дата введения 2016-01-01- Москва: Стандартформ, 2019-27 с- Текст непосредственный.

1. Наименование.

Приводятся наименования и данные по информационным ресурсам, нормативным документам, применение которых необходимо для освоения данного модуля.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы оценки результатов обучения
Умения: Определять качество сырья и готовой продукции Использовать ассортимент пищевых продуктов по внешним отличительным признакам; Осуществлять взаимозаменяемость пищевых продуктов; Пользоваться нормативной документами Знания: Проблемы рынка каждой группы пищевых продуктов и источники поступления товаров на рынок; Нормативную документацию; Осуществлять взаимозаменяемость пищевых продуктов; Химический состав, пищевую ценность продуктов, изменение их свойств под влиянием различных факторов Требования к качеству продуктов; Особые условия и сроки хранения с применением холодильного оборудования. Кулинарные свойства пищевых продуктов; Использование пищевых продуктов в общественном питании с учетом требований современных направлений в производстве, использовании, потреблении	экспертная оценка выполнения практической работы экспертная оценка выполнения практической работы экспертная оценка выполнения практической работы экспертная оценка выполнения практической работы тестирование . устный опрос тестирование . устный опрос устный опрос, тестирование, Письменное задание, Фронтальный опрос, Тестирование Письменное задание, Фронтальный опрос, Тестирование устный опрос, тестирование контрольная работа, внеаудиторная самостоятельная работа устный опрос, тестирование

Рабочая программа дисциплины

«ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ	335
1. Общая характеристика.....	336
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы	336
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины.....	336
2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ.....	338
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины.....	338
2.2. Содержание дисциплины	339
2.3. Курсовой проект (работа).....	
3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ.....	344
3.1. Материально-техническое обеспечение	344
3.2. Учебно-методическое обеспечение.....	344
4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ.....	344

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места»
(наименование дисциплины)

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Техническое оснащение и организация рабочего места»: является обязательной частью общепрофессионального цикла ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Дисциплина «Техническое оснащение и организация рабочего места» включена в обязательную часть цикла образовательной программы

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать
ОК.01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить
	анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части	основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте
	определять этапы решения задачи	алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях методы работы в профессиональной и смежных сферах;
	составлять план действия	
	определять необходимые ресурсы	
	владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах	
	реализовывать составленный план	
	оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	
ОК 02	определять задачи для поиска информации	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности
	определять необходимые источники информации	приемы структурирования информации
	планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию	формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации
	выделять наиболее значимое в перечне информации	

	определять необходимые источники информации	приемы структурирования информации
	оценивать практическую значимость результатов поиска	
	оформлять результаты поиска	
ОК 03	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности	содержание актуальной нормативно-правовой документации
	применять современную научную профессиональную терминологию	современная научная и профессиональная терминология
	определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04	организовывать работу коллектива и команды	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности
	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	основы проектной деятельности
ОК 05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	особенности социального и культурного контекста
		правила оформления документов и построения устных сообщений
ОК 06	описывать значимость своей профессии	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей
	применять стандарты антикоррупционного поведения	значимость профессиональной деятельности
		стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения
ОК 07	соблюдать нормы экологической безопасности	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности
	определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства	основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности
	организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона	пути обеспечения ресурсосбережения
		принципы бережливого производства
		основные направления изменения климатических условий региона

ОК 08	использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей	роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека
	применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности	основы здорового образа жизни
	пользоваться средствами профилактики перенапряжения	условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья
		средства профилактики перенапряжения
ОК 09	применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение	современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности.
ОК 10	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы
	участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы	основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)
	строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности	лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности
	кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)	особенности произношения
	писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	правила чтения текстов профессиональной направленности
ОК 11	выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности;	основы предпринимательской деятельности
	оформлять бизнес-план;	правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации;
	рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования;	кредитные банковские продукты
	определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности;	основы финансовой грамотности
	презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Вид учебной работы	Объем часов
Общий объем дисциплины	36
Объём работы во взаимодействии с преподавателем (всего)	34
в том числе в форме практической подготовки	28
лекции	6
Лабораторные, практические занятия	28
Самостоятельная работа обучающегося	2
Промежуточная аттестация в форме ДЗ	

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов	в том числе в форме практичес. подготовки	Коды компетенций и целевых ориентиров, формированию которых способствует элемент программы (ПК, ОК, ЦО
1	2		3	4	5
Раздел 1. Организация кулинарного и кондитерского производства в организациях питания					
Тема 1.1. Классификация и характеристика основных типов организаций питания	Содержание учебного материала		1		ОК 1, ОК 2, ОК 4, ОК 5, ОК 9 ЦО 6.3, 6.9, 6.10, 8.4, 8.5
	1	Классификация, основные типы и классы организаций питания. Характеристика основных типов организаций питания.	1		
Тема 1.2. Принципы организации кулинарного и кондитерского производства	Содержание учебного материала		14		ОК 1, ОК 2, ОК 4, ОК 5, ОК 9 ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1 ЦО 6.3, 6.9, 6.10, 8.4, 8.5
	2	Урок-конференция «Характеристика, назначение и особенности деятельности заготовочных, доготовочных организаций питания и организаций с полным циклом производства. Характеристика структуры производства организации питания». Общие требования к организации рабочих мест повара. Организация работы зон кухни, предназначенных для обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Организация зон кухни, предназначенных для приготовления горячей кулинарной продукции. Особенности организации рабочих мест в суповом и соусном отделениях. Организация зон кухни, предназначенных для приготовления холодной кулинарной продукции.	1		
	3	Практическое занятие №1 Организации рабочих мест повара.	2	2	
	4	Практическое занятие №2 Организация рабочих мест повара по обработке сырья: овощей, рыбы, мяса, птицы.(по индивидуальным заданиям)	2	2	
	5	Практическое занятие №3 Особенности организации рабочих мест в суповом соусном отделениях горячего цеха	2	2	
	6	Практическое занятие №4 Организация рабочих мест повара по приготовлению холодной кулинарной продукции.	2	2	

	7	Практическое занятие №5 Организация реализации готовой кулинарной продукции. Организация рабочих мест повара по отпуску готовой кулинарной продукции для различных форм обслуживания. Общие требования к хранению и отпуску готовой кулинарной продукции.	2	2	
	8	Практическое занятие №6 Организация работы кондитерского цеха. Организация рабочих мест по производству кондитерской продукции	2	2	
Раздел 2. Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства					
Тема 2.1.	Содержание учебного материала		10		ОК 1, ОК 2, ОК 4, ОК 5, ОК 9
Механическое оборудование	9	Универсальные приводы. Оборудование для обработки овощей, зелени, грибов, плодов. Оборудование для обработки мяса и рыбы. Оборудование для кондитерского производства Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.	1		ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1
	10	Практическое занятие № 7 Отработка навыков по безопасной эксплуатации механического оборудования	5	5	ЦО 6.3, 6.9, 6.10, 8.4, 8.5
	11	Практическое занятие № 8 Отработка навыков по безопасной эксплуатации оборудования для кондитерского сырья	4	4	
Тема 2.2.	Содержание учебного материала		10		ОК 1, ОК 2, ОК 4, ОК 5, ОК 9
Тепловое и холодильное оборудование	12	Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи. Характеристика основных способов нагрева. Автоматика безопасности. Правила безопасной эксплуатации. Варочное и жарочное оборудование. Современное тепловое оборудование для выполнения заданий демонстрационного экзамена. Универсальное и водогрейное оборудование Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.	1		ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1
	13	Практическое занятие 9 Отработка навыков по безопасной эксплуатации теплового оборудования	5	5	ЦО 6.3, 6.9, 6.10, 8.4, 8.5
	14	Практическое занятие 9 Отработка навыков по безопасной эксплуатации холодильного оборудования	2	2	
	Самостоятельная работа Работа с дополнительной литературой, нормативно-технологической документацией Подготовка к ДЗ		2		
Дифференцированный зачет	33-34	Дифференцированный зачет	2		ОК 1, ОК 2, ОК 4, ОК 5, ОК 9 ПК 1.1, ПК 2.1,

					ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1 ЦО 6.3, 6.9, 6.10, 8.4, 8.5
Всего:			36	28	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

Материально-техническое обеспечение

Кабинет Техническое оснащение и организация рабочего места, оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Учебно-методическое обеспечение

Основные печатные издания:

1. Лутошкина, Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учебник для студентов среднего профессионального образования / Г.Г. Лутошкина – Москва: Академия, 2023 – 240 с. - ISBN: 978-5-0054-1011-5. – Текст: непосредственный

3.2.2 Основные электронные издания

1. Чаблин, Б. В. Оборудование предприятий общественного питания. Практикум : учебное пособие для среднего профессионального образования / Б. В. Чаблин, И. А. Евдокимов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 349 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11691-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/517587> (дата обращения: 31.08.2023).

3.2.3. Дополнительные источники:

ГОСТ 30389— 2013. Услуги общественного питания: Требования к персоналу: межгосударственный стандарт: издание официальное: введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 22 ноября 2013 г. № 1674-ст в качестве национального стандарта Российской Федерации с 01 января 2016 г. : дата введения 216-01-01. – Москва : Стандартинформ, 2019. – 14 с.- Текст: непосредственный.

1. Наименование.

Приводятся наименования и данные по информационным ресурсам, нормативным документам, применение которых необходимо для освоения данного модуля.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Наименование раздела, темы	Показатели оценки результата (ПК, ОК, ЦО)	Формы контроля и оценивания
Раздел 1. Организация кулинарного и кондитерского производства в организациях питания	ОК 1, ОК 2, ОК 4, ОК 5, ОК 9 ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1 ЦО 6.3, 6.9, 6.10, 8.4, 8.5	- письменный/ устный опрос; -тестирование; -решение ситуационных задач - защита отчетов по практическим/лабораторным занятиям;
Раздел 2. Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства	ОК 1, ОК 2, ОК 4, ОК 5, ОК 9 ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1 ЦО 6.3, 6.9, 6.10, 8.4, 8.5	- письменный/ устный опрос; -тестирование; - оценка самостоятельной работы - оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий

Дифференцированный зачет	ОК 1, ОК 2, ОК 4, ОК 5, ОК 9 ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1 ЦО 6.3, 6.9, 6.10, 8.4, 8.5	Тестирование

Приложение 2.19
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа дисциплины

«ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности»

2025г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ	335
1. Общая характеристика.....	336
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы	336
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины.....	336
2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ.....	338
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины.....	338
2.2. Содержание дисциплины	339
2.3. Курсовой проект (работа).....	
3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ.....	344
3.1. Материально-техническое обеспечение	344
3.2. Учебно-методическое обеспечение.....	344
4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ.....	344

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности»
(наименование дисциплины)

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Экономические и правовые основы профессиональной деятельности»: является обязательной частью общепрофессионального цикла ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Дисциплина «Экономические и правовые основы профессиональной деятельности» включена в обязательную часть цикла образовательной программы

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать
ОК.01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить
	анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части	основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте
	определять этапы решения задачи	алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях
	составлять план действия	методы работы в профессиональной и смежных сферах;
	определять необходимые ресурсы	
	владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах	
	реализовывать составленный план	
	оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	
ОК 04	организовывать работу коллектива и команды	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности
	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	основы проектной деятельности
ОК 05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	особенности социального и культурного контекста
		правила оформления документов и построения устных сообщений

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Вид учебной работы	Объем часов
Общий объем дисциплины	36
Объём работы во взаимодействии с преподавателем (всего)	34
в том числе в форме практической подготовки	12
лекции	22
практические занятия	12
Самостоятельная работа обучающегося	2
Консультации	-
Промежуточная аттестация	Дифференцированный зачёт

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	В том числе, в форме практ. подгот.	Коды компетенций и целевых ориентиров формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4	5
Раздел 1. Экономика предприятий сферы обслуживания		24	8	
Тема 1.1. Основные принципы рыночной экономики	Содержание учебного материала	8	2	
	1. Экономика как система хозяйствования; экономические системы, их основные типы. Экономические потребности. .	2		ОК4 ЦО 1.7 ЦО 2.5 ПК 1.1
	2. Сущность и функции рынка, основные принципы рынка, рыночный механизм, конкуренция. Монополия.	2		
	3. Собственность как основа производственных отношений. Организационно – правовые формы организаций	2		
	4. Практическая работа. ПР №1 Определение рыночной цены под влиянием спроса и предложения	2	2	
Тема 1.2. Производство, производительность труда.	Содержание учебного материала	10	4	
	1. Производственный и технологический процесс. Производственный цикл. Основные формы организации производства.	2		ОК1 ЦО 1.8 ПК2.1
	2. Основной капитал. Классификация элементов основного капитала.оборотный капитал. Роль оборотного капитала в процессе производства.	2		
	3. Практическая работа. ПР №2 Расчет показателей использования основных и оборотных средств.	2	2	

	4.Производительность труда и ее показатели	2		
	5.Практическая работа. ПР №3 Решение задач по определению производительности труда.	2	2	
Тема 1.3. Издержки. Ценообразование	Содержание учебного материала	2		
	1.Издержки предприятия и себестоимость его услуг. Классификация издержек предприятия. Сметы затрат на производство. Факторы, влияющие на себестоимость.	2		ОК 3 ЦО3.5 ПК3.1
Тема 1.4. Труд и заработная плата	Содержание учебного материала	4	2	
	1.Рынок труда и его субъекты». Цена труда. Понятие заработной платы. Номинальная и реальная заработная плата.	2		ОК2 ЦО4.6 ПК4.1
	Практическая работа. ПР №4 Расчет заработной платы по повременным и сдельным расценкам	2	2	
Раздел 2. Правовые основы профессиональной деятельности		10	4	
Тема 2.1. Правовое регулирование экономических отношений	Содержание учебного материала	4	2	
	1.Законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения в профессиональной деятельности. Правовое регулирование экономических отношений.	2		ОК5 ЦО6.8 ПК5.1
	Практическая работа. ПР №5 Составление трудового договора.	2	2	
Тема 2.2. Труд и социальная защита	Содержание учебного материала	6	2	
	Трудовое право. Общая характеристика трудового права. Источники трудового права. Основания прекращения трудовых правоотношений по инициативе работника и работодателя. Права и обязанности сторон трудового договора.	2		ОК9 ЦО8.1 ПК5.1

	Практическая работа. ПР №6 Решение ситуационных задач.	2	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовка реферата на тему: «Правовое регулирование экономических отношений»	2		
	Дифференцированный зачет	2		
	Итого по дисциплине в.т.ч. теоретических практических самостоятельных	36 22 12 2	12	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет Социально-экономических дисциплин, оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные издания

1. Гербер, И.А. Экономические и правовые основы в профессиональной деятельности. Учебное пособие / И.А. Гербер. – М.: КНОРУС, 2023. – 334 с. (среднее профессиональное образование). - ISBN: 978-5-406-11611-1. – Текст непосредственный.

2. Румынина, В.В. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: учеб. для сред. проф.образования / В.В. Румынина. – 4-е изд. – Москва: Академия, 2021. – 224 с. – ISBN 978-5-4468-9193-1. - Текст непосредственный.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Румынина, В.В. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: учеб. для сред. проф.образования / В.В. Румынина. – 4-е изд. – Москва: Академия, 2021. – 224 с. – ISBN 978-5-4468-9193-1. – Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/434312> (дата обращения: 02.09.2023).

3.2.3. Дополнительные источники

1. Гербер, И.А., Симоновская, Л.Н. Экономические и правовые основы в профессиональной деятельности. Рабочая тетрадь. Практическое пособие для студентов среднего профессионального образования / И.А. Гербер, Л.Н. Симоновская. М.: КНОРУС, 2021. – 178 с. - ISBN: 978-5-4365-5079-4. – Текст непосредственный.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
умения: -ориентироваться в общих вопросах экономики сферы обслуживания и организаций сферы обслуживания;	экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях
-применять экономические и правовые знания при освоении профессиональных модулей и в профессиональной деятельности	экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях
-защищать свои трудовые права в рамках действующего законодательства	экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях
знания: -понятия спроса и предложения на рынке услуг;	устный опрос, оценка выполнения сообщений или презентаций
-особенностей формирования, характеристик и	

современного состояния и перспективы развития сферы обслуживания и услуг общественного питания;	индивидуальные задания тестирование
-законодательных актов и других нормативных документов, регулирующих правоотношения в области профессиональной деятельности;	
-основных положений законодательства, регулирующих трудовые отношения;	
-типовых локальных актов организации;	
-организационно-правовых форм организаций;	
-форм оплаты труда	

Рабочая программа дисциплины
«ОП.05 Основы калькуляции и учета»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ	335
1. Общая характеристика.....	336
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы	336
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины.....	336
2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ.....	338
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины.....	338
2.2. Содержание дисциплины	339
2.3. Курсовой проект (работа).....	
3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ.....	344
3.1. Материально-техническое обеспечение	344
3.2. Учебно-методическое обеспечение.....	344
4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ.....	344

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.05 Основы калькуляции и учета»
(наименование дисциплины)

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Основы калькуляции и учета»: является обязательной частью общепрофессионального цикла ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Дисциплина «Основы калькуляции и учета» включена в обязательную часть цикла образовательной программы

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать
ОК.01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить
	анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части	основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте
	определять этапы решения задачи	алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях
	составлять план действия	методы работы в профессиональной и смежных сферах;
	определять необходимые ресурсы	
	владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах	
	реализовывать составленный план	
	оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	
ОК 02	определять задачи для поиска информации	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности
	определять необходимые источники информации	приемы структурирования информации
	планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию	формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации
	выделять наиболее значимое в перечне информации	

	определять необходимые источники информации	приемы структурирования информации
	оценивать практическую значимость результатов поиска	
	оформлять результаты поиска	
ОК 03	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности	содержание актуальной нормативно-правовой документации
	применять современную научную профессиональную терминологию	современная научная и профессиональная терминология
	определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04	организовывать работу коллектива и команды	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности
	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	основы проектной деятельности
ПК 1.1	визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием; выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; мыть после использования технологическое оборудование и убирать для хранения съемные части; соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных съемных частей технологического оборудования; безопасно править кухонные ножи; соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов; проверять соблюдение температурного режима в холодильном оборудовании;	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов; регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрикатов; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; правила утилизации отходов;

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

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Вид учебной работы	Количество часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	36
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	34
Лекции	6
в том числе:	
практические занятия	28
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	2
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельные работы обучающихся, курсовая работа (проект)		Объём, часов	в том числе в форме практической подготовки	Коды компетенций и целевых ориентиров, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Теоретические основы учета			1		
Тема 1.1 Система нормативного регулирования учета в РФ	Содержание		1		ОК 1-4 ЦО 1.7
	1	Федеральный закон № 402-ФЗ «О бухгалтерском учете» и нормативные документы, определяющие порядок организации и ведения учета в организациях. Нормативные документы правил торговли в РФ	1		
Раздел 2. Система счетов бухгалтерского учета			5		
Тема 2.1 Общая характеристика бухгалтерского учета на предприятиях общественного питания	Содержание		5	4	ОК 1-4 ЦО 1.7,6.3,6.4 ПК 1.1
	1	Счета учета, их содержание и строение. Счета активные, пассивные и активно-пассивные. Обобщение данных текущего учета. Вилы оборотных ведомостей и их назначение. Сальдовые ведомости аналитического учета. Взаимосвязь между счетами и балансом. Двойная запись, ее сущность и контрольное значение. Принципы и формы организации бухгалтерского учета в общественном питании.	1		
	Практическое занятие № 1				
	1	Выполнение арифметических операций процентных вычислений используя данные таблицы «Нормы отходов при обработке овощей». Определение массы нетто, массы с использованием Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий)	4	4	
	Самостоятельная работа				
	1	Структура плана счетов бухгалтерского учета. Виды оборотных ведомостей и их назначение.	2		
Раздел 3. Калькуляция себестоимости			6		
Тема 3.1	Содержание		6	4	

«План-меню, порядок его составления»	1	Порядок составления плана-меню. Порядок оформления меню. Виды меню. Товарооборот, сущность и значение.	2		ОК 1-4 ЦО 8.5,8.6 ПК 1.1
	Практическое занятие № 2				
	2	Составление плана-меню. Расчет сырья на необходимое количество порций.	4	4	
Тема 3.2. «Составление калькуляции»	Содержание		10	8	ОК 1-4 ЦО 1.7,6.3,6.4 ПК 1.1
	1	Расчет количества сырья по нормативам. Составление калькуляционной карточки. Определение продажной цены блюда. Цена и ценовая политика организаций общественного питания	2		
	Практическое занятие №3				
	3	Составление калькуляционных карточек.	4	4	
	Практическое занятие №4				
	4	Расчет сырья на необходимое количество порций	4	4	
Раздел 4. Бухгалтерский учет в организации			2		
Тема 4.1. Учет поступления и выбытия сырья и готовой продукции	Содержание		1		ОК 1-4 ЦО 1.7,6.3,6.4 ПК 1.1
	1	Задачи и организация учета продуктов, тары и реализация готовой продукции. Учет поступления сырья на производстве. Учет сырья на производстве и реализации (отпуска) готовой продукции	1		
Тема 4.3 Учет денежных средств и расчетных операций	Содержание		1		
	1	Документальное оформление и порядок ведения кассовых операций. Синтетический и аналитический учет операций по кассе. Инвентаризация кассы. Безналичные расчеты в РФ. Порядок открытия расчетного счета. Договор с банком на расчетно-кассовое обслуживание. Документальное оформление безналичных перечислений. Учет денежных средств по расчетным счетам.	1		
Раздел 5. Документооборот			12		
Тема 5.1 «Документооборот предприятий»	Содержание		12	12	ОК 1-4 ЦО 1.7,6.3,6.4 ПК 1.1
	Практическое занятие № 5				
	5	Оформление договора об индивидуальной материальной ответственности. Оформление распорядительной и	4	4	

общественного питания»		отчётной документации по итогам проведённой инвентаризации			
		Практическое занятие № 6			
	6	Заполнение требования на получение товара и накладной на отпуск товара. Заполнение счета – фактуры и оформление доверенности на получение товарно-материальных ценностей	4	4	
		Практическое занятие № 7.			
	7	Документальное оформление движения продуктов и тары на производстве. Решение ситуационных задач	4	4	
		Дифференцированный зачет			
		Всего	34	28	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет Товароведения продовольственных товаров, оснащенный(е) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2.1. Основные печатные издания

1. Брыкова, Н.В. Основы бухгалтерского учета на предприятиях торговли: учебник для ссузов / Н.В. Брыкова. – Москва: Издательский центр: Академия, 2014. – 139с. – ISBN 978-5-4468-0726-0. – Текст: непосредственный.

2. Дмитриева, И. М. Бухгалтерский учет : учебник и практикум для СПО / И. М. Дмитриева. — 5-е изд., пер. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2018. — 325 с. — ISBN 978-5-534-16324-7. — Текст: непосредственный.

3. Костюкова, Е.И., Ельчанинова, О.В. Основы калькуляции и учета: учебное пособие / Е.И Костюкова, О.В Ельчанинова. — Москва: КНОРУС, 2023. — 173 с. ISBN 978-5-406-11190 – 1. Текст: непосредственный.

3.2.2. Дополнительные источники

ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания: Требования к персоналу: межгосударственный стандарт: издание официальное: введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 22 ноября 2013г.№1674-ст в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 января 2016г. :дата введения 2016-01-01.Москва: Стандартинформ, 2019.-27с.-Текст: непосредственный.

ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания: Предприятия общественного питания: межгосударственный стандарт: издание официальное: введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 22 ноября 2013г.№1676-ст в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 января 2016г.:дата введения 2016-01-01.Москва:Стандартинформ, 2019.-27с.-Текст: непосредственный.

Федеральный закон "О бухгалтерском учете" от 06.12.2011 N 402-ФЗ (последняя редакция) 6 декабря 2011 года N 402-ФЗ издание официальное: принят Государственной Думой 22.11.2011г.

Саполгина, Л.А. Основы калькуляции и учета: учебное пособие / Л.А.Саполгина. — Москва: КНОРУС, 2022. — 238 с. (Среднее профессиональное образование). ISBN 978-5-406-09828-8. – Текст: непосредственный.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Наименование раздела, темы	Показатели оценки результата	Формы контроля и оценивания
Введение.		
Раздел 1. Теоретические основы учета		
Тема 1.1 Система нормативного регулирования учета в РФ	ОК 1-4 ЦО 1.7	Устный опрос
Раздел 2. Система счетов бухгалтерского учета		
Тема 2.1 Общая характеристика бухгалтерского учета на предприятиях общественного питания	ОК 1-4 ЦО 1.7,6.3,6.4 ПК 1.1	Устный опрос практическая работа 1
Раздел 3. Калькуляция себестоимости		
Тема 3.1 План-меню, порядок его составления	ОК 1-4 ЦО 8.5,8.6 ПК 1.1	Устный опрос практическая работа 2
Тема 3.2. Составление калькуляции	ОК 1-4 ЦО 1.7,6.3,6.4 ПК 1.1	Устный опрос практическая работа 3-4
Раздел 4. Бухгалтерский учет в организации		
Тема 4.1. Учет поступления и выбытия сырья и готовой продукции	ОК 1-4 ЦО 1.7,6.3,6.4 ПК 1.1	Устный опрос
Тема 4.3 Учет денежных средств и расчетных операций	ОК 1-4 ЦО 1.7,6.3,6.4 ПК 1.1	Устный опрос
Раздел 5. Документооборот		
Документооборот предприятий общественного питания	ОК 1-4 ЦО 1.7,6.3,6.4 ПК 1.1	Устный опрос практическая работа 5,6,7 Дифференцированный зачёт

Рабочая программа дисциплины

«ОП.06 Охрана труда»

2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ	335
1. Общая характеристика.....	336
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы	336
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины.....	336
2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ.....	338
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины.....	338
2.2. Содержание дисциплины	339
2.3. Курсовой проект (работа).....	
3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ.....	344
3.1. Материально-техническое обеспечение	344
3.2. Учебно-методическое обеспечение.....	344
4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ.....	344

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.06 Охрана труда»
(наименование дисциплины)

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Охрана труда»: является обязательной частью общепрофессионального цикла ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Дисциплина «Охрана труда» включена в обязательную часть цикла образовательной программы

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать
ОК.01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить
	анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части	основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте
	определять этапы решения задачи	алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях
	составлять план действия	методы работы в профессиональной и смежных сферах;
	определять необходимые ресурсы	
	владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах	
	реализовывать составленный план	
	оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	
ОК 02	определять задачи для поиска информации	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности
	определять необходимые источники информации	приемы структурирования информации
	планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию	формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации
	выделять наиболее значимое в перечне информации	

	определять необходимые источники информации	приемы структурирования информации
	оценивать практическую значимость результатов поиска	
	оформлять результаты поиска	
ОК 03	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности	содержание актуальной нормативно-правовой документации
	применять современную научную профессиональную терминологию	современная научная и профессиональная терминология
	определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04	организовывать работу коллектива и команды	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности
	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	основы проектной деятельности
ОК 05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	особенности социального и культурного контекста
		правила оформления документов и построения устных сообщений
ОК 06	описывать значимость своей профессии	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей
	применять стандарты антикоррупционного поведения	значимость профессиональной деятельности
		стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения
ОК 07	соблюдать нормы экологической безопасности	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности
	определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства	основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности
	организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона	пути обеспечения ресурсосбережения
		принципы бережливого производства
		основные направления изменения климатических условий региона

ОК 08	использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей	роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека
	применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности	основы здорового образа жизни
	пользоваться средствами профилактики перенапряжения	условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья средства профилактики перенапряжения
ОК 09	применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение	современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности.
ПК 1.1	визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием; выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;	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

владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; мыть после использования технологическое оборудование и убирать для хранения съемные части; соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных съемных частей технологического оборудования; безопасно править кухонные ножи; соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов; проверять соблюдение температурного режима в холодильном оборудовании; выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки; включать и подготавливать к работе технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда; оценивать наличие, определять объем заказываемых продуктов в соответствии с потребностями, условиями хранения; оформлять заказ в письменном виде или с использованием электронного документооборота; пользоваться весоизмерительным оборудованием при взвешивании продуктов; сверять соответствие получаемых продуктов заказу и накладным; проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов, материалов; сопоставлять данные о времени изготовления и сроках хранения особо скоропортящихся продуктов;	опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрикатов; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; правила утилизации отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов; способы правки кухонных ножей; ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи; правила оформления заявок на склад; правила приема прдуктов по количеству и качеству; ответственность за сохранность материальных ценностей; правила снятия остатков на рабочем месте; правила проведения контрольного взвешивания продуктов; виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспрессоценки качества и безопасности сырья и материалов; правила обращения с тарой поставщика; правила проверки весоизмерительного оборудования

	обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства; осуществлять выбор сырья, продуктов, материалов в соответствии с технологическими требованиями; использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья	
ПК 2.1	выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, видом работ; проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда; выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов,	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; организация работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; правила утилизации отходов виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов; виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;

	пряностей, приправ и других расходных материалов; осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; своевременно оформлять заявку на склад	способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; условия, сроки, способы хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи; правила оформления заявок на склад; виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья и материалов
ПК 3.4	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления бутербродов, холодных закусок; выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бутербродов, холодных закусок в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления бутербродов, холодных закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов: нарезать свежие и вареные овощи, грибы, свежие фрукты вручную и механическим способом; вымачивать, обрабатывать на филе, нарезать и хранить соленую сельдь; готовить квашеную капусту; мариновать овощи, репчатый лук, грибы;	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; методы приготовления бутербродов, холодных закусок, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных закусок; органолептические способы определения готовности; ассортимент ароматических веществ, используемых при приготовлении масляных смесей, их сочетаемость с основными продуктами, входящими в состав бутербродов, холодных закусок; нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей техника порционирования, варианты оформления бутербродов, холодных

нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты, сыр; охлаждать готовые блюда из различных продуктов; фаршировать куриные и перепелиные яйца; фаршировать шляпки грибов; подготавливать, нарезать пшеничный и ржаной хлеб, обжаривать на масле или без; подготавливать масляные смеси, доводить их до нужной консистенции; вырезать украшения из овощей, грибов; измельчать, смешивать различные ингредиенты для фарширования; доводить до вкуса; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении бутербродов, холодных закусок; проверять качество готовых бутербродов, холодных закусок перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать, сервировать и оформлять бутерброды, холодные закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать температуру подачи бутербродов, холодных закусок; хранить бутерброды, холодные закуски с учетом требований к безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования рассчитывать стоимость; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе бутербродов, холодных закусок	закусок разнообразного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуски на вынос бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи, температура подачи бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента; правила хранения, требования к безопасности хранения бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента; правила маркирования упакованных бутербродов, холодных закусок, правила заполнения этикеток правила и порядок расчета с потребителями при отпуске продукции на вынос; правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; правила, техника общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Вид учебной работы	Объем часов
Общий объем дисциплины (всего)	36
Объем работы обучающегося во взаимодействии с преподавателем (всего)	36
лекции	20
лабораторные, практические	16
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	
Консультации	-
Промежуточная аттестация	дифференцированный зачет

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формирование которых способствует элемент программы
Раздел 1. Охрана труда на предприятиях пищевой промышленности		20/12	
Тема 1.1. Введение. Нормативно-правовые акты по охране труда	УРОК ПРЕЗЕНТАЦИЯ «Введение в дисциплину» Цели, задачи и предмет изучения охраны труда. Мероприятия охраны труда. Цели трудового законодательства. Основные понятия, термины и определения в сфере охраны труда.	1	ОК 1 ПК 1.1
Тема 1.2. Управление охраной труда	Государственное управление охраной труда. Надзор и контроль над организацией охраны труда на предприятиях. Основные задачи службы охраны труда. Локально-нормативные акты охраны труда на предприятиях пищевой промышленности	1	ОК 2 ПК 2.1
	Практическая работа №2 Начертить схему органов надзора и контроля соблюдения законодательства в области охраны труда.	1/1	
Тема 1.3. Основные положения охраны труда	Трудовой договор. Прием на работу. Трудовой распорядок организации, понятие рабочего времени. Сверхурочная работа. Время отдыха. Обязанности и ответственность работников по соблюдению требований охраны труда и трудового распорядка. Гарантии государства работникам в области охраны труда.	2	ОК 3
Тема 1.4. Охрана труда женщин и молодежи	Обязанности и ответственность должностных лиц по соблюдению требований охраны труда. Виды ответственности.	1	ОК 4 ПК 3.3
Тема 1.5. Организация работы по охране труда	Функции и задачи службы охраны труда. Обучение работников безопасным приемам труда на производстве. Виды инструктажей.	1	ОК 5 ПК 3.4

на предприятии	Порядок проведения вводного и первичного инструктажа на рабочем месте. Порядок заполнения журналов для инструктажей. Специальная оценка условий труда: цели и порядок проведения. Классификация условий труда. Травмобезопасность. Оценка обеспеченности работником средствами индивидуальной защиты.		
	Практическая работа № 5 Составить примерный текст вводного инструктажа для поваров и технологов.	2/2	
Тема 1.6. Производственный травматизм	УРОК ИССЛЕДОВАНИЕ «Классификация опасных и вредных производственных факторов». Классификация опасных и вредных производственных факторов. Причины возникновения несчастных случаев на предприятиях. Порядок расследования и учета несчастных случаев на производстве. Оформление материалов расследования несчастных случаев (акты, протоколы) и их учет.	1	ОК 6
	Практическая работа № 6 Таблица «Классификация несчастных случаев»	1/1	
Тема 1.7. Профессиональная заболеваемость	Причины возникновения несчастных случаев и профессиональных заболеваний. Профилактика профессиональных заболеваний.	1	ОК 7
	Практическая работа № 7 Письменная работа «Опасные и вредные производственные факторы, встречающиеся на кухне»	1/1	
Раздел 2. Производственная санитария и гигиена труда		14	ОК 9
Тема 2.1. Меры защиты от вредных веществ	Основные определения и классификация вредных веществ. Характеристики вредных веществ. Комплекс мер коллективной защиты от вредных веществ. Меры безопасности при хранении, отпуске и транспортировке токсичных веществ.	1	
	Практическая работа № 9 Выписать какие нужны средства индивидуальной защиты для рабочих работающих на кухне.	2/2	

Тема 2.2. Микроклимат на рабочих местах и его обеспечение	Микроклимат и его показатели. Нормирование микроклимата. Терморегуляция организма. Особенности нормирования показателей микроклимата, обеспечение норм микроклимата.	1	ОК 10
	Практическая работа № 10 Санитарные нормы условий труда. Мероприятия по поддержанию установленных норм.	1/1	
Тема 2.3. Освещение производственных помещений	Нормирование освещения, естественное освещение, искусственное освещение. Рабочее освещение, комбинированное освещение.	1	ОК 11
Тема 2.4. Защита от производственного шума и вибрации	Воздействие шума и вибрации на человека. Классификация и нормирование шума. Определение требуемого уровня снижения шума. Классификация и нормирование вибрации. Меры коллективной виброакустической защиты	1	
Тема 2.5. Электромагнитные поля и меры защиты от их воздействия	Общие сведения об электромагнитных полях, нормирование электромагнитных полей, защита от инфракрасного излучения.	1	
Тема 2.6. Средства защиты	Средства коллективной защиты. Средства индивидуальной защиты. Специальная одежда и обувь. Средства защиты различного назначения. Порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты.	1	
	Практическая работа № 11 Самостоятельный подбор средств индивидуальной защиты из каталогов согласно типовых норм выдачи СИЗ – письменная работа	2/2	
Раздел 3. Требование безопасности к технологическим производствам.		16	
Тема 3.1. Требования безопасности к технологическому	Требования безопасности к конструкции оборудования. Требования безопасности к размещению оборудования. Требования безопасности к органам и пультам управления.	1	ОК 4

оборудованию	Практическая работа № 12 Требования к организации рабочих мест в поварских мастерских с учётом требований техники безопасности	1/1	
Тема 3.2. Меры безопасности при эксплуатации оборудования	Меры безопасности при эксплуатации паровых и водонагревательных котлов. Основные причины взрывов котлов. Дефекты и неисправности. Техническое освидетельствование паровых и водонагревательных котлов. Меры безопасности при эксплуатации воздушных компрессоров и холодильных установок. Причины возникновения аварий.	1	
	Практическая работа № 13 Ознакомление с инструкцией по охране труда при работе с холодильным оборудованием.	1/1	
Тема 3.3. Безопасность труда на предприятиях общественного питания	Классификация технологического оборудования. Оборудование для первичной обработки овощей. Оборудование для обработки мяса и рыбы. Оборудование для выработки мучных кулинарных и кондитерских изделий. Тепловая обработка кулинарной продукции. Возможные последствия при несоблюдении технологических процессов при работе на предприятиях общественного питания.	1	
	Практическая работа № 14 Выпишите меры безопасности при работе с плитами.	1/1	
Тема 3.4. Безопасность труда в хлебопекарном, макаронном и кондитерском производствах	Безопасность при: - хранении муки; - подготовки муки к замесу; -приготовлении теста; -формировании тестовых заготовок; -выпечки хлеба; -производства макарон; -кондитерском производстве. Возможные последствия при несоблюдении технологических процессов при работе на хлебопекарном, макаронном и кондитерском производстве.	1	

Раздел 4. Электробезопасность и пожаробезопасность		8	ОК 7
Тема 4.1. Обеспечение электробезопасности	Действие электрического тока на человека и факторы, влияющие на степень поражения. Анализ опасности поражения человека электрическим током. Меры защиты от поражения электрическим током. Средства индивидуальной защиты от электрического тока.	1/1	
	Практическая работа № 19 Ознакомление с инструкцией по охране труда по электробезопасности.	1	
Тема 4.2. Пожарная безопасность технологических процессов и строительных конструкций	Особенности пожаробезопасности пищевых предприятий. Показатели пожаро- и взрывоопасности веществ и материалов. Причины пожаров. Категории и классификация помещений, зданий по пожаро- и взрывоопасности.	1/1	
Тема 4.4. Дифференцированный зачет	Обобщить и систематизировать знания, уяснить и ликвидировать пробелы в знаниях.	2	
	Всего	20	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет Безопасности жизнедеятельности и охраны труда, оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные издания

1. Бурашников, Ю.М., Максимов, А.С. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле: учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования – 8-е изд. стер. / Ю.М. Бурашников, А.С. Максимов. – М.: Академия, 2017. – 320 с., ISBN 978-5-4468-4723-5. - Текст: непосредственный.

2. Попова, Т.В. Охрана труда: учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Т.В. Попова. – Москва: Феникс, 2018. – 245 с. - ISBN 978-5-222-29357-7. - Текст: непосредственный.

3. Фатыхов, Д.Ф., Белехов, А.Н. Охрана труда в торговле, общественном питании, пищевых производствах в малом бизнесе и быту / Д.Ф. Фатыхов, А.Н. Белехов. - Учебное пособие для нач. и сред. проф. образования – 4-ое изд., стер. – Москва: Академия, 2015. – 224 с. ISBN 5-7695-3328-5. - Текст: непосредственный.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Иванов, А.А. Электробезопасность на предприятии общественного питания / А.А. Иванов. – Москва: КноРус. - 2019. – 112 с. <http://festival.allbest.ru/articles/55682>. Текст: электронный.

Дополнительные источники:

1. ГОСТ 30524-2013. Услуги общественного питания: Требования к персоналу: межгосударственный стандарт: издание официальное: введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 22 ноября 2013 года: №1674-ст в качестве национального стандарта РФ с 1 января 2016 года: датавведения 2016-01-01- Москва: Стандартформ, 2019-27 с- Текст непосредственный.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Обучающийся должен уметь:	
У1 подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;	-практические занятия, -решение ситуационных задач, - online тестирование
У2 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;	-практические занятия, -внеаудиторная самостоятельная работ, - online тестирование
У3 выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения;	-практические занятия, - online тестирование,
У4 выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	-практические занятия
У5 порционировать (комплектовать), эстетично	-практические занятия,

Рабочая программа дисциплины
«ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ	335
1. Общая характеристика.....	336
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы	336
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины.....	336
2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ.....	338
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины.....	338
2.2. Содержание дисциплины	339
2.3. Курсовой проект (работа).....	
3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ.....	344
3.1. Материально-техническое обеспечение	344
3.2. Учебно-методическое обеспечение.....	344
4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ.....	344

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности»
(наименование дисциплины)

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Иностранный язык в профессиональной деятельности»: является обязательной частью общепрофессионального цикла ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Дисциплина «Иностранный язык в профессиональной деятельности» включена в обязательную часть цикла образовательной программы

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать
ОК.01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить
	анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части	основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте
	определять этапы решения задачи	алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях методы работы в профессиональной и смежных сферах;
	составлять план действия	
	определять необходимые ресурсы	
	владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах	
	реализовывать составленный план	
	оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	
ОК 02	определять задачи для поиска информации	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности
	определять необходимые источники информации	приемы структурирования информации
	планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию	формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации

	выделять наиболее значимое в перечне информации	
	определять необходимые источники информации	приемы структурирования информации
	оценивать практическую значимость результатов поиска	
	оформлять результаты поиска	
ОК 03	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности	содержание актуальной нормативно-правовой документации
	применять современную научную профессиональную терминологию	современная научная и профессиональная терминология
	определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04	организовывать работу коллектива и команды	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности
	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	основы проектной деятельности
ОК 05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	особенности социального и культурного контекста
		правила оформления документов и построения устных сообщений
ОК 06	описывать значимость своей профессии	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей
	применять стандарты антикоррупционного поведения	значимость профессиональной деятельности
		стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения
ОК 07	соблюдать нормы экологической безопасности	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности
	определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства	основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности
	организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона	пути обеспечения ресурсосбережения
		принципы бережливого производства
		основные направления изменения климатических условий региона

ОК 08	использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей	роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека
	применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности	основы здорового образа жизни
	пользоваться средствами профилактики перенапряжения	условия профессиональной деятельности
		и зоны риска физического здоровья средства профилактики перенапряжения
ОК 09	применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение	современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности.
ПК 1.1	визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием; выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;	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

мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; мыть после использования технологическое оборудование и убирать для хранения съемные части; соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных съемных частей технологического оборудования; безопасно править кухонные ножи; соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов; проверять соблюдение температурного режима в холодильном оборудовании; выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки; включать и подготавливать к работе технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда; оценивать наличие, определять объем заказываемых продуктов в соответствии с потребностями, условиями хранения; оформлять заказ в письменном виде или с использованием электронного документооборота; пользоваться весоизмерительным оборудованием при взвешивании продуктов; сверять соответствие получаемых продуктов заказу и накладным; проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов, материалов; сопоставлять данные о времени изготовления и сроках хранения особо скоропортящихся продуктов; обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства;	ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрикатов; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; правила утилизации отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов; способы правки кухонных ножей; ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи; правила оформления заявок на склад; правила приема прдуктов по количеству и качеству; ответственность за сохранность материальных ценностей; правила снятия остатков на рабочем месте; правила проведения контрольного взвешивания продуктов; виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспрессоценки качества и безопасности сырья и материалов; правила обращения с тарой поставщика; правила поверки весоизмерительного оборудования

	осуществлять выбор сырья, продуктов, материалов в соответствии с технологическими требованиями; использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья	
ПК 1.2	распознавать недоброкачественные продукты; выбирать, применять различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности; соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте; различать пищевые и непищевые отходы; подготавливать пищевые отходы к дальнейшему использованию с учетом требований по безопасности; соблюдать правила утилизации непищевых отходов; осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию; соблюдать условия и сроки хранения обработанного сырья с учетом требований по безопасности продукции	требования охраны труда, пожарной, электробезопасности в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними методы обработки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика; способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении; способы удаления излишней горечи, предотвращения потемнения отдельных видов овощей и грибов; санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов формы, техника нарезки, формования традиционных видов овощей, грибов; способы упаковки, складирования, правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов
ПК 2.1	выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, видом работ; проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; организация работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; регламенты, стандарты, в том

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

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Вид учебной работы	Объем часов
Общий объем учебной дисциплины (всего)	36
Объем работы обучающегося во взаимодействии с преподавателем (всего)	36
лекции	2
лабораторные, практические	34
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	
Консультации	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Обеспечение личной безопасности и сохранение здоровья.	Содержание учебного материала		
Тема 1.1 Введение. Цели и задачи дисциплины.	Актуальность изучения дисциплины «Безопасности жизнедеятельности», цели и задачи дисциплины. Основные теоретические положения дисциплины, определения терминов «среда обитания», «биосфера», «опасность», «риск», «безопасность».	1	ОК 01
Тема 1.2 Обеспечение устойчивости развития объектов экономики при воздействии техногенных и природных чрезвычайных ситуациях.	Понятие устойчивости работ объектов экономики, факторы, определяющие устойчивость работы в условиях ЧС	2	ОК 06 ПК1.1
Тема 1.3. Пути и способы повышения устойчивости работы объектов.	Практическая работа Мероприятия и принципы обеспечения устойчивости работы объектов экономики в условиях ЧС	2	ОК03
Тема 1.4 Экономические последствия и материальные затраты на обеспечение безопасности жизнедеятельности.	Несчастные случаи, связанные с несоблюдением требований безопасности, аварии, пожары, катастрофы, стихийные бедствия, загрязнение рабочей зоны и окружающей среды наносят экономический ущерб. Порядок расследования и учета несчастных случаев и профессиональных заболеваний на производстве.	2	ОК 09
Тема 1.5 Государственные службы по охране здоровья и безопасности граждан.	Практическая работа. Противопожарная служба Российской Федерации, полиция Российской Федерации, служба скорой медицинской помощи, государственная санитарно-эпидемиологическая служба Российской Федерации. гидрометеорологическая служба.	2	ОК 06

Раздел 2. Основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и в быту	Содержание учебного материала	4	
Тема 2.1 Профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности, в быту.	Практическая работа. Общие сведения об опасностях. Требования безопасности в различных условиях выполнения обязанностей. Принципы снижения вероятности из реализации потенциальных опасностей.	1	ОК 02 ПК1.1
Тема 2.2 Принципы снижения потенциальных опасностей.	Практическая работа Безопасность объекта защиты. Системы и принципы обеспечения безопасности	2	ОК 01
Раздел 3. Защита населения и территорий в чрезвычайных ситуациях. Управление безопасностью жизнедеятельности	Содержание учебного материала		
Тема 3.1 Чрезвычайные ситуации и их классификация.	Общие сведения о ЧС. Классификация ЧС. Основные понятия и определения. Единая государственная система защиты населения и территорий в ЧС.	10	ОК 02
Тема 3.2 ЧС природного, техногенного, социального, военного характера.	Практическая работа. ЧС природного, техногенного, социального, военного характера.	2	ОК 02
Тема 3.3 Терроризм и меры по его предупреждению	Практическая работа. Выполнение основных мероприятий по противодействию терроризму. Правила безопасного поведения при угрозе террористического акта.	2	ОК 02 ПК 2.1
Тема 3.4 Гражданская оборона - основная часть обороноспособности страны	Практическая работа. Назначение и задачи гражданской обороны. Структура ГО, основные мероприятия, проводимые ГО.	2	ОК 06 ПК 1.1
Тема 3.5 Мероприятия по защите населения	Практическая работа. Мероприятия по защите населения: оповещение, информирование населения и действия населения по сигналам ГО. Эвакуация населения в условиях ЧС, а также	2/1	ОК 04 ПК 1.2

	аварийно-спасательные и другие неотложные работы, проводимые в зонах ЧС		
Раздел 4 Способы защиты населения об оружия массового поражения.	Содержание учебного материала	6	
Тема 4.1 Оружия массового поражения и его поражающие факторы.	Ядерное, химическое, биологическое оружие и его характеристика.	2	ОК 02 ПК 1.1
Тема 4.2 Организация защиты от ОМП на объектах экономики.	Практическая работа. Средства коллективной и индивидуальной защиты от оружия массового поражения.	2	ОК 01
Тема 4.3 Средства индивидуальной защиты.	Практическая работа. Изучение и использование средств индивидуальной защиты от поражающих факторов оружия массового поражения. (ОЗК, ГП 7)	2/1	ОК 03
Раздел 5 Основы обороны государства и воинская обязанность	Содержание учебного материала		
Тема 5.1 Национальная безопасность РФ. Угроза национальной безопасности. Основа обороны государства.	Практическая работа. Основы военной службы и обороны государства.	1	ОК 09
Тема 5.2 Прохождение военной службы по призыву, по контракту, пребывание в запасе, призыв на военные сборы.	Поступление на военную службу в добровольном порядке: права и обязанности военнослужащих. Организация воинского учета, порядок призыва граждан на военную службу и порядок прохождения военной службы по призыву.	2	ОК 06
Тема 5.3 Воинская обязанность, определение и ее содержание.	Практическая работа. Воинская обязанность и боевые традиции Вооруженных Сил РФ; государственные и воинские символы.	2	ОК 06 ПК 1.1
Тема 5.4 Способы бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы.	Практическая работа. Изучение способов бесконфликтного общения и саморегуляции. Стратегия поведения, компромисс, сотрудничество.	2	ОК 6 ПК 1.1
Тема 5.5 Строевая подготовка. Огневая подготовка.	Практическая работа. Строевая подготовка. Изучение и освоение методик проведения строевой подготовки.	2/1	ОК 04 ПК 2.1

Тема 5.6 Огневая подготовка.	Практическая работа .Огневая подготовка. Назначение и механизмы АКМ.	2	ОК 03
Раздел 6 Значение медицинских знаний при ликвидации последствий ЧС	Содержание учебного материала		
Тема 6.1 Основы первой помощи	Перечень состояний, при которых оказывается первая помощь. Признаки жизни. Общие правила оказания первой помощи. Федеральный закон «Об основах охраны здоровья граждан Российской Федерации».	1	ОК03
Тема 6.2 Первая помощь при электротравмах.	Практическая работа. Первая помощь при травмах различных областей тела.	2	ОК 01 ПК 1.1
Тема 6.3 Изучение и освоение основных приемов оказания первой помощи при кровотечениях	Практическая работа. Понятие о ранах: кровотечение и первая помощь при кровотечениях.	2/1	ОК01
Тема 6.4 Воздействия высоких температур на организм человека.	Основные признаки теплового удара. Предупреждение развития теплового удара. Первая помощь при тепловом ударе.	2	ОК01
Тема 6.5 Первая помощь при воздействии высоких и низких температур.	Практическая работа .Первая помощь при воздействии высоких и низких температур. Предупреждения развития отморожения.	2/1	ОК 04 ПК1.1
Тема 6.6 Первая помощь при остановке дыхания. Первая помощь при кровотечении.	Практическая работа Первая помощь при остановке дыхания и отсутствии кровообращения и первая помощь при наружном кровотечении.	2/1	ОК 04 ПК 2.1
Тема 6.7 Дифференцированный зачет.	Оценка усвоения знаний и умений формирования ОК и ПК.	2	
Итого		51	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет Иностранного языка, оснащенный(е) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные издания

1. Косолапова, Н.В. Безопасность жизнедеятельности: учебник для студ.учреждений сред.проф.образования /Н.В. Косолапова, Н.А. Прокопенко, Е.Л.Побежимова. -6-е изд.,стер.-М. Образовательно-издательский центр «Академия,2023.-288 с.» ISBN 978-5-0054-1007-8

3.2.2. Основные электронные издания

1. Резчиков, Е. А. Безопасность жизнедеятельности : учебник для среднего профессионального образования / Е. А. Резчиков, А. В. Рязанцева. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 639 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17400-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/533016> (дата обращения: 02.09.2023).

2. Безопасность жизнедеятельности : учебник и практикум для среднего профессионального образования / С. В. Абрамова [и др.] ; под общей редакцией В. П. Соломина. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 399 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02041-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/489702> (дата обращения: 02.09.2023).

3.2.3 Дополнительные источники:

1. Мисюк, М. Н. Основы медицинских знаний : учебник и практикум для среднего профессионального образования / М. Н. Мисюк. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 499 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-00398-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/489780> (дата обращения: 02.09.2023).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения:	
Вести диалог (диалог–расспрос, диалог–обмен мнениями/суждениями, диалог–побуждение к действию, этикетный диалог и их комбинации) в ситуациях официального и неофициального общения в бытовой, социокультурной и учебно-трудовой сферах, используя аргументацию, эмоционально-оценочные средства;	Практические занятия, домашняя работа (составление монологов и диалогов по темам) - видео- или фото- отчет - online тестирование - опрос в режиме видеоконференции - on-line-опрос в системе MOODLE; - тестирование, с помощью встроенного конструктора тестов в системе MOODLE
Рассказывать, рассуждать в связи с изученной тематикой, проблематикой прочитанных/прослушанных текстов; описывать события, излагать факты, делать сообщения;	Практические занятия, домашняя и аудиторная работа (перевод со словарем) профессионально-ориентированных текстов - видео- или фото- отчет - online тестирование - опрос в режиме видеоконференции - on-line-опрос в системе MOODLE; ZOOM - тестирование, с помощью встроенного конструктора тестов в системе MOODLE
Создавать словесный социокультурный портрет своей страны и страны/стран изучаемого языка на основе разнообразной страноведческой и культуроведческой информации;	Практические занятия, домашняя работа - видео- или фото- отчет - online тестирование - опрос в режиме видеоконференции - on-line-опрос в системе MOODLE; ZOOM - тестирование, с помощью встроенного конструктора тестов в системе MOODLE
Знания:	
Значения новых лексических единиц, связанных с тематикой данного этапа и с соответствующими ситуациями общения;	Практические занятия, тесты - видео- или фото- отчет - online тестирование - опрос в режиме видеоконференции - on-line-опрос в системе MOODLE; ZOOM - тестирование, с помощью встроенного конструктора тестов в системе MOODLE

Новые значения изученных глагольных форм (видо-временных, неличных), средства и способы выражения модальности; условия, предположения, причины, следствия, побуждения к действию;	Практические, аудиторные занятия-- видео-или фото- отчет - online тестирование - опрос в режиме видеоконференции -on-line-опрос в системе MOODLE; - ZOOM - тестирование, с помощью встроенного конструктора тестов в системе MOODLE

Рабочая программа дисциплины
«ОП.08 Безопасность жизнедеятельности»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ	335
1. Общая характеристика.....	336
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы	336
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины.....	336
2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ.....	338
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины.....	338
2.2. Содержание дисциплины	339
2.3. Курсовой проект (работа).....	
3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ.....	344
3.1. Материально-техническое обеспечение	344
3.2. Учебно-методическое обеспечение.....	344
4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ.....	344

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.08 Безопасность жизнедеятельности»

(наименование дисциплины)

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Безопасность жизнедеятельности»: является обязательной частью общепрофессионального цикла ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Дисциплина «Безопасность жизнедеятельности» включена в обязательную часть цикла образовательной программы

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать
ОК.01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить
	анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части	основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте
	определять этапы решения задачи	алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях
	составлять план действия	методы работы в профессиональной и смежных сферах;
	определять необходимые ресурсы	
	владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах	
	реализовывать составленный план	
	оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	
ОК 02	определять задачи для поиска информации	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности
	определять необходимые источники информации	приемы структурирования информации
	планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию	формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации
	выделять наиболее значимое в перечне информации	

	определять необходимые источники информации	приемы структурирования информации
	оценивать практическую значимость результатов поиска	
	оформлять результаты поиска	
ОК 03	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности	содержание актуальной нормативно-правовой документации
	применять современную научную профессиональную терминологию	современная научная и профессиональная терминология
	определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04	организовывать работу коллектива и команды	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности
	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	основы проектной деятельности
ОК 06	описывать значимость своей профессии	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей
	применять стандарты антикоррупционного поведения	значимость профессиональной деятельности
		стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения
ОК 09	применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение	современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Вид учебной работы	Объем часов
Общая учебная нагрузка (всего)	51
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	51
В том числе в форме практической подготовки	6
в том числе:	
практические занятия	17
теоретические занятия	34
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	-
в том числе:	
внеаудиторная самостоятельная работа: выполнение заданий для изучения дополнительного материала	-
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	2

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, ак. ч / в т. ч. в форме практической подготовки, ак. ч	В том числе в форме практической подготовки	Коды компетенций и целевых ориентиров, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4	5
Раздел 1. Обеспечение личной безопасности и сохранение здоровья. Основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и в быту		10		
Тема 1.1. Обеспечение устойчивости развития объектов экономики при воздействии техногенных и природных чрезвычайных ситуациях.	Содержание учебного материала	2		ОК 02 ОК 04, 07 ЦО 6.1, 7.1
	1. Актуальность изучения дисциплины «Безопасности жизнедеятельности», цели и задачи дисциплины. Основные теоретические положения дисциплины, определения терминов «среда обитания», «биосфера», «опасность», «риск», «безопасность».	1		
	2. Понятие устойчивости работ объектов экономики, факторы, определяющие устойчивость работы в условиях ЧС			
	В том числе практических занятий	1		
	Практическое занятие № 1. Последствия опасностей в профессиональной деятельности и в быту.	1		
Тема 1.2. Пути и способы повышения устойчивости работы объектов	Содержание учебного материала	2		ОК 02 ОК 04 ОК 07 ЦО 6.1, 7.1
	1. Мероприятия и принципы обеспечения устойчивости работы объектов экономики в условиях ЧС	1		
	В том числе практических занятий	1		
	Практическое занятие № 2. Правовые основы обеспечения безопасности жизнедеятельности	1		
Тема 1.3. Экономические последствия и материальные	Содержание учебного материала	2		ОК 02 ОК 04 ОК 07
	1. Несчастные случаи, связанные с несоблюдением требований безопасности, аварии, пожары, катастрофы, стихийные бедствия, загрязнение рабочей зоны и окружающей среды наносят экономический ущерб.	1		

затраты на обеспечение безопасности жизнедеятельности.	Порядок расследования и учета несчастных случаев и профессиональных заболеваний на производстве.			ЦО 6.1, 7.1
	В том числе практических занятий	1		
	Практическое занятие № 3. Профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности, в быту.	1		
	Самостоятельная работа обучающихся*	–		
Тема 1.4. Принципы снижения потенциальных опасностей.	Содержание учебного материала	2		ОК 02 ОК 04 ОК 07 ЦО 6.1 7.1
	Безопасность объекта защиты. Системы и принципы обеспечения безопасности	1		
	В том числе практических занятий	1		
	Практическое занятие № 4. Государственные службы по охране здоровья и безопасности граждан; мониторинг и прогнозирование ЧС.	1		
Тема 1.5. Профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности, в быту и принципы снижения потенциальных опасностей.	Содержание учебного материала	2		ОК 02 ОК 04 ОК 07 ЦО 6.1, 7.1,
	1. Общие сведения об опасностях. Требования безопасности в различных условиях выполнения обязанностей.	1		
	2. Безопасность объекта защиты. Системы и принципы обеспечения безопасности			
	В том числе практических занятий	1		
	Практическое занятие № 5. Воздействие вредных веществ производственной среды (шума, вибрации) на организм человека, профессиональные заболевания от воздействия.	1		
Раздел 2. Защита населения и территорий в чрезвычайных ситуациях. Управление безопасностью жизнедеятельности.		20		
Тема 2.1. Чрезвычайные ситуации и их классификация.	Содержание учебного материала	3		ОК 02 ОК 04 ОК 07 ЦО 1.3, 6.1, 7.1,
	1. Общие сведения о ЧС. Классификация ЧС. Основные понятия и определения.	1		
	2. Характеристика ЧС природного характера, виды.			
	В том числе практических занятий	2		
	Практическое занятие № 6. Действия населения в зоне ЧС природного характера	2		

Тема 2.2. ЧС мирного времени техногенного характера.	Содержание учебного материала	4		ОК 02 ОК 04 ОК 07 ЦО 1.3, 6.1 7.1
	1. Характеристика ЧС техногенного характера, виды.	1		
	В том числе практических занятий	3		
	Практическое занятие № 7. Действия населения в зоне ЧС техногенного характера.	3		
	Самостоятельная работа обучающихся*	–		
Тема 2.3. Единая государственная система защиты населения и территорий в ЧС.	Содержание учебного материала	4		ОК 02 ОК 04 ОК 07 ЦО 1.3, 6.1 7.1
	1. Цели и задачи РСЧС. Режимы функционирования РСЧС. Права и обязанности в зоне ЧС.	2		
	В том числе практических занятий	2		
	Практическое занятие № 8. Характеристика ЧС социального характера, виды.	2		
Тема 2.4. ЧС военного времени	Содержание учебного материала	3		ОК 02 ОК 04 ОК 07 ЦО 1.3 6.1 7.1
	1. Характеристика ЧС военного характера, виды.	1		
	В том числе практических занятий	2		
	Практическое занятие № 9. Основные мероприятия по противодействию терроризму. Правила безопасного поведения при угрозе террористического акта.	2		
	Самостоятельная работа обучающихся*	–		
Тема 2.5. Оружия массового поражения и его поражающие факторы	Содержание учебного материала	3		ОК 02 ОК 04 ОК 07 ЦО 1.3 6.1 7.1
	1. Ядерное, химическое, биологическое оружие и его характеристика	1		
	В том числе практических занятий	2		
	Практическое занятие № 10. Изучение и использование средств индивидуальной защиты от поражающих факторов оружия массового поражения. (ОЗК, ГП 7)	2		
	Самостоятельная работа			
Тема 2.6.	Содержание учебного материала	3		ОК 02 ОК 04, 07 ЦО 6.1, 7.1
Мероприятия по защите населения	1. Мероприятия по защите населения: оповещение, информирование населения и действия населения по сигналам ГО.	1		
	В том числе практических занятий	2		

	Практическое занятие № 11. Эвакуация населения в условиях ЧС, а также аварийно-спасательные и другие неотложные работы, проводимые в зонах ЧС.	2		
	Самостоятельная работа			
Раздел 3. Основы обороны государства и воинская обязанность		16		
Тема 3.1.	Содержание учебного материала	5		ОК 02 ОК 04 ОК 07 ЦО 6.1, 7.1
Гражданская оборона - основная часть обороноспособности страны	1. Назначение и задачи гражданской обороны. Структура ГО, основные мероприятия, проводимые ГО.	2		
	В том числе практических занятий	3		
	Практическое занятие № 12. Основы военной службы и обороны государства.	3		
	Самостоятельная работа обучающихся*	—		
Тема 3.2.	Содержание учебного материала	3		ОК 02 ОК 04 ОК 07 ЦО 6.1, 7.1 ОК 02 ОК 04 ОК 07 ЦО 6.1 7.1
Воинская обязанность, определение и ее содержание.	1. Воинская обязанность и боевые традиции Вооруженных Сил РФ, государственные и воинские символы.	1		
	2. Организация воинского учета, порядок призыва граждан на военную службу и порядок прохождения военной службы по призыву.			
	В том числе практических занятий	2		
	Практическое занятие № 13. Поступление на военную службу в добровольном порядке: права и обязанности военнослужащих.	2		
	Самостоятельная работа			
Тема 3.3.	Содержание учебного материала	4		ОК 02 ОК 04 ОК 07 ЦО 6.1, 7.1,
Строевая подготовка. Огневая подготовка.	1. Строевая подготовка. Изучение и освоение методик проведения строевой подготовки. Огневая подготовка. Назначение и механизмы АКМ.	2		
	В том числе практических занятий	2		
	Практическое занятие № 14. Изучение способов бесконфликтного общения и саморегуляции. Стратегия поведения, компромисс, сотрудничество.	2		
	Самостоятельная работа обучающихся*	—		
Тема 3.4.	Содержание учебного материала	4		

Основные виды вооружения	1. Основные виды вооружения и военной техники: современное стрелковое вооружение, бронетанковая техника, специальное военное снаряжение.	2		ОК 02 ОК 04, 07 ЦО 6.1, 7.1
	В том числе практических занятий	2		
	Практическое занятие № 15. Военная служба как особый вид федеральной государственной службы, особенности службы в Российской Армии, символы воинской чести России, города воинской славы Российской Федерации	2	2	
Раздел 4. Значение медицинских знаний при ликвидации последствий ЧС		5	4	
Тема 4.1. Основы первой помощи Воздействия высоких и низких температур на организм человека, первая помощь	Содержание учебного материала	5		
	1. Перечень состояний, при которых оказывается первая помощь. Признаки жизни. Общие правила оказания первой помощи. Федеральный закон «Об основах охраны здоровья граждан Российской Федерации».	1		ОК 02 ОК 04 ОК 07 ЦО 6.1, 7.1
	2. Первая помощь при травмах различных областей тела. Основные признаки теплового удара. Предупреждение развития теплового удара. Первая помощь при тепловом ударе.			ОК 02 ОК 04, 07 ЦО 6.1, 7.1
	В том числе практических занятий	4		
	Практическое занятие № 16. Составление алгоритма оказания основных видов первой помощи.	2	2	ОК 02 ОК 04, 07 ЦО 6.1, 7.1
	Практическое занятие № 17. Понятие о ранах: кровотечение и первая помощь при кровотечениях.	2	2	
	Самостоятельная работа			
Промежуточная аттестация ДЗ		2		
Всего:		51	6	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «Иностранный язык в профессиональной деятельности», оснащенный(е) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные издания

1. Безопасность жизнедеятельности: учебник для среднего профессионального образования / Н. В. Горькова, А. Г. Фетисов, Е. М. Мессинева Н. Б. Мануйлова. — Санкт-Петербург Лань, 2021. — 220 с. — ISBN 978-5-8114-7404-2.
2. Менумеров Р. М. Электробезопасность: учебное пособие для среднего профессио-нального образования / Р. М. Менумеров — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 196 с. — ISBN 978-5-8114-8191-0.
3. Широков, Ю. А. Защита в чрезвычайных ситуациях и гражданская оборона: учебное пособие для среднего профессионального образования / Ю. А. Широков. — Санкт-Петербург Лань, 2020. — 488 с. — ISBN 978-5-8114-6463-0.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Дацков И. И. Электробезопасность в АПК учебное пособие для среднего профессионального образования / И. И. Дацков — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 132 с. — ISBN 978-5-8114-6544-6. — Текст: электронный // Лань электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148489>
2. Долгов, В. С. Основы безопасности жизнедеятельности : учебник / В. С. Долгов. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 188 с. — ISBN 978-5-8114-3928-7. — Текст электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148233>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
УМЕНИЯ: У 1.организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций; У 2.предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту; У 3. использовать средства индивидуальной коллективной защиты от оружия массового поражения; У 4.применять первичные средства пожаротушения; У 5.ориентироваться в перечне военно- учетны специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной профессии; У 6.применять профессиональные знания в ход исполнения обязанностей военной службы на воински должностях в соответствии с полученной профессией; У 7 владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности экстремальных условиях военной службы; У 8.оказывать первую помощь. ЗНАНИЯ: 3.1. Принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки	Практические занятия, внеаудиторная самостоятельная работа. С применением форм электронного обучения и дистанционных образовательных технологий: - видео- или фотоотчет - online тестирование - опрос в режиме видеоконференции - on-line-опрос в системе Google Класс ; - тестирование, с помощью встроенного конструктора тестов в системе Google Класс

Рабочая программа дисциплины

«ОП.09 Физическая культура»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ	335
1. Общая характеристика.....	336
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы	336
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины.....	336
2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ.....	338
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины.....	338
2.2. Содержание дисциплины	339
2.3. Курсовой проект (работа).....	
3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ.....	344
3.1. Материально-техническое обеспечение	344
3.2. Учебно-методическое обеспечение.....	344
4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ.....	344

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.09 Физическая культура» (наименование дисциплины)

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Физическая культура»: является обязательной частью общепрофессионального цикла ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Дисциплина «Физическая культура» включена в обязательную часть цикла образовательной программы

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать
ОК 02	определять задачи для поиска информации	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности
	определять необходимые источники информации	приемы структурирования информации
	планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию	формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации
	выделять наиболее значимое в перечне информации	
	определять необходимые источники информации	приемы структурирования информации
	оценивать практическую значимость результатов поиска	
	оформлять результаты поиска	
ОК 03	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности	содержание актуальной нормативно-правовой документации
	применять современную научную профессиональную терминологию	современная научная и профессиональная терминология
	определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 06	описывать значимость своей профессии	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей
	применять стандарты антикоррупционного поведения	значимость профессиональной деятельности
		стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения
ОК 07	соблюдать нормы экологической безопасности	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности

	определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства	основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности
	организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона	пути обеспечения ресурсосбережения
		принципы бережливого производства
		основные направления изменения климатических условий региона

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Вид учебной работы	Объем часов
Общий объем дисциплины (всего)	36
Объем работы обучающегося во взаимодействии с преподавателем (всего)	36
в том числе в форме практической подготовки	6
лекции	
лабораторные, практические	36
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	
Консультации	
Промежуточная аттестация	

2.2. Содержание дисциплины

		ВТОРОЙ КУРС			
Наименование разделов и тем	Номера уроков	Содержание учебного материала, практические занятия, курсовая работа (проект) <i>(если предусмотрены)</i>	Объем часов	В том числе в форме практичес. подготовки	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1.		Легкая атлетика.			
Тема 1. 1.Лёгкая атлетика		Содержание учебного материала			
		Практические занятия:	6		
Тема 1.1.1. Знакомство с уровнем физической подготовки студентов. Осенняя контрольная проверка: бег на 100 метров.	1-2	Знакомство с уровнем физической подготовки студентов. Осенняя контрольная проверка: бег на 100 метров.	2		ОК02, ОК04, ОК06, ОК08 ЦО 5.1, ЦО 5.2, ЦО 5.3, ЦО 5.4, ЦО 5.5, ЦО 5.6, ЦО 5.7, ЦО 5.8
Тема 1.1.2. Осенняя контрольная проверка: Бег на 400 метров. Прыжки в длину с места.	3-4	Знакомство с уровнем физической подготовки студентов. Тестирование: Бег на 400 метров. Прыжки в длину с места.	2		ОК02, ОК04, ОК06, ОК08 ЦО 5.1, ЦО 5.2, ЦО 5.3, ЦО 5.4, ЦО 5.5, ЦО 5.6, ЦО 5.7, ЦО 5.8
Тема 1.1.3. Контрольное упражнение: девушки - кросс 1000 метров, юноши - кросс 2000 метров	5-6	Контрольное упражнение: девушки - кросс 1000 метров, юноши - кросс 2000 метров	2	1	ОК02, ОК04, ОК06, ОК08 ЦО 5.1, ЦО 5.2, ЦО 5.3, ЦО 5.4, ЦО 5.5, ЦО 5.6, ЦО 5.7, ЦО 5.8
Раздел 2.		Спортивные игры			
Тема 2.1. Волейбол		Содержание учебного материала			
		Практические занятия	8		
Тема 2.1.1. Технические приемы игры волейбол - перемещением, верхней передачей двумя руками. Передача мяча двумя руками снизу. Тренировочная игра.	7-8	Технические приемы игры волейбол - перемещением, верхней передачей двумя руками. Передача мяча двумя руками снизу. Тренировочная игра.	2		ОК02, ОК04, ОК06, ОК08 ЦО 5.1, ЦО 5.2, ЦО 5.3, ЦО 5.4, ЦО 5.5, ЦО 5.6, ЦО 5.7, ЦО 5.8
Тема 2.1.2. Ловля и броски мяча после различных перемещений. Эстафета с перемещением. Обучение быстроте перемещения, смена стоек. Тренировочная игра.	9-10	Ловля и броски мяча после различных перемещений. Эстафета с перемещением. Обучение быстроте перемещения, смена стоек. Тренировочная игра.	2		ОК02, ОК04, ОК06, ОК08 ЦО 5.1, ЦО 5.2, ЦО 5.3, ЦО 5.4, ЦО 5.5, ЦО 5.6, ЦО 5.7, ЦО 5.8

Тема 2.1.3. Прямой нападающий удар. Нижняя и верхняя прямая подача. Тренировочная игра	11-12	Передача мяча с изменением высоты. Тренировочная игра.	2		ОК02, ОК04, ОК06, ОК08 ЦО 5.1, ЦО 5.2, ЦО 5.3, ЦО 5.4, ЦО 5.5, ЦО 5.6, ЦО 5.7, ЦО 5.8
Тема 2.1.4. Соревнования на первенство группы. Тестирование по волейболу. Контрольная игра	13-14	Тестирование по волейболу. Контрольная игра	2	1	ОК02, ОК04, ОК06, ОК08 ЦО 5.1, ЦО 5.2, ЦО 5.3, ЦО 5.4, ЦО 5.5, ЦО 5.6, ЦО 5.7, ЦО 5.8
Итого за семестр			14		
Раздел 3		Лыжный спорт			
Тема 3.1. Лыжная подготовка		Содержание учебного материала	4		
		Практические занятия			
Тема 3.1.1 Техника спусков. Техника подъемов. Техника торможений. Совершенствование техники лыжных ходов.	15-16	Техника спусков. Техника подъемов. Техника торможений. Совершенствование техники лыжных ходов.	2	1	ОК02, ОК04, ОК06, ОК08 ЦО 5.1, ЦО 5.2, ЦО 5.3, ЦО 5.4, ЦО 5.5, ЦО 5.6, ЦО 5.7, ЦО 5.8
Тема 3.1.2. Контрольное соревнование: Юноши - 5 км., девушки - 3 км.	17-18	Контрольное соревнование: Юноши - 5 км., девушки - 3 км.	2		ОК02, ОК04, ОК06, ОК08 ЦО 5.1, ЦО 5.2, ЦО 5.3, ЦО 5.4, ЦО 5.5, ЦО 5.6, ЦО 5.7, ЦО 5.8
Раздел 4		Гимнастика			
Тема 4.1. Гимнастика		Содержание учебного материала			
		Практические занятия	4		
Тема 4.1.1. Знакомство с уровнем физической подготовки студентов.	19-20	Знакомство с уровнем физической подготовки студентов. Определение максимального количества подтягиваний и отжиманий	2		ОК02, ОК04, ОК06, ОК08 ЦО 5.1, ЦО 5.2, ЦО 5.3, ЦО 5.4, ЦО 5.5, ЦО 5.6, ЦО 5.7, ЦО 5.8
Тема 4.1.2. Мастер-класс. Элементы акробатики. Гимнастическая комбинация.	21-22	Элементы акробатики. Гимнастическая комбинация.	2	1	ОК02, ОК04, ОК06, ОК08 ЦО 5.1, ЦО 5.2, ЦО 5.3, ЦО 5.4, ЦО 5.5, ЦО 5.6, ЦО 5.7, ЦО 5.8
Раздел 5		Спортивные игры			
Тема 5.1. Настольный теннис		Содержание учебного материала			
		Практические занятия	6		
Тема 5.1.1. Техники подачи. Подброс мяча. Траектория и направление полета мяча	23-24	Техники подачи. Подброс мяча. Траектория и направление полета мяча	2		ОК02, ОК04, ОК06, ОК08 ЦО 5.1, ЦО 5.2, ЦО 5.3, ЦО 5.4, ЦО 5.5, ЦО 5.6, ЦО 5.7, ЦО 5.8
Тема 5.1.2. Игра в нападении. Накат слева, справа. Прием подач. Формы распознавания подач соперника.	25-26	Игра в нападении. Накат слева, справа. Прием подач. Формы распознавания подач соперника	2	1	ОК02, ОК04, ОК06, ОК08 ЦО 5.1, ЦО 5.2, ЦО 5.3, ЦО 5.4, ЦО 5.5, ЦО 5.6, ЦО 5.7, ЦО 5.8

Тема 5.1.3. Тактика защиты. Техники передвижения. Сочетание способов передвижения с техническими приемами игры в защите. Срезка, подрезка	27-28	Тактика защиты. Техники передвижения. Сочетание способов передвижения с техническими приемами игры в защите. Срезка, подрезка	2		ОК02, ОК04, ОК06, ОК08 ЦО 5.1, ЦО 5.2, ЦО 5.3, ЦО 5.4, ЦО 5.5, ЦО 5.6, ЦО 5.7, ЦО 5.8
Тема 5.2. Мини-футбол		Содержание учебного материала			
		Практические занятия:	4		
Тема 5.2.1. Технические приёмы игры мини-футбол. Техника безопасности. Правила игры.	29-30	Технические приёмы игры мини-футбол. Техника безопасности. Правила игры	2	1	ОК02, ОК04, ОК06, ОК08 ЦО 5.1, ЦО 5.2, ЦО 5.3, ЦО 5.4, ЦО 5.5, ЦО 5.6, ЦО 5.7, ЦО 5.8
Тема 5.2.2. Удар по летящему мячу средней частью подъема ноги, удары головой на месте и в прыжке. Передача. Контрольная игра	31-32	Удар по летящему мячу средней частью подъема ноги, удары головой на месте и в прыжке. Передача. Контрольная игра	2		ОК02, ОК04, ОК06, ОК08 ЦО 5.1, ЦО 5.2, ЦО 5.3, ЦО 5.4, ЦО 5.5, ЦО 5.6, ЦО 5.7, ЦО 5.8
Раздел 6.		Легкая атлетика.			
Тема 6. 1.Лёгкая атлетика		Содержание учебного материала			
		Практические занятия:			
Тема 6.1.1. Контрольное упражнение: девушки - кросс 1000 метров, юноши - кросс 2000 метров	33-34	Контрольное упражнение: девушки - кросс 1000 метров, юноши - кросс 2000 метров	2		ОК02, ОК04, ОК06, ОК08 ЦО 5.1, ЦО 5.2, ЦО 5.3, ЦО 5.4, ЦО 5.5, ЦО 5.6, ЦО 5.7, ЦО 5.8
Тема 6.1.2. Контрольно-зачётный урок. Контрольное тестирование по нормативам ГТО	35-36	Контрольно-зачётный урок. Контрольное тестирование по нормативам ГТО	2		ОК02, ОК04, ОК06, ОК08 ЦО 5.1, ЦО 5.2, ЦО 5.3, ЦО 5.4, ЦО 5.5, ЦО 5.6, ЦО 5.7, ЦО 5.8
Итого за семестр			22		
ВСЕГО ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ		Аудиторных занятий	36		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Спортивный комплекс, оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные издания

1. Бишаева, А. А. Физическая культура: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования/ А. А. Бишаева. - 8-е изд.- Москва: Издательский центр «Академия», 2020. - 304 с. - Текст: непосредственный.

3.2.2. Основные электронные издания:

1. Аллянов, Ю. Н. Физическая культура : учебник для среднего профессионального образования / Ю. Н. Аллянов, И. А. Письменский. — 3-е изд., испр. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 493 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02309-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/513286> (дата обращения: 03.09.2023).

3.2.3. Дополнительные источники

1. Физическая культура : учебное пособие для среднего профессионального образования / Е. В. Конеева [и др.] ; под редакцией Е. В. Конеевой. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 599 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13554-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/517442> (дата обращения: 03.09.2023).

2. Решетников, Н. В. Физическая культура: Учебное пособие для студ. сред. проф. учеб. заведений / Н.В. Решетников, Ю.Л. Кислицын. - 2-е изд., перераб. и доп. - Москва : Академия : Мастерство : Высшая школа, 2001. - 152. - (Среднее профессиональное образование). - ISBN 5769506814 - Текст: непосредственный

Интернет- ресурсы:

<http://www.libsport.ru/> Российская Спортивная Энциклопедия.

<http://www.teoriya.ru/journals/>. Научно-теоретический журнал «Теория и практика физической культуры»

<http://spo.1september.ru/urok/> Сайт «Я иду на урок физкультуры» создан на основе материалов журнала «Спорт в школе»

<http://www.teoriya.ru/fkvot/> Научно-методический журнал «Физическая культура: воспитание, образование, тренировка»

<http://www.infosport.ru/sp/> Энциклопедия по видам спорта

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Наименование раздела	Показатели оценки результата (ПК, ОК, ЦО)	Формы контроля и оценивания
Раздел 1. Лёгкая атлетика	ОК02, ОК04, ОК06, ОК08 ЦО 5.1, ЦО 5.2, ЦО 5.3, ЦО 5.4, ЦО 5.5, ЦО 5.6, ЦО 5.7, ЦО 5.8	Наблюдение за деятельностью студентов и выполнение ими практических работ Выполнение нормативов Участие во внеурочных мероприятиях по физической культуре Тестирование Устный опрос
Раздел 2. Волейбол	ОК02, ОК04, ОК06, ОК08 ЦО 5.1, ЦО 5.2, ЦО 5.3, ЦО 5.4, ЦО 5.5, ЦО 5.6, ЦО 5.7, ЦО 5.8	Наблюдение за деятельностью студентов и выполнение ими практических работ Выполнение нормативов Участие во внеурочных мероприятиях по физической культуре Тестирование Устный опрос
Раздел 3. Лыжная подготовка	ОК02, ОК04, ОК06, ОК08 ЦО 5.1, ЦО 5.2, ЦО 5.3, ЦО 5.4, ЦО 5.5, ЦО 5.6, ЦО 5.7, ЦО 5.8	Наблюдение за деятельностью студентов и выполнение ими практических работ Выполнение нормативов Участие во внеурочных мероприятиях по физической культуре Тестирование Устный опрос
Раздел 4. Гимнастика	ОК02, ОК04, ОК06, ОК08 ЦО 5.1, ЦО 5.2, ЦО 5.3, ЦО 5.4, ЦО 5.5, ЦО 5.6, ЦО 5.7, ЦО 5.8	Наблюдение за деятельностью студентов и выполнение ими практических работ Выполнение нормативов Участие во внеурочных мероприятиях по физической культуре Тестирование Устный опрос
Раздел 5.1. Настольный теннис	ОК02, ОК04, ОК06, ОК08 ЦО 5.1, ЦО 5.2, ЦО 5.3, ЦО 5.4, ЦО 5.5, ЦО 5.6, ЦО 5.7, ЦО 5.8	Наблюдение за деятельностью студентов и выполнение ими практических работ Выполнение нормативов Участие во внеурочных мероприятиях по физической культуре Тестирование Устный опрос
Раздел 5.2. Мини-футбол	ОК02, ОК04, ОК06, ОК08 ЦО 5.1, ЦО 5.2, ЦО 5.3, ЦО 5.4, ЦО 5.5, ЦО 5.6, ЦО 5.7, ЦО 5.8	Наблюдение за деятельностью студентов и выполнение ими практических работ Выполнение нормативов

		Участие во внеурочных мероприятиях по физической культуре Тестирование Устный опрос
Раздел 6. Лёгкая атлетика	ОК02, ОК04, ОК06, ОК08 ЦО 5.1, ЦО 5.2, ЦО 5.3, ЦО 5.4, ЦО 5.5, ЦО 5.6, ЦО 5.7, ЦО 5.8	Наблюдение за деятельностью студентов и выполнение ими практических работ Выполнение нормативов Участие во внеурочных мероприятиях по физической культуре Тестирование Устный опрос
Дифференцированный зачет		

Рабочая программа дисциплины

«ОП 10. Теоретические основы цифровой экономики»

2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ	335
1. Общая характеристика.....	336
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы	336
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины.....	336
2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ.....	338
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины.....	338
2.2. Содержание дисциплины	339
2.3. Курсовой проект (работа).....	
3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ.....	344
3.1. Материально-техническое обеспечение	344
3.2. Учебно-методическое обеспечение.....	344
4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ.....	344

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП 10. Теоретические основы цифровой экономики» (наименование дисциплины)

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Теоретические основы цифровой экономики»: является обязательной частью общепрофессионального цикла ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Дисциплина «Теоретические основы цифровой экономики» включена в вариативную часть цикла образовательной программы

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;

ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;

ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.овой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 09 ПК1.1	<u>Уметь:</u> применять теоретические основы цифровизации экономики; применять нормативно-правовые документы обеспечения развития цифровой экономики для решения ситуационных задач; применять основные инструменты маркетинга в цифровой экономике; планировать и анализировать этапы реализации проекта на краудфандинговой платформе; подбирать пиринговые площадки для финансирования проектов; работать с криптовалютой;	<u>Знать:</u> цели, задачи и риски развития цифровой экономики; структуру, составляющие цифровой экономики; нормативно-правовые документы обеспечения развития цифровой экономики; устройство банковской системы, основные виды банков и их операций; Стратегию развития цифровой экономики в мире этапы реализации проекта на краудфандинговой платформе и их содержание и основные условия методы управления социально-экономическими процессами при помощи цифровой экономики основные задачи земельно-информационных систем.

		платежные сервисы Банка России, розничные электронные платежи. понятие, сущность и виды криптовалют. понятие и виды народного пирингового финансирования и краудфандинговой платформы.

1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№	Дополнительные знания, умения, практический опыт	Наименование темы	К-во часов	Обоснование для включения в рабочую программу
	Уметь:		8	
1	применять теоретические основы цифровизации экономики.	Теоретические основы цифровизации экономики.	1	Для умения применять теоретические основы цифровизации экономики. для практической деятельности
2	применять нормативно-правовые документы обеспечения развития цифровой экономики для решения ситуационных задач	Нормативно-правовое обеспечение развития цифровой экономики	1	Получение навыков планирования работы с документами нормативно-правового обеспечения развития цифровой экономики;
3.	применять основные инструменты маркетинга в цифровой экономике	Трансформация потребительского поведения и основных инструментов маркетинга в цифровой экономике	2	Получение навыков по проведению маркетинговых исследований в практической деятельности и повседневной жизни.
4.	планировать и анализировать этапы реализации проекта на краудфандинговой платформе	Способы финансирования в условиях цифровой экономики	2	Получение навыков по работе на краудфандинговой платформе
5.	подбирать пиринговые площадки для финансирования проектов; уметь работать с криптовалютой	Электронные платежные сервисы. Криптовалюты в цифровой экономике	2	Получение навыков по подбору пиринговых площадок для финансирования проектов; по использованию криптовалюты
	Знать:		28	
1	Цели, задачи и риски развития цифровой экономики	Теоретические основы цифровизации экономики.	1	Получение системы знаний об основах цифровизации экономики, ее цели и задачи
2	Структуру, составляющие цифровой экономики	Основные технологические составляющие цифровой экономики. Организационные основы и структура цифровой экономики.	2 2	Получение системы знаний о структуре цифровой экономики;

3	нормативно-правовые документы обеспечения развития цифровой экономики	Нормативно-правовое обеспечение развития цифровой экономики	1	Ознакомление с документами нормативно-правового обеспечения развития цифровой экономики
4	Стратегию развития цифровой экономики в мире	Опыт зарубежных стран и стран СНГ по развитию цифровой экономики Перспективные направления цифровой экономики. Перспективные сервисы цифровой экономики.	2 2 2	Получение системы знаний о развитии цифровой экономики в мире, о перспективных направлениях и сервисах цифровой экономики.
5	этапы реализации проекта на краудфандинговой платформе и их содержание и основные условия	Способы финансирования в условиях цифровой экономики	2	Получение системы знаний реализации проектов на краудфандинговой платформе
6	методы управления социально-экономическими процессами при помощи цифровой экономики	Искусственный интеллект и управление социально-экономическими процессами. Теоретические основы нестандартных форм занятости. Трансформация потребительского поведения и основных инструментов маркетинга в цифровой экономике	4 2 4	Получение системы знаний методов управления социально-экономическими процессами при помощи цифровой экономики и использования маркетинговых исследований
7.	платежные сервисы Банка России, розничные электронные платежи.	Электронные платежные сервисы.	4	Получение системы знаний о платежных сервисах Банка

	понятие, сущность и виды криптовалют.	Криптовалюты в цифровой экономике		России о сущности и видах криптовалют.
	Итого:		36	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	36
в т.ч. в форме практической подготовки	16
в т. ч.:	
теоретическое обучение	20
практические занятия	16
<i>Самостоятельная работа *</i>	-
Промежуточная аттестация	реферат

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	в т.ч. в форме практической подготовки	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4	5
Раздел 1. Экономика	Цели, задачи, базовые направления развития цифровой	2		
Тема 1.1. Теоретические основы цифровизации экономики.	Содержание учебного материала Цели, задачи и риски развития цифровой экономики. Цифровая грамотность населения Опорная инфраструктура и государственная поддержка. Технологическое развитие: исторические вехи и современность. Четвертая промышленная революция и информационная глобализация. Информационная экономика как основа развития цифровой экономики.	2		ОК 01 ОК 02 ОК 03 ЦО1.6
		2		
Раздел 2.	Структура цифровой экономики	4	2	
Тема 2.1. Основные технологические составляющие цифровой экономики	Содержание учебного материала Сбор данных с интернет -ресурсов. Статистический анализ больших данных. Мониторинг социальных сетей. Искусственный интеллект и машинное обучение. Анализ больших данных. Платформы цифровой экономики	2	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 09 ПК 1.1 ЦО4.4
		2		
Тема 2.2 Нормативно-правовое	Практическая работа №1: Нормативно-правовое обеспечение развития цифровой экономики: актуальные проблемы и подходы к их решению.	2	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ЦО4.4

обеспечение развития цифровой экономики				ЦО1.6
Раздел 3.	Развитие цифровой экономики в мире.	6	2	
Тема 3.1. Опыт зарубежных стран и стран СНГ по развитию цифровой экономики	Содержание учебного материала	6	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 09 ЦО4.4 ЦО6.8
	Существующие цифровые стратегии в мире. Особенности стратегии построения цифровой экономики для России и Татарстана. Цифровая экономика зарубежных стран.	2		
Тема 3.2. Стратегия развития информационного общества в РФ.	Развитие информационной и коммуникационной инфраструктуры РФ. Создание и применение российских информационных и коммуникационных технологий, обеспечение их конкурентоспособности на международном уровне. Формирование новой технологической основы для развития экономики и социальной сферы. Обеспечение национальных интересов в области цифровой экономики.	2		ОК 01 ОК 02 ОК 03 ПК 1.1 ЦО1.6 ЦО4.4 ЦО6.8
	Практическая работа №2: «Цифровизация основных секторов экономики».	2	2	
Раздел 4. Управление социально-экономическими процессами при помощи цифровой экономики		10	4	
Тема 4.1. Искусственный интеллект и управление социально-экономическими процессами.	Содержание учебного материала	2		ОК 01 ОК 02 ОК 03 ЦО1.6 ЦО4.4
	<i>Возникновение и развитие искусственного интеллекта. Тенденции развития искусственного интеллекта. Применение искусственного интеллекта на финансовых рынках</i>	2		
Тема № 4.2.	Содержание учебного материала	2		ОК 01 ОК 02
	<i>Новые формы занятости в условиях цифровизации экономики</i>			

Теоретические основы нестандартных форм занятости.	<i>Условия, определяющие изменения на рынке труда</i>	2		ОК 03 ЦО1.6
Тема № 4.3. Трансформация потребительского поведения и основных инструментов маркетинга в цифровой экономике	Содержание учебного материала	6	4	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ПК 1.1 ЦО1.6 ЦО4.4 ЦО6.8 ЦО6.11
	Влияние цифровизации на потребительское поведение и ожидания потребителей. Цифровой маркетинг и интернет-маркетинг: принципы, взаимосвязь, технологии и инструменты.	2		
	В том числе практических занятий	4	4	
	Практическое занятие № 3. Маркетинг в цифровой экономике	2	2	
	Практическое занятие №4. Влияние информационной экономики на участников рынка (покупатели, производители, структура коммерческих отношений).	2	2	
Раздел 5.	Финансы в цифровой экономике	10	6	
	Содержание учебного материала	10	6	
Тема 5.1 Электронные платежные сервисы. Криптовалюты цифровой экономике.	Платежные сервисы Банка России. Розничные электронные платежи. Понятие, сущность и виды криптовалют. Обзор подходов к регулированию криптовалют. Блокчейн.	2		ОК 01 ОК 02 ОК 03 ЦО6.8
Тема 5.2. Способы финансирования условиях цифровой экономики.	Понятие и виды народного финансирования в XXI веке. Краткая история развития пирингового финансирования.	2		ОК 01 ОК 02 ОК 03 ПК1.1 ЦО1.6 ЦО4.4 ЦО6.8 ЦО6.11

	В том числе практических занятий	6	6	
	Практическое занятие № 5. Электронная коммерция	2	2	
	Практическое занятие №6. Практическое использование методов цифровизации для создания благоприятной регуляторной среды и развития взаимоотношений с клиентами	2	2	
	Практическое занятие № 7. Исследование методов и подходов по информационной безопасности в цифровой экономике	2	2	
Раздел 6.	Перспективы цифровизации экономики.	4	2	
	Содержание учебного материала	4		
Тема 6.1 Перспективные направления цифровой экономики	Основные приоритеты стратегии Цифровые услуги в экономике ЕС, основанной на данных. Текущая ситуация и лидеры процесса преобразований. Бизнессенсоры. Транспондеры. Большие данные.	2		ОК 01 ОК 02 ОК 03 ЦО1.6 ЦО4.4 ЦО6.8 ЦО6.11
Тема 6.2 Перспективные сервисы цифровой экономики.	Практическая работа №8: Оцифровка исследований. Взаимодействие и стандарты. Умное производство. Мобильные телекоммуникации. Интернет вещей. Услуги, управляемые данными. Облачные сервисы. Государственные закупки. Электронный транспорт	2	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ПК 1.1 ЦО1.6 ЦО4.4 ЦО6.8 ЦО6.11
Промежуточная аттестация		реферат		
Всего:		36	16	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет Социально-экономических дисциплин, оснащенный(е) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные издания

1. Дятлов, С.А. Цифровая нейро-сетевая экономика: институты и технологии развития / С.А. Дятлов, О.С. Лобанов, Д.В. Гильманов. - Санкт-Петербург: Изд-во Санкт-Петербургского гос. экон. ун-та, 2018. - 325с. — ISBN: 978-5-7310-4339-7. — Текст: непосредственный

2. Ковалев, Д.В., Маслюкова, Е.В., Никитаева, А. Ю. Цифровая экономика: учебник / Д. В. Ковалев, Е. В. Маслюкова, А. Ю. Никитаева. – Ростов-на-Дону: Издательство Южного федерального университета, 2022. – 190 с. - ISBN 978-5-9275-3988-8 – Текст: непосредственный

3. Носова, С.С., Путилов, А.В., Норкина, А.Н. Цифровая экономика: учебник для СПО / С.С. Носова, А.В. Путилов, А.Н. Норкина. — Москва: КНОРУС, 2023. — 304 с. — ISBN 978-5-406-11996-9. – Текст: непосредственный

3.2.2. Основные электронные издания

1. Романова, Ю. Д. [и др.] Экономическая информатика: учебник и практикум для среднего профессионального образования / Ю. Д. Романова. — Москва: Юрайт, 2023. — 495 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13400-1. — URL: <https://urait.ru/bcode/519520> (дата обращения: 04.09.2023) — Текст: электронный

3.2.3. Дополнительные источники

1. Распоряжение Правительства РФ. Об утверждении программы «Цифровая экономика Российской Федерации» от 28.07.2017 N 1632-р. Дата введения - 28.07.2017. – Текст: непосредственный.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Раздел 1. Цели, задачи, базовые направления развития цифровой экономики	<i>ОК.01, ОК 02,03 ЦО 1.6</i>	1. Педагогическое наблюдение в процессе обучения студентов в ходе решения поставленных учебных задач. 2. Устный опрос. 3. Оценка выполнения тестовых заданий.
Раздел 2. Структура цифровой экономики	<i>ОК.01,02, ОК 03,09 ПК 1.1 ЦО 1.6,, ЦО 4.4</i>	1. Педагогическое наблюдение в процессе обучения студентов в ходе решения поставленных учебных задач. 2. Устный опрос. 3. Оценка выполнения практической работы: №1. 4.Оценка выполнения тестовых заданий.
Раздел 3. Развитие цифровой экономики в мире	<i>ОК.01,02, ОК 03,09, ПК 1.1, ЦО 4.4, ЦО 6.8</i>	1. Педагогическое наблюдение в процессе обучения студентов в ходе решения поставленных учебных задач. 2. Устный опрос. 3. Оценка выполнения практической работы: №2 4.Оценка выполнения тестовых заданий.
Раздел 4. Управление социально-экономическими процессами при помощи цифровой экономики	<i>ОК.01,02, ОК 03, ПК 1.1, ЦО 1.6,4.4, ЦО 6.8, ЦО 6.11</i>	1. Педагогическое наблюдение в процессе обучения студентов в ходе решения поставленных учебных задач. 2. Устный опрос. 3. Оценка выполнения практических работ: №3,4. 4.Оценка выполнения тестовых заданий.
Раздел 5. Финансы в цифровой экономике	<i>ОК.01,02, ОК 03, ПК 1.1, ЦО 1.6,4.4, ЦО 6.8, ЦО 6.11</i>	1. Педагогическое наблюдение в процессе обучения студентов в ходе решения поставленных учебных задач. 2. Устный опрос. 3. Оценка выполнения практических работ: №5,6,7. 4.Оценка выполнения тестовых заданий.

Раздел 6. Перспективы цифровизации экономики	<i>ОК.01,02, ОК 03, ПК 1.1, ЦО 1.6,4.4, ЦО 6.8, ЦО 6.11</i>	. Педагогическое наблюдение в процессе обучения студентов в ходе решения поставленных учебных задач. 2. Устный опрос. 3. Оценка выполнения практической работы: №8. 4.Оценка выполнения тестовых заданий.

Рабочая программа дисциплины
«ОП 11 Основы рисования и лепки»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ	335
1. Общая характеристика.....	336
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы	336
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины.....	336
2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ.....	338
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины.....	338
2.2. Содержание дисциплины	339
2.3. Курсовой проект (работа).....	
3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ.....	344
3.1. Материально-техническое обеспечение	344
3.2. Учебно-методическое обеспечение.....	344
4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ.....	344

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП 11 Основы рисования и лепки»
(наименование дисциплины)

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Основы рисования и лепки»: является обязательной частью общепрофессионального цикла ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Дисциплина «Основы рисования и лепки» включена в вариативную часть цикла образовательной программы

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать
ОК.01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить
	анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части	основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте
	определять этапы решения задачи	алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях
	составлять план действия	методы работы в профессиональной и смежных сферах;
	определять необходимые ресурсы	
	владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах	
	реализовывать составленный план	
	оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	
ОК 02	определять задачи для поиска информации	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности
	определять необходимые источники информации	приемы структурирования информации
	планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию	формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации

	выделять наиболее значимое в перечне информации	
	определять необходимые источники информации	приемы структурирования информации
	оценивать практическую значимость результатов поиска	
	оформлять результаты поиска	
ОК 03	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности	содержание актуальной нормативно-правовой документации
	применять современную научную профессиональную терминологию	современная научная и профессиональная терминология
	определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	возможные траектории профессионального развития и самообразования

1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№№ п/п	Дополнительные знания, умения, навыки (если указаны ПК)	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
1	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части определять этапы решения задачи выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы составлять план действия определять необходимые ресурсы владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах реализовывать составленный план	Тема 1.1 Основы рисунка Тема 1.3 Орнамент Тема 1.5 Рисование с натуры Тема 2.1 Основы лепки Тема 2.2. Изготовление макетов тортов	36	

	оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника) определять задачи для поиска информации определять необходимые источники информации планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию выделять наиболее значимое в перечне информации оценивать практическую значимость результатов поиска оформлять результаты поиска, определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности применять современную научную профессиональную терминологию определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования 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. номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности приемы структурирования информации формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации содержание актуальной нормативно-правовой документации современная научная и профессиональная терминология возможные траектории профессионального развития и самообразования			

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Вид учебной работы	Объем часов
Общий объем дисциплины	36
Объём работы во взаимодействии с преподавателем (всего)	34
лекции	4
Лабораторные, практические занятия	30
Самостоятельная работа обучающегося	2
Консультации	-
Промежуточная аттестация	Дифференцированный зачет

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)		Объем часов	в том числе в форме практичес. подготовки	Коды компетенций и целевых ориентиров формированию которых способствует элемент программы
1	2		3		4
Раздел 1					
Тема 1.1 Основы рисования	Содержание		1		ЦО 4.6
	1	Техника рисунка и ее многообразие. Материалы для рисования. Техника нанесения различных линий. Орнамент и его виды. Осуществляющий свою деятельность на высоком профессиональном уровне, соблюдающий правовые, нравственные и этические нормы			
	Лабораторные работы		1		
		Техника рисунка и ее многообразие. Рисование композиционно-замкнутого орнамента.			
	Практические занятия		4		
		Выполнение упражнения по рисованию: (прямые вертикальные, горизонтальные, криволинейные линии). Рисование ленточного и сетчатого орнамента.			
	Самостоятельная работа обучающихся				
		Рисунок геометрических фигур с различными видами узоров. Рисунок композиционно-замкнутого орнамента различной тематики.			
Тема 2.1	Содержание				

Рисунок с натуры		Последовательность работы над рисунком с натуры. Подготовка к рисованию с натуры. Композиция в рисунке, последовательность работы над рисунком... Понятие о светотени. Градации светотени. Понятие о цвете и его психологическое воздействие. Значение цвета в кондитерском производстве. Последовательность работы над рисунком с натуры пирожных и тортов. Композиция пирожных и тортов различной формы. Проявляющий ответственность, дисциплинированность, трудолюбие, нацеленный на достижение поставленных задач, эффективно взаимодействующий с членами команды, сотрудничающий с другими людьми, про-ектно мыслящий.	6		<i>ЦО 4.4</i>
		Практические занятия	6		
		Рисование с натуры геометрических фигур и предметов геометрической формы. Рисование с натуры предметов домашнего обихода. Рисование фруктов и овощей. Рисование с натуры пирожных и тортов различной форма. Законы композиции,			
		Самостоятельная работа обучающихся			
		Рисование с натуры корзин с цветами, фруктами, овощами			
Тема 3.1	Содержание		4		<i>ЦО 4.5</i>
		Выразительные средства композиции. Композиция тортов Современные направления в оформлении тортов. Виды отделочных полуфабрикатов. Инструменты и приспособления для оформления тортов. Композиция квадратного торта. Композиция круглого торта. Композиция овального торта, Композиция фигурных тортов Демонстрирующий способность использования информационных технологии в профессиональной деятельности, умеющий пользоваться профессиональной документацией			
		Практические занятия	4		

		Выполнение рисунка торта квадратной формы, используя выразительные средства композиции. Выполнение рисунка торта круглой формы, используя выразительные средства композиции. Выполнение рисунка торта овальной формы, используя выразительные средства композиции.			
		Самостоятельная работа обучающихся			
		Сообщение по теме: «Оформление фигурных тортов».			
		Выполнение рисунка тортов различной тематики (по заданию).			
Тема 4.1 Лепка	Содержание		4		<i>ЦО 4.6</i>
	1	Основы лепки. Содержание и задачи лепки. Инструменты и материалы для лепки. Техника лепки элементов украшения для тортов. Материалы лепки в кондитерском производстве. Техника лепки макетов торта различной формы Умеющий успешно выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам и осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.			
		Лабораторная работа	4		
		№2. Техника лепки и ее многообразие. Рисование эскизов. Последовательность лепки растительного орнамента, овощей, Последовательность лепки цветов. №3. Техника лепки деталей и элементов. Рисование эскизов. Последовательность изготовления макета, Лепка деталей и элементов. №4. Техника лепки объемных фигур. Рисование эскиза. Последовательность лепки объемных фигур. Лепка объемных фигур.			
		Практические занятия			

		1. Выполнение лепки орнамента (по заданию) 2. Разработка эскизов макетов тортов. 3. Изготовление макетов тортов по эскизам.	6		
	Самостоятельная работа обучающихся				
	Рисование с натуры корзин с цветами, фруктами, овощами.				
Примерная тематика курсовой работы (проекта) (если предусмотрены)			*		
Самостоятельная работа обучающихся над курсовой работой (проектом) (если предусмотрены)			2		
Всего:			34 (должно соответствовать указанному количеству часов в пункте 1.4 паспорта программы)		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

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

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные издания

1. Киплик, Д. И. Техника живописи : учебник для среднего профессионального образования / Д. И. Киплик. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 442 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09962-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/516928> (дата обращения: 31.08.2023).

3.2.2. Основные электронные издания

1. Ковальчук, Е.М. Специальное рисование с основами пластической анатомии: практикум

: [12+] / Е.М. Ковальчук. — Минск: РИПО, 2018. — 116 с.: ил. — Режим доступа: по подписке. — URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=487922> (дата обращения: 07.11.2019). — Библиогр. в кн. — ISBN 978-985-503-747-8. — Текст: электронный.

2. Скакова, А. Г. Рисунок и живопись: учебник для среднего профессионального образования / А. Г. Скакова. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 164 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11360-0. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/517866>.

3.2.3. Дополнительные источники

1. Хворостов, А. С. Живопись. Пейзаж: учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. С. Хворостов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 169 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12013-4. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/517565>.

2. Киплик, Д. И. Техника живописи: учебник для среднего профессионального образования / Д. И. Киплик. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 442 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09962-1. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/516928>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Наименование раздела, темы	Показатели оценки результата	Формы контроля и оценивания
Введение.		
Тема 1.1. Техника рисунка и ее многообразие. Материалы для рисования. Техника нанесения различных линий. Орнамент и его виды.	ОК 2 ПК 1.1 ЦО 4.6	Устный опрос Практическая работа 1-2 лабораторная работа
Тема 2.1. Рисунок с натуры	ОК 3 П.К 1.1. Ц.О 4.5. Ц.О 4.2.	Устный опрос Самостоятельная работа
Тема 3.1. Выразительные средства композиции.	ОК 1 П.К 1.1. Ц.О 4.2. Ц.О 4.5.	Устный опрос Самостоятельная работа
Тема 4.1. Лепка	О.К 2 П.К 1.1. Ц.О 4.6.	Устный опрос. Лабораторная работа

**Приложение 3
к ОПОП-П по профессии**

43.01.09 Повар, кондитер

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

1. Материально-техническое оснащение

1.1. Оснащение кабинетов

Кабинет «Социально-экономических дисциплин»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализиро ванное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Столы ученические (15 шт)	Мебель	основное	Марка: Парты ученическая, 1200мм х 600мм	ОУП.03, ОУП.04, ОУП.07, ОП.04, ОП.10
2	Стулья ученические (30 шт)	Мебель	основное	810х410 мм Материал корпуса стульев:металл Материал сиденья:ткань Наличие подлокотников:нет Наличие спинки:есть	ОУП.03, ОУП.04, ОУП.07, ОП.04, ОП.10
3	Рабочее место преподавателя (стол+офисный стул)	Мебель	основное	Стол с ящиками для хранения документов, кресло без подлокотников	ОУП.03, ОУП.04, ОУП.07, ОП.04, ОП.10
4	Шкаф	Мебель	основное	Шкаф с полками хранения документов	ОУП.03, ОУП.04, ОУП.07, ОП.04, ОП.10
5	Доска ученическая	Оборудование	основное	3000х1500 мм	ОУП.03, ОУП.04, ОУП.07, ОП.04, ОП.10
6	Нотбук	ТС	основное	Размер диагонали не менее 15.6 дюймов Общий объем установленной оперативной памяти не менее 8 Гигабайт Тип накопителя SSD Разрешение экрана Full HD Количество ядер процессора 4 Штук Максимальный общий поддерживаемый объем оперативной	ОУП.03, ОУП.04, ОУП.07, ОП.04, ОП.10

№	Наименование	Тип	Основное/ специализиро ванное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				памяти не менее 32 Гигабайт	
7	Принтер	ТС	основное	Принтер с возможностью ксерокопирования (МФУ)	ОУП.03, ОУП.04, ОУП.07, ОП.04, ОП.10
8	Проектор	ТС	основное	Используемая технология LCD:3 P-Si TFT ЖК дисплей, дюймы 0.59 Оригинальное разрешение WXGA (1280x800) Проецирование	ОУП.03, ОУП.04, ОУП.07, ОП.04, ОП.10
9	Экран	ТС	основное	Размеры полотна Диагональ 84" (213 см) Рабочая поверхность 150x150 см Ширина полотна 150 мм Высота полотна 150 см	ОУП.03, ОУП.04, ОУП.07, ОП.04, ОП.10
10	Комплект методических материалов	УМК	основное	УМК состоит из рабочей программы дисциплины, оценочных материалов, методических рекомендаций	ОУП.03, ОУП.04, ОУП.07, ОП.04, ОП.10

Кабинет «Общеобразовательных дисциплин»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализиро ванное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Столы ученические (15 шт)	Мебель	основное	Марка: Парты ученическая, 1200мм x 600мм	ОУП.01, ОУП.02, ОУП.05, ОУП.14.1
2	Стулья ученические (30 шт)	Мебель	основное	810x410 мм Материал корпуса стульев:металл	ОУП.01, ОУП.02, ОУП.05, ОУП.14.1

№	Наименование	Тип	Основное/ специализиро ванное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				Материал сиденья:ткань Наличие подлокотников:нет Наличие спинки:есть	
3	Рабочее место преподавателя (стол+офисный стул)	Мебель	основное	Стол с ящиками для хранения документов, кресло без подлокотников	ОУП.01, ОУП.02, ОУП.05, ОУП.14.1
4	Шкаф	Мебель	основное	Шкаф с полками хранения документов	ОУП.01, ОУП.02, ОУП.05, ОУП.14.1
5	Доска ученическая	Оборудование	основное	3000x1500 мм	ОУП.01, ОУП.02, ОУП.05, ОУП.14.1
6	Нотбук	ТС	основное	Размер диагонали не менее 15.6 дюймов Общий объем установленной оперативной памяти не менее 8 Гигабайт Тип накопителя SSD Разрешение экрана Full HD Количество ядер процессора 4 Штук Максимальный общий поддерживаемый объем оперативной памяти не менее 32 Гигабайт	ОУП.01, ОУП.02, ОУП.05, ОУП.14.1
7	Принтер	ТС	основное	Принтер с возможностью ксерокопирования (МФУ)	ОУП.01, ОУП.02, ОУП.05, ОУП.14.1
8	Проектор	ТС	основное	Используемая технология LCD:3 P-Si TFT ЖК дисплей, дюймы 0.59	ОУП.01, ОУП.02, ОУП.05, ОУП.14.1

№	Наименование	Тип	Основное/ специализиро ванное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				Оригинальное разрешение WXGA (1280x800) Проецирование	
9	Экран	ТС	основное	Размеры полотна Диагональ 84" (213 см) Рабочая поверхность 150x150 см Ширина полотна 150 мм Высота полотна 150 см	ОУП.01, ОУП.02, ОУП.05, ОУП.14.1
10	Комплект методических материалов	УМК	основное	УМК состоит из рабочей программы дисциплины, оценочных материалов, методических рекомендаций	ОУП.01, ОУП.02, ОУП.05, ОУП.14.1

Кабинет «Естественно-научных дисциплин»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализи рованное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Столы ученические (15 шт)	Мебель	основное	Марка: Парта ученическая, 1200мм x 600мм	ОУП.10, ОУП.11, ОУП.13
2	Стулья ученические (30 шт)	Мебель	основное	810x410 мм Материал корпуса стульев:металл Материал сиденья:ткань Наличие подлокотников:нет Наличие спинки:есть	ОУП.10, ОУП.11, ОУП.13
3	Рабочее место преподавателя (стол+офисный стул)	Мебель	основное	Стол с ящиками для хранения документов, кресло без	ОУП.10, ОУП.11, ОУП.13

№	Наименование	Тип	Основное/ специализи рованное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				подлокотников	
4	Шкаф	Мебель	основное	Шкаф с полками хранения документов	ОУП.10, ОУП.11, ОУП.13
5	Доска ученическая	Оборудование	основное	3000x1500 мм	ОУП.10, ОУП.11, ОУП.13
6	Оборудование для выполнения лабораторных занятий	Оборудование	основное	Для химии: -аппарат для дистилляции воды; - весы технические с разновесами; - комплект нагревательных приборов (спиртовки, баня комбинированная, плитка электрическая для нагревания в резервуаре); - столик подъемный для демонстрации приборов и установок; - штатив лабораторный; - комплект электроснабжения; - набор флаконов для хранения растворов; - аппарат для проведения химических реакций ; - набор для опытов по химии с электрическим током; - прибор для демонстрации закона сохранения массы веществ; - прибор для иллюстрации	ОУП.10, ОУП.11, ОУП.13

№	Наименование	Тип	Основное/ специализи- рованное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				зависимости скорости химической реакции от условий; - прибор для электролиза солей; - аппарат для получения газов; - комплект термометров; - набор приборов, посуды и принадлежностей для ученического эксперимента (микролаборатория); - набор моделей кристаллических решеток; Для физики: - амперметр лабораторный; - весы учебные лабораторные; - вольтметр лабораторный; - динамометр; - желоб Галилея; - измеритель давления и температуры; - источники постоянного и переменного тока; - калориметр; - комплект соединительных проводов; - лабораторный комплект по квантовым явлениям; - лабораторный комплект по механике; - лабораторный комплект по молекулярной физике и термодинамике;	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализи- рованное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				- лабораторный комплект по оптике; - лабораторный комплект по электродинамике; - миллиамперметр; - набор по электричеству; - набор по электролизу; - набор тел равной массы и равного объема; - цилиндр измерительный; - прибор для изучения плавления тел; - прибор для наблюдения равномерного движения; - радиоконструктор; - оборудование для обеспечения учебно-исследовательской деятельности (генератор звуковой частоты, лаборатории: механические явления, оптические и квантовые явления, тепловые явления, электромагнитные явления) - осциллограф; - демонстрационное оборудование (адаптеры, барометр-анероид, ведро Архимеда, груз наборный, датчик расстояния, динамометры, камертоны, машина волновая, манометр жидкостный, конденсатор, набор пружин);	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализи рованное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				- наборы для демонстрации (спектров магнитных полей, переменного тока, принципов радиосвязи, исследования электромагнитных волн, электрических цепей постоянного тока)	
7	Нотбук	ТС	основное	Размер диагонали не менее 15.6 дюймов Общий объем установленной оперативной памяти не менее 8 Гигабайт Тип накопителя SSD Разрешение экрана Full HD Количество ядер процессора 4 Штук Максимальный общий поддерживаемый объем оперативной памяти не менее 32 Гигабайт	ОУП.10, ОУП.11, ОУП.13
8	Принтер	ТС	основное	Принтер с возможностью ксерокопирования (МФУ)	ОУП.10, ОУП.11, ОУП.13
9	Проектор	ТС	основное	Используемая технология LCD:3 P-Si TFT ЖК дисплей, дюймы 0.59 Оригинальное разрешение WXGA	ОУП.10, ОУП.11, ОУП.13

№	Наименование	Тип	Основное/ специализи- рованное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				(1280x800) Проецирование	
10	Экран	ТС	основное	Размеры полотна Диагональ 84" (213 см) Рабочая поверхность 150x150 см Ширина полотна 150 мм Высота полотна 150 см	ОУП.10, ОУП.11, ОУП.13
11	Телевизор	ТС	основное	Тип: Micro Led Серия: MS Экран: 114 Разрешение 4,968x2,808 Расширенный динамический диапазон	ОУП.10, ОУП.11, ОУП.13
12	Комплект методических материалов	УМК	основное	УМК состоит из рабочей программы дисциплины, оценочных материалов, методических рекомендаций для лабораторных занятий	ОУП.10, ОУП.11, ОУП.13

Кабинет «Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализи- рованное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Столы ученические (15 шт)	Мебель	основное	Марка: Парта ученическая, 1200мм x 600мм	ОП.01, ПМ.01
2	Стулья ученические (30 шт)	Мебель	основное	810x410 мм	ОП.01, ПМ.01

№	Наименование	Тип	Основное/ специализи рованное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				Материал корпуса стульев:металл Материал сиденья:ткань Наличие подлокотников:нет Наличие спинки:есть	
3	Рабочее место преподавателя (стол+офисный стул)	Мебель	основное	Стол с ящиками для хранения документов, кресло без подлокотников	ОП.01, ПМ.01
4	Шкаф	Мебель	основное	Шкаф с полками хранения документов	ОП.01, ПМ.01
5	Доска ученическая	Оборудование	основное	3000х1500 мм	ОП.01, ПМ.01
6	Оборудование для выполнения лабораторных занятий	Оборудование	основное	-аппарат для дистилляции воды; - весы технические с разновесами; - комплект нагревательных приборов (спиртовки, баня комбинированная, плитка электрическая для нагревания в резервуаре); - столик подъемный для демонстрации приборов и установок; - штатив лабораторный; - комплект электроснабжения; - набор флаконов для хранения растворов; - аппарат для проведения химических реакций ; - набор для опытов по химии с электрическим током; - прибор для демонстрации закона	ОП.01, ПМ.01

№	Наименование	Тип	Основное/ специализи рованное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				сохранения массы веществ; - прибор для иллюстрации зависимости скорости химической реакции от условий; - прибор для электролиза солей; - аппарат для получения газов; - комплект термометров; - набор приборов, посуды и принадлежностей для ученического эксперимента (микролаборатория); - набор моделей кристаллических решеток	
7	Нотбук	ТС	основное	Размер диагонали не менее 15.6 дюймов Общий объем установленной оперативной памяти не менее 8 Гигабайт Тип накопителя SSD Разрешение экрана Full HD Количество ядер процессора 4 Штук Максимальный общий поддерживаемый объем оперативной памяти не менее 32 Гигабайт	ОП.01, ПМ.01
8	Принтер	ТС	основное	Принтер с возможностью ксерокопирования (МФУ)	ОП.01, ПМ.01

№	Наименование	Тип	Основное/ специализи рованное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
9	Проектор	ТС	основное	Используемая технология LCD:3 P-Si TFT ЖК дисплей, дюймы 0.59 Оригинальное разрешение WXGA (1280x800) Проецирование	ОП.01, ПМ.01
10	Экран	ТС	основное	Размеры полотна Диагональ 84" (213 см) Рабочая поверхность 150x150 см Ширина полотна 150 мм Высота полотна 150 см	ОП.01, ПМ.01
11	Телевизор	ТС	основное	Тип: MicroLed Серия: MS Экран: 114 Разрешение 4,968x2,808 Расширенный динамический диапазон	ОП.01, ПМ.01
12	Комплект методических материалов	УМК	основное	УМК состоит из рабочей программы дисциплины, оценочных материалов, методических рекомендаций для лабораторных занятий	ОП.01, ПМ.01

Кабинет «Товароведения продовольственных товаров»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализи рованное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Столы ученические (15 шт)	Мебель	основное	Марка: Партя ученическая, 1200мм x 600мм	ОП.02, ОП.05
2	Стулья ученические (30 шт)	Мебель	основное	810x410 мм Материал корпуса стульев:металл Материал сиденья:ткань Наличие подлокотников:нет Наличие спинки:есть	ОП.02, ОП.05
3	Рабочее место преподавателя (стол+офисный стул)	Мебель	основное	Стол с ящиками для хранения документов, кресло без подлокотников	ОП.02, ОП.05
4	Шкаф	Мебель	основное	Шкаф с полками хранения документов	ОП.02, ОП.05
5	Доска интерактивная	Оборудование	основное	Рабочая диагональ 82 Технология сенсора: инфракрасная	ОП.02, ОП.05
6	Стол производственный	Оборудование	специализир ованное	1800x600x850, без борта. С внутренней металлической полкой, глухой.	ОП.02, ОП.05
7	Холодильный шкаф	Оборудование	специализир ованное	Минимальный объем 300л., 5 полок обязательно. Дверь стекло.	ОП.02, ОП.05
8	Стеллаж 4х уровневый	Оборудование	специализир ованное	800x500x1800 из нержавеющей стали	ОП.02, ОП.05
9	Плита индукционная	Оборудование	специализир ованное	Плита индукционная настольная, на одно рабочее место 4 греющих поверхности(заземление обязательно).	ОП.02, ОП.05
10	Весы настольные электронные	Оборудование	специализир	Наибольший предел взвешивания	ОП.02, ОП.05

№	Наименование	Тип	Основное/ специализи рованное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
	(профессиональные)		ованное	не менее 3кг наименьший предел взвешивания не более 5г.	
11	Ножи поварские (набор)	Оборудование	специализир ованное	Набор ножей «Поварская тройка»	ОП.02, ОП.05
12	Набор разделочных досок	Оборудование	специализир ованное	Пластиковые (желтая, синяя, зеленая, красная, белая, коричневая), набор – 3 шт	ОП.02, ОП.05
13	Нотбук	ТС	основное	Размер диагонали не менее 15.6 дюймов Общий объем установленной оперативной памяти не менее 8 Гигабайт Тип накопителя SSD Разрешение экрана Full HD Количество ядер процессора 4 Штук Максимальный общий поддерживаемый объем оперативной памяти не менее 32 Гигабайт	ОП.02, ОП.05
14	Принтер	ТС	основное	Принтер с возможностью ксерокопирования (МФУ)	ОП.02, ОП.05
15	Экран	ТС	основное	Размеры полотна Диагональ 84" (213 см) Рабочая поверхность 150x150 см Ширина полотна 150 мм	ОП.02, ОП.05

№	Наименование	Тип	Основное/ специализи рованное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				Высота полотна 150 см	
16	Комплект методических материалов	УМК	основное	УМК состоит из рабочей программы дисциплины, оценочных материалов, методических рекомендаций	ОП.02, ОП.05

Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализи рованное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Столы ученические (15 шт)	Мебель	основное	Марка: Парта ученическая, 1200мм x 600мм	ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06
2	Стулья ученические (30 шт)	Мебель	основное	810x410 мм Материал корпуса стульев: металл Материал сиденья: ткань Наличие подлокотников: нет Наличие спинки: есть	ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06
3	Рабочее место преподавателя (стол+офисный стул)	Мебель	основное	Стол с ящиками для хранения документов, кресло без подлокотников	ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06
4	Шкаф	Мебель	основное	Шкаф с полками хранения документов	ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06
5	Доска интерактивная	Оборудование	основное	Рабочая диагональ 82 Технология сенсора: инфракрасная	ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06
6	Стол производственный	Оборудование	специализир	1800x600x850, без борта. С	ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06

№	Наименование	Тип	Основное/ специализи рованное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
			ованное	внутренней металлической полкой, глухой.	
7	Холодильный шкаф	Оборудование	специализир ованное	Минимальный объем 300л., 5 полок обязательно. Дверь стекло.	ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06
8	Стеллаж 4х уровневый	Оборудование	специализир ованное	800x500x1800 из нержавеющей стали	ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06
9	Плита индукционная	Оборудование	специализир ованное	Плита индукционная настольная, на одно рабочее место 4 греющих поверхности(заземление обязательно).	ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06
10	Весы настольные электронные (профессиональные)	Оборудование	специализир ованное	Наибольший предел взвешивания не менее 3кг наименьший предел взвешивания не более 5г.	ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06
11	Ножи поварские (набор)	Оборудование	специализир ованное	Набор ножей «Поварская тройка»	ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06
12	Набор разделочных досок	Оборудование	специализир ованное	Пластиковые (желтая, синяя, зеленая, красная, белая, коричневая), набор – 3 шт	ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06
13	Нотбук	ТС	основное	Размер диагонали не менее 15.6 дюймов Общий объем установленной оперативной памяти не менее 8 Гигабайт Тип накопителя SSD Разрешение экрана Full HD Количество ядер процессора 4	ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06

№	Наименование	Тип	Основное/ специализи рованное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				Штук Максимальный общий поддерживаемый объем оперативной памяти не менее 32 Гигабайт	
14	Принтер	ТС	основное	Принтер с возможностью ксерокопирования (МФУ)	ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06
15	Экран	ТС	основное	Размеры полотна Диагональ 84" (213 см) Рабочая поверхность 150x150 см Ширина полотна 150 мм Высота полотна 150 см	ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06
16	Комплект методических материалов	УМК	основное	УМК состоит из рабочей программы дисциплины, оценочных материалов, методических рекомендаций	ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06

Кабинет «Иностранного языка»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализи рованное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Столы ученические (15 шт)	Мебель	основное	Марка: Парты ученическая, 1200мм x 600мм	ОУП.07, ОП.07
2	Стулья ученические (30 шт)	Мебель	основное	810x410 мм Материал корпуса стульев: металл Материал сиденья: ткань	ОУП.07, ОП.07

№	Наименование	Тип	Основное/ специализи рованное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				Наличие подлокотников:нет Наличие спинки:есть	
3	Рабочее место преподавателя (стол+офисный стул)	Мебель	основное	Стол с ящиками для хранения документов, кресло без подлокотников	ОУП.07, ОП.07
4	Шкаф	Мебель	основное	Шкаф с полками хранения документов	ОУП.07, ОП.07
5	Доска ученическая	Оборудование	основное	3000x1500 мм	ОУП.07, ОП.07
6	Наглядные пособия	Оборудование	основное	- английский алфавит с транскрипцией; - таблицы времен английского глагола	ОУП.07, ОП.07
7	Нотбук	ТС	основное	Размер диагонали не менее 15.6 дюймов Общий объем установленной оперативной памяти не менее 8 Гигабайт Тип накопителя SSD Разрешение экрана Full HD Количество ядер процессора 4 Штук Максимальный общий поддерживаемый объем оперативной памяти не менее 32 Гигабайт	ОУП.07, ОП.07
8	Принтер	ТС	основное	Принтер с возможностью ксерокопирования (МФУ)	ОУП.07, ОП.07

№	Наименование	Тип	Основное/ специализи рованное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
9	Проектор	ТС	основное	Используемая технология LCD:3 P-Si TFT ЖК дисплей, дюймы 0.59 Оригинальное разрешение WXGA (1280x800) Проецирование	ОУП.07, ОП.07
10	Экран	ТС	основное	Размеры полотна Диагональ 84" (213 см) Рабочая поверхность 150x150 см Ширина полотна 150 мм Высота полотна 150 см	ОУП.07, ОП.07
11	Комплект методических материалов Учебники и учебные пособия по английскому языку	УМК	основное	УМК состоит из рабочей программы дисциплины, оценочных материалов, методических рекомендаций	ОУП.07, ОП.07

Кабинет «Безопасности жизнедеятельности и охраны труда»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализи рованное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Столы ученические (15 шт)	Мебель	основное	Марка: Парта ученическая, 1200мм x 600мм	ОУП.09, ОП.06, ОП.08
2	Стулья ученические (30 шт)	Мебель	основное	810x410 мм Материал корпуса стульев:металл Материал сиденья:ткань Наличие подлокотников:нет	ОУП.09, ОП.06, ОП.08

№	Наименование	Тип	Основное/ специализи рованное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				Наличие спинки:есть	
3	Рабочее место преподавателя (стол+офисный стул)	Мебель	основное	Стол с ящиками для хранения документов, кресло без подлокотников	ОУП.09, ОП.06, ОП.08
4	Шкаф	Мебель	основное	Шкаф с полками хранения документов	ОУП.09, ОП.06, ОП.08
5	Доска ученическая	Оборудование	основное	3000х1500 мм	ОУП.09, ОП.06, ОП.08
6	Наглядные пособия	Оборудование	основное	- учебные и демонстрационные материалы по ОБЖ и НВП; - общевойсковой защитный комплект; - имитаторы ранений и поражений; - комплект шин транспортных иммобилизационных складных; - тренажер сердечно-легочной и мозговой реанимации Максим 1-01; - комплект индивидуальный медицинский гражданской защиты КИМГЗ; - макеты укрытий, учебно-тренировочных гранат, автомата Калашникова	ОУП.09, ОП.06, ОП.08
7	Нотбук	ТС	основное	Размер диагонали не менее 15.6 дюймов Общий объем установленной оперативной памяти не менее 8	ОУП.09, ОП.06, ОП.08

№	Наименование	Тип	Основное/ специализи рованное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				Гигабайт Тип накопителя SSD Разрешение экрана Full HD Количество ядер процессора 4 Штук Максимальный общий поддерживаемый объем оперативной памяти не менее 32 Гигабайт	
8	Принтер	ТС	основное	Принтер с возможностью ксерокопирования (МФУ)	ОУП.09, ОП.06, ОП.08
9	Проектор	ТС	основное	Используемая технология LCD:3 P-Si TFT ЖК дисплей, дюймы 0.59 Оригинальное разрешение WXGA (1280x800) Проецирование	ОУП.09, ОП.06, ОП.08
10	Экран	ТС	основное	Размеры полотна Диагональ 84" (213 см) Рабочая поверхность 150x150 см Ширина полотна 150 мм Высота полотна 150 см	ОУП.09, ОП.06, ОП.08
11	Комплект методических материалов	УМК	основное	УМК состоит из рабочей программы дисциплины, оценочных материалов, методических рекомендаций	ОУП.09, ОП.06, ОП.08

Кабинет «Технического оснащения и организации рабочего места»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализи рованное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Столы ученические (15 шт)	Мебель	основное	Марка: Парта ученическая, 1200мм x 600мм	ОП.03, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03
2	Стулья ученические (30 шт)	Мебель	основное	810x410 мм Материал корпуса стульев:металл Материал сиденья:ткань Наличие подлокотников:нет Наличие спинки:есть	ОП.03, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03
3	Рабочее место преподавателя (стол+офисный стул)	Мебель	основное	Стол с ящиками для хранения документов, кресло без подлокотников	ОП.03, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03
4	Шкаф	Мебель	основное	Шкаф с полками хранения документов	ОП.03, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03
5	Доска интерактивная	ТС	основное	Рабочая диагональ 82 Технология сенсора: инфракрасная	ОП.03, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03
6	Нотбук	ТС	основное	Размер диагонали не менее 15.6 дюймов Общий объем установленной оперативной памяти не менее 8 Гигабайт Тип накопителя SSD Разрешение экрана Full HD	ОП.03, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03

№	Наименование	Тип	Основное/ специализи рованное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				Количество ядер процессора 4 Штук Максимальный общий поддерживаемый объем оперативной памяти не менее 32 Гигабайт	
7	Сейф-тележка для зарядки планшетов, ноутбуков	ТС	основное	Тележка для зарядки планшетов, ноутбуков на 30 шт. Металлическая, запираемая	ОП.03, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03
8	Принтер	ТС	основное	Принтер с возможностью ксерокопирования (МФУ)	ОП.03, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03
9	Экран	ТС	основное	Размеры полотна Диагональ 84" (213 см) Рабочая поверхность 150x150 см Ширина полотна 150 мм Высота полотна 150 см	ОП.03, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03
10	Комплект методических материалов	УМК	основное	УМК состоит из рабочей программы дисциплины, оценочных материалов, методических рекомендаций	ОП.03, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03

Кабинет «Информационных технологий»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
№	Наименование	Тип	Основное/	Краткая (рамочная)	Код

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
			специализированное	техническая характеристика	профессионального модуля, дисциплины
1	Столы компьютерные (25 шт)	Мебель	основное	Марка: стол компьютерный с выдвижной полкой для клавиатуры 600мм x 600мм	ОУП.12, ПМ.06
2	Стулья ученические (25 шт)	Мебель	основное	810x410 мм Материал корпуса стульев:металл Материал сиденья:ткань Наличие подлокотников:нет Наличие спинки:есть	ОУП.12, ПМ.06
3	Рабочее место преподавателя (стол+офисный стул)	Мебель	основное	Стол с ящиками для хранения документов, кресло без подлокотников	ОУП.12, ПМ.06
4	Шкаф	Мебель	основное	Шкаф с полками хранения документов	ОУП.12, ПМ.06
5	Доска интерактивная	Оборудование	основное	Рабочая диагональ 82 Технология сенсора: инфракрасная	ОУП.12, ПМ.06
7	Нотбук	ТС	основное	Марка Samsung R519 ОперационнаясистемаWi n 7 Home Basic / Win	ОУП.12, ПМ.06

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				Vista Home Basic / Win Vista Home Premium	
8	Компьютеры для студентов			Марка Samsung R519 Операционная система Win 7 Home Basic / Win Vista Home Basic / Win Vista Home Premium Процессор Samsung R519 Тип процессора Core 2 Duo / Pentium Код процессора T6600 Частота процессора 2000...2200 МГц Оптический привод DVD-RW Объем накопителя 160...500 Гб	ОУП.12, ПМ.06
9	Принтер	ТС	основное	Принтер с возможностью ксерокопирования (МФУ)	ОУП.12, ПМ.06
10	Комплект методических материалов	УМК	основное	УМК состоит из рабочей программы дисциплины, оценочных материалов, методических	ОУП.12, ПМ.06

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				рекомендаций	

Оснащение лаборатории «Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализи рованное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Рабочее место преподавателя (стол+офисный стул)	Мебель	основное	Стол с ящиками для хранения документов, кресло без подлокотников	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.06
2	Место для презентации готовой кулинарной продукции: обеденный стол	Мебель	основное	Размер не менее 1800х600х850	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.06
3	Стулья	Мебель	основное	Размеры не менее 810х410 мм Материал корпуса стульев:металл Материал сиденья: искусственная кожа Наличие подлокотников:нет Наличие спинки:есть	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.06
4	Шкаф для столовой посуды	Мебель	основное	Металлический шкаф запираемый с полками	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.06
5	Весы настольные электронные	Оборудование	специализир ованное	Наибольший предел взвешивания не менее 3кг наименьший предел взвешивания не более 5г.	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.06
6	Пароконвектомат	Оборудование	специализир ованное	Допустимая минимальная мощность от 6,3 кВт. Количество	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.06

№	Наименование	Тип	Основное/ специализи рованное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				уровней пароконвектомата от 5. GN 1/1.	
7	Конвекционная печь	Оборудование	специализир ованное	Печь конвекционная Hurakan HKN-XFT133MПротивень уменьшенный Размер решеток/противней 436x315x11 мм Внутренний размер камеры: 455x365x345 мм Таймер 60 мин. Плавная регулировка температуры Количество уровней: 4 4 решетки в комплекте	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.06
8	Микроволновая печь	Оборудование	специализир ованное	Вид микроволновой печи: отдельностоящая Объем камеры: 17 – 20 литров Внутреннее покрытие рабочей камеры: эмаль Мощность микроволн: 500 - 800 Ватт	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.06
9	Расстоечный шкаф	Оборудование	специализир ованное	Шкаф расстоечный ШРТ-8-02Э Расход электроэнергии для поддерживания температуры 40°С: 0,45 кВт*ч Количество ТЭНов: 1 Температура воздуха, установленная в рабочей камере: 45 °С Объем воды, заливаемой в ванну: 3	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.06

№	Наименование	Тип	Основное/ специализи рованное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				дм3 Время разогрева шкафа до рабочей температуры (40 °С): 20 мин Уровень влажности в камере: от 50 до 95%	
10	Плита электрическая	Оборудование	специализи рованное	Плита индукционная стационарная на одно рабочее место 4 греющих поверхности(заземление обязательно) или Плита индукционная настольная(на одно рабочее место 4 греющих	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.06
11	Фритюрница	Оборудование	специализи рованное	Объемом от 4 литров	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.06
12	Электрогриль (жарочная поверхность)	Оборудование	специализи рованное	Материал корпуса: нержавеющей сталь Жарочная поверхность: углеродистая сталь Габариты (мм): 550х475х245 Температурный режим (°С): +50/+300 Мощность (кВт): 3 Напряжение (В): 220 Вес (нетто): 18 кг Плоская поверхность, 1 зоны нагрева Поддон для сбора жира Рабочая поверхность: 548*350 мм	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.06
13	Шкаф холодильный	Оборудование	специализи рованное	Минимальный объем 300л., 5 полок обязательно. Дверь стекло	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.06
14	Шкаф морозильный	Оборудование	специализи	Морозильный шкаф не менее 300 л	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03,

№	Наименование	Тип	Основное/ специализи рованное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
			ованное		ПМ.06
15	Шкаф шоковой заморозки	Оборудование	специализир ованное	Два уровня на одного участника (10 уровней). GN 1/1	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.06
16	Льдогенератор	Оборудование	специализир ованное	Льдогенератор HOSHIZAKI IM- 240NE Модель характеризуется низким уровнем потребления энергии и воды; Кубик 28 x 28 x 32 мм; Корпус аппарата надежно защищен: мелкие примеси и загрязнения не имеют доступа к процессу изготовления льда; Внешние панели модели выполнены из нержавеющей стали, имеют встроенные ручки; Управление льдогенератором полностью автоматизировано	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.06
17	Тестораскаточная машина	Оборудование	специализир ованное	Максимальная загрузка продуктов 40 кг, Объем 10 л, Мощность 1.1 кВт, 70 мм x 38мм x 78.5 мм	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.06
18	Планетарный миксер	Оборудование	специализир ованное	Объем чаши от 3 до 5 литров. Насадка крюк для замешивания теста Венчик Лопатка для смешивания.	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.06
19	Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания)	Оборудование	специализир ованное	Блендер+насадка измельчитель+насадка венчик +	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.06

№	Наименование	Тип	Основное/ специализи рованное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				измельчитель с нижним ножом(чаша) +стакан. Мощность от 1000Вт и выше	
20	Мясорубка	Оборудование	специализир ованное	Производительностью не менее 20 кг в час	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.06
21	Овощерезка или процессор кухонный	Оборудование	специализир ованное	Максимальная мощность 1800 Вт Номинальная мощность 1200 Вт Частота колебаний ~50/60 Гц Напряжение 220-240 В Емкость чаши 5,5 л Объем кувшина блендера 1,5 л Функционал Блендер, Миксер, Мясорубка, Тестомеситель, Овощерезка Материал корпуса металл	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.06
22	Слайсер	Оборудование	специализир ованное	Диаметр режущего лезвия не менее 220 мм	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.06
23	Куттер (для тонкого измельчения продуктов)	Оборудование	специализир ованное	Объем от 1.0 до 2.9 л Скорость 1500 об/мин. Импульсный режим Напряжение 220 В Мощность 0.55 кВт	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.06
24	Миксер для коктейлей	Оборудование	специализир ованное	Тип управления механическое количество скоростей не менее 1 объем дежи/стакана 1 л вариатор скорости да максимальная	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.06

№	Наименование	Тип	Основное/ специализи рованное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				скорость вращения 18000 об/мин мощность 400 Вт высота 49.7 см ширина 23.2 см глубина 22 см	
25	Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)	Оборудование	специализир ованное	Мощностью не менее 200 Вт, шнекового или центрифужного типа	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.06
25	Машина для вакуумной упаковки	Оборудование	Специализи рованное	Настольная, камерная	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.06
26	Кофемашина с капучинатором	Оборудование	специализир ованное	Напряжение 220-240 В, 50 Гц Мощность 1235 - 1470 Вт Защита от поражения электротоком Класс I Максимальная загрузка кофемолки от 200 г Давление от 19 бар Ёмкость резервуара для воды от 1,1 л Панель управления Сенсорная Капучинатор Есть Ёмкость резервуара для молока 0,6 л Тип капучинатора Автоматический Регулировка Объёма порции, подачи молока, крепости кофе Регулировка помола кофе Механическая Предварительное смачивание Есть Количество	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.06

№	Наименование	Тип	Основное/ специализи рованное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				уровней крепости кофе 3 уровня	
27	Ховоли (оборудование для варки кофе на песке)	Оборудование	специализир ованное	Профессиональная полуавтоматическая – используется в кафе, ресторанах, кофейнях и барах для приготовления различных напитков на основе кофе.	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.06
28	Кофемолка	Оборудование	специализир ованное	Максимальная мощность от 150 Вт Система помола ротационный нож Регулировка степени помола нет Количество степеней помола 1 Материал мельницы нержавеющая сталь	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.06
29	Газовая горелка (для карамелизации)	Оборудование	специализир ованное	Тип топлива: газ Расход топлива, г/ч: 93 Пьезоподжиг: Да Защита от ветра: Нет Регулятор пламени: Да Цвет: черный; оранжевый Размеры ДхШхВ, мм: 150х60х50 Вес, кг: 1.2	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.06
30	Набор инструментов для карвинга	Оборудование	специализир ованное	Набор кухонных ножей из 80 предметов Материал лезвия Нержавеющая сталь Материал рукояти Дерево	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.06
31	Овоскоп	Оборудование	специализир ованное	Вместимость 10 Напряжение 220 В Мощность 0.1 кВт	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.06

№	Наименование	Тип	Основное/ специализи рованное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
32	Нитраттестер	Оборудование	специализир ованное	Нитрат-тестер - измерение качества продуктов Оценка качества воды	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.06
33	Машина посудомоечная	Оборудование	специализир ованное	Высота от 82 до 87 см, глубину 55- 60 см и ширину 60 см	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.06
34	Стол производственный с моечной ванной	Оборудование	специализир ованное	Количество уровней: 12 Вместимость: 12 противней 600х400 мм Габаритные размеры: 600х450х1700 мм Материал каркаса: нержавеющей сталь Каркас: сварной Дополнительно: обрезиненные поворотные колеса диаметром 75 мм (два колеса с тормозом)	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.06
35	Стеллаж передвижной	Оборудование	специализир ованное	Технические характеристики Стеллажа со сплошными полками Габаритные размеры: 1200х500х1800 мм Материал каркаса: нержавеющей сталь Материал полки: нержавеющей сталь Ножки снабжены регуляторами высоты, что позволяет устранять неровности пола	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.06

№	Наименование	Тип	Основное/ специализи рованное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
36	Моечная ванна двухсекционная	Оборудование	специализи рованное	Ванна моечная сварная двухсекционная с бортом для мытья и ополаскивания продуктов, посуды и различного инвентаря	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.06
37	Компьютер	ТС	основное	Размер диагонали не менее 15.6 дюймов Общий объем установленной оперативной памяти не менее 8 Гигабайт Тип накопителя SSD Разрешение экрана Full HD Количество ядер процессора 4 Штук Максимальный общий поддерживаемый объем оперативной памяти не менее 32 Гигабайт	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.06
38	Принтер	ТС	основное	Принтер с возможностью ксерокопирования (МФУ)	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.06
39	Проектор	ТС	основное	Используемая технология LCD:3 P-Si TFT ЖК дисплей, дюймы 0.59 Оригинальное разрешение WXGA (1280x800) Проецирование	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.06
40	Доска интерактивная	ТС	основное	Рабочая диагональ 82	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03,

№	Наименование	Тип	Основное/ специализи рованное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				Технология сенсора: инфракрасная	ПМ.06
41	Очки VR	ТС	основное	Очки виртуальной реальности с джойстиком для отработки практических навыков и для изучения устройства различных механизмов кухонной техники	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.06
42	Комплект методических материалов	УМК	основное	УМК состоит из рабочей программы дисциплины, оценочных материалов, методических рекомендаций для лабораторно-практических занятий	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.06

Оснащение лаборатории «Учебный кондитерский цех»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализи рованное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Рабочее место преподавателя (стол+офисный стул)	Мебель	основное	Стол с ящиками для хранения документов, кресло без подлокотников	ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06
2	Место для презентации готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: обеденный стол	Мебель	основное	Размер не менее 1800x600x850	ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06
3	Стулья	Мебель	основное	Размеры не менее 810x410 мм Материал корпуса стульев: металл Материал сиденья: искусственная кожа	ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06

№	Наименование	Тип	Основное/ специализи рованное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				Наличие подлокотников:нет Наличие спинки:есть	
4	Весы настольные электронные	Оборудование	специализир ованное	Наибольший предел взвешивания не менее 3кг наименьший предел взвешивания не более 5г.	ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06
5	Конвекционная печь	Оборудование	специализир ованное	Печь конвекционная Hurakan HKN-XFT133MПротивень уменьшенный Размер решеток/противней 436x315x11 мм Внутренний размер камеры: 455x365x345 мм Таймер 60 мин. Плавная регулировка температуры Количество уровней: 4 4 решетки в комплекте	ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06
6	Микроволновая печь	Оборудование	специализир ованное	Вид микроволновой печи: отдельностоящая Объем камеры: 17 – 20 литров Внутреннее покрытие рабочей камеры: эмаль Мощность микроволн: 500 - 800 Ватт	ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06
7	Подовая печь (для пиццы)	Оборудование	специализир ованное	Вместимость 1 пицца. Диаметр пиццы макс 350 мм. Температура до 350 °С. Мощность 2000 Вт. Напряжение 220 В. Габариты 560x570x280 мм. Вес 24 кг	ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06

№	Наименование	Тип	Основное/ специализи рованное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
8	Расстоечный шкаф	Оборудование	специализи рованное	Шкаф расстоечный ШРТ-8-02Э Расход электроэнергии для поддерживания температуры 40°С: 0,45 кВт*ч Количество ТЭНов: 1 Температура воздуха, установленная в рабочей камере: 45 °С Объем воды, заливаемой в ванну: 3 дм3 Время разогрева шкафа до рабочей температуры (40 °С): 20 мин Уровень влажности в камере: от 50 до 95%	ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06
9	Плита электрическая	Оборудование	специализи рованное	Плита индукционная стационарная на одно рабочее место 4 греющих поверхности(заземление обязательно) или Плита индукционная настольная(на одно рабочее место 4 греющих	ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06
10	Шкаф холодильный	Оборудование	специализи рованное	Минимальный объем 300л., 5 полок обязательно. Дверь стекло	ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06
11	Шкаф морозильный	Оборудование	специализи рованное	Морозильный шкаф не менее 300 л	ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06

№	Наименование	Тип	Основное/ специализи рованное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
12	Шкаф шоковой заморозки	Оборудование	специализир ованное	Два уровня на одного участника (10 уровней). GN 1/1	ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06
13	Льдогенератор	Оборудование	специализир ованное	Льдогенератор HOSHIZAKI IM- 240NE Модель характеризуется низким уровнем потребления энергии и воды; Кубик 28 x 28 x 32 мм; Корпус аппарата надежно защищен: мелкие примеси и загрязнения не имеют доступа к процессу изготовления льда; Внешние панели модели выполнены из нержавеющей стали, имеют встроенные ручки; Управление льдогенератором полностью автоматизировано	ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06
14	Фризер	Оборудование	специализир ованное	Питание, В:220. Мощность, кВт: 0,18. Тип: для мягкого мороженого. Количество емкостей: 1. Объем одной емкости: 2 Габаритные размеры, мм: 424x262x284 Производительность, л/ч: до 2х литров мороженого за 30 минут	ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06
15	Тестораскаточная машина (настольная)	Оборудование	специализир	Максимальная загрузка продуктов 40 кг, Объем 10 л, Мощность 1.1	ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06

№	Наименование	Тип	Основное/ специализи рованное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
			ованное	кВт, 70 мм х 38мм х78.5 мм	
16	Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)	Оборудование	специализир ованное	Объем чаши от 3 до 5 литров. Насадка крюк для замешивания теста Венчик Лопатка для смешивания.	ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06
17	Тестомесильная машина (настольная)	Оборудование	специализир ованное	Максимальная загрузка продуктов 40 кг, Объем 10 л, Мощность 1.1 кВт, 70 мм х 38мм х78.5 мм	ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06
18	Миксер (погружной)	Оборудование	специализир ованное	Насадки: 3 штуки. Напряжение 220 В Мощность 0.55 кВт	ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06
19	Мясорубка	Оборудование	специализир ованное	Производительностью не менее 20 кг в час	ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06
20	Куттер	Оборудование	специализир ованное	Объем от 1.0 до 2.9 л Скорость 1500 об/мин. Импульсный режим Напряжение 220 В Мощность 0.55 кВт	ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06
21	Соковыжималки (для citrusовых, универсальная)	Оборудование	специализир ованное	Мощностью не менее 200 Вт, шнекового или центрифужного типа	ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06
22	Пресс для пиццы	Оборудование	специализир ованное	470х690х820 мм; 380 В; 4,75 кВт; 96 кг; до 400 шт/ч; Ø рабочей поверхности 33 см; Заготовки 130-250 гр, формирование бортика.	ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06

№	Наименование	Тип	Основное/ специализи рованное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
23	Лампа для карамели	Оборудование	специализи рованное	Размеры ДхШхВ, мм: 150х60х50 Вес, кг: 1.2	ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06
24	Аппарат для темперирования шоколада	Оборудование	специализи рованное	Аппарат для темперирования шоколада	ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06
25	Газовая горелка (для карамелизации)	Оборудование	специализи рованное	Тип топлива: газ Расход топлива, г/ч: 93 Пьезоподжиг: Да Защита от ветра: Нет Регулятор пламени: Да Цвет: черный; оранжевый Размеры ДхШхВ, мм: 150х60х50 Вес, кг: 1.2	ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06
26	Термометр инфракрасный	Оборудование	специализи рованное	Тип пирометр (бесконтактный термометр) Функция фиксации значений да Единицы измерения , по Цельсию Лазерный прицел да Время отклика 0.5 с Световая индикация да Автоматическое отключение да Звуковая индикация да Оптическое разрешение 12 Минимальная определяемая температура -50 °С Максимальная определяемая температура 600 °С	ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06

№	Наименование	Тип	Основное/ специализи рованное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
27	Термометр со щупом	Оборудование	специализир ованное	Термометр Тип прибора электронный Максимальная температура измерения 300 °С Минимальная температура измерения -50 °С Назначение для еды Со щупом да, беспроводной Материал корпуса пластик, металл Длина 25 см	ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06
28	Овоскоп	Оборудование	специализир ованное	Овоскоп бытовой предназначен для определения качества яиц, Назначение: бытовое	ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06
29	Машина для вакуумной упаковки	Оборудование	специализир ованное	Настольная, камерная	ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06
30	Производственный стол с моечной ванной	Оборудование	специализир ованное	Количество уровней: 12 Вместимость: 12 противней 600x400 мм Габаритные размеры: 600x450x1700 мм Материал каркаса: нержавеющая сталь Каркас: сварной Дополнительно: обрезиненные поворотные колеса диаметром 75 мм (два колеса с тормозом)	ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06

№	Наименование	Тип	Основное/ специализи рованное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
31	Производственный стол с деревянным покрытием	Оборудование	специализи рованное	Стол кондитерский Kobor СПК-120/70 материал каркаса нерж. Сталь высота 87 см ширина 120 см глубина 70 см	ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06
32	Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый)	Оборудование	специализи рованное	Стол металлический производственный кондитерский, каркас разборный труба, нержавеющая сталь, сплошная полка, размеры 1800x700x870 мм, масса 60.9 кг, Atesy	ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06
33	Моечная ванна (двухсекционная)	Оборудование	специализи рованное	Ванна моечная сварная двухсекционная с бортом для мытья и ополаскивания продуктов, посуды и различного инвентаря	ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06
34	Стеллаж передвижной	Оборудование	специализи рованное	Технические характеристики Стеллажа со сплошными полками Габаритные размеры: 1200x500x1800 мм Материал каркаса: нержавеющая сталь Материал полки: нержавеющая сталь Ножки снабжены регуляторами высоты, что позволяет устранять неровности пола	ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06
35	<u>Компьютер</u>	ТС	основное	Размер диагонали не менее 15.6	ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06

№	Наименование	Тип	Основное/ специализи рованное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				дюймов Общий объем установленной оперативной памяти не менее 8 Гигабайт Макс общий поддерживаемый объем оперативной памяти не менее 32 Гигабайт	
36	Принтер	ТС	основное	Принтер с возможностью ксерокопирования (МФУ)	ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06
37	Проектор	ТС	основное	Используемая технология LCD:3 P-Si TFT ЖК дисплей, дюймы 0.59 Оригинальное разрешение WXGA (1280x800) Проецирование	ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06
38	Доска интерактивная	ТС	основное	Рабочая диагональ 82 Технология сенсора: инфракрасная	ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06
39	Комплект методических материалов	УМК	основное	УМК состоит из рабочей программы дисциплины, оценочных материалов, методических рекомендаций для лабораторно-практических занятий	ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06

1.3. Оснащение спортивного комплекса
Спортивный комплекс

№	Наименование	Тип	Основное/ специализи рованное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код дисциплины
1	Рабочее место преподавателя (стол+офисный стул)	Мебель	основное	Стол с ящиками для хранения документов, кресло без подлокотников	ОУП.08, ОП.09
2	Шкафчики для хранения одежды студентов	Мебель	основное	Деревянные шкафчики, запираемые с полкой и вешалкой для хранения одежды	ОУП.08, ОП.09
3	Тренажеры и тренажерные комплексы	Оборудование	основное	Тренажер на жим лежа, тренажер для пресса, тренажер для бицепсов, тренажер для мышц спины, набор гантелей, гири	ОУП.08, ОП.09
4	Борцовский ковёр	Оборудование	основное	Маты, ковёр, манекены для занятий единоборствами	ОУП.08, ОП.09
5	Оборудование для гимнастики	Оборудование	основное	Брусья разновысокие, гимнастические маты, скамья гимнастическая, скакалки, обручи, козел гимнастический, конь гимнастический, перекладина гимнастическая, мост гимнастический подкидной	ОУП.08, ОП.09
6	Оборудование для настольного тенниса	Оборудование	основное	Столы для настольного тенниса, ракетки, мячи для настольного тенниса	ОУП.08, ОП.09
7	Оборудование для спортивных игр	Оборудование	основное	Баскетбольные щиты, волейбольные стойки, волейбольная сетка, ворота для	ОУП.08, ОП.09

№	Наименование	Тип	Основное/ специализи рованное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код дисциплины
				футзала, мяч баскетбольный № 7, мяч баскетбольный № 5, мяч футбольный, мяч для футзала, волейбольные мячи, гандбольный мяч, бадминтонные ракетки, Комплект спортивной формы.	
8	Оборудование для лыжной подготовки	Оборудование	основное	Лыжи, лыжные ботинки, лыжные палки, стеллаж для лыж,	ОУП.08, ОП.09
9	Оборудование для лёгкой атлетики	Оборудование	основное	Граната спортивная для метания, планка для прыжков в высоту, эстафетная палочка, конусы, мячи для метания, легкоатлетические шиповки	ОУП.08, ОП.09
10	Шахматы и шашки	Оборудование	основное	Набор для игры в шахматы, набор для игры в шашки, шахматные часы	ОУП.08, ОП.09
11	Компьютер	ТС		Размер диагонали не менее 15.6 дюймов Общий объем установленной оперативной памяти не менее 8 Гигабайт Тип накопителя SSD Разрешение экрана Full HD Количество ядер процессора 4 Штук Максимальный общий	ОУП.08, ОП.09

№	Наименование	Тип	Основное/ специализи рованное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код дисциплины
				поддерживаемый объем оперативной памяти не менее 32 Гигабайт	
12	Комплект методических материалов	УМК	основное	УМК состоит из рабочей программы дисциплины, оценочных материалов, методических рекомендаций для лабораторно-практических занятий	ОУП.08, ОП.09

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

№	Наименование	Тип	Основное/ специализи рованное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Столы	Мебель	основное	Столы офисные, размер не менее 1200х600	ОПОП-П
2	Стулья	Мебель	основное	Кресла офисные без подлокотников. Размеры не менее 810х410 мм Материал корпуса стульев: металл Материал сиденья: искусственная кожа Наличие подлокотников: нет Наличие спинки: есть	ОПОП-П
3	Стеллажи для книг	Мебель	основное	Стеллажи двусторонние. Материал корпуса: металл. Полки: деревянные	ОПОП-П
4	Каталожные шкафы под периодику, формуляры, мультимедиа носители	Мебель	основное	Шкафы для размещения периодических изданий, формуляров и другой информации	ОПОП-П
5	Кафедра выдачи книг	Оборудование	основное	Удобная кафедра для выдачи книг до 120 см	ОПОП-П
6	Напольная система информации	Оборудование	основное	Система предназначена для использования в помещении. Размещается на основании. Панели содержат информацию для посетителей	ОПОП-П
7	Печатные издания и (или)	Оборудование	основное	Печатные издания и (или)	ОПОП-П

№	Наименование	Тип	Основное/ специализи рованное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
	электронные издания по каждой дисциплине, модулю			электронные издания по каждой дисциплине, модулю из расчета одно печатное издание и электронное издание по каждой дисциплине, модулю на одного обучающегося, вышедшими за последние 5 лет.	
8	Компьютеры с выходом в интернет	ТС	основное	Размер диагонали не менее 15.6 дюймов Общий объем установленной оперативной памяти не менее 8 Гигабайт Тип накопителя SSD Разрешение экрана Full HD Количество ядер процессора 4 Штук Максимальный общий поддерживаемый объем оперативной памяти не менее 32 Гигабайт	ОПОП-П
9	Учебно-методические пособия по всем предметам, дисциплинам и модулям	УМК	основное	УМК хранятся в распечатанном и электронном виде	ОПОП-П

Оснащение помещений, задействованных при организации самостоятельной и воспитательной работы
«Читальный зал»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализи рованное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Столы	Мебель	основное	Столы офисные, размер не менее 1200х600	ОПОП-П
2	Стулья	Мебель	основное	Кресла офисные без подлокотников. Размеры не менее 810х410 мм Материал корпуса стульев:металл Материал сиденья: искусственная кожа Наличие подлокотников:нет Наличие спинки:есть	ОПОП-П
3	Журнальные столы	Мебель	основное	Журнальный стол. Материал: дерево. Высота: 50 см.	ОПОП-П
4	Кресла для отдыха	Мебель	основное	Кресло офисное Материал корпуса стульев:металл Материал сиденья:ткань Наличие подлокотников: да Наличие спинки:есть	ОПОП-П
5	Флипчарт	Оборудование	основное	Флипчарт магнитно-маркерный на треноге с выдвижной планкой, 70х1000*1850	ОПОП-П
6	Настенная система информации	Оборудование	основное	Настенная система информации содержит информацию для посетителей	ОПОП-П
7	Компьютеры с выходом в интернет	ТС	основное	Размер диагонали не менее 15.6 дюймов Общий объем установленной	ОПОП-П

№	Наименование	Тип	Основное/ специализи рованное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				оперативной памяти не менее 8 Гигабайт Тип накопителя SSD Разрешение экрана Full HD Количество ядер процессора 4 Штук Максимальный общий поддерживаемый объем оперативной памяти не менее 32 Гигабайт	
8	Сканер потоковый	ТС	основное	Технология CIS Оптическое разрешение 600 x 600 dpi Разрядность (внутренняя) 48 бит Разрядность (внешняя) 24 бит Скорость сканирования при использовании автоматического устройства подачи документов До 40 стр/мин или 80 изобр/мин Подача оригиналов Авто подача оригиналов есть Двустороннее сканирование есть Характеристики оригинала Максимальный формат оригинала A4 Функции сканирования Функции сканирования Сканирование на ПК,	ОПОП-П

№	Наименование	Тип	Основное/ специализи рованное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				сканирование на USB-накопитель. Разъемы и интерфейсы Интерфейс USB есть Дополнительные характеристики	
9	Проектор	ТС	основное	Изображение Проекционная технология DLP Собственное разрешение 1280x800 Максимальное разрешение 1920x1080 Соотношение сторон 16:9 Световой поток ANSI 237 лм Световой поток LED 570 лм Минимальное проекционное расстояние 0.99 м Максимальное проекционное расстояние 10.98 м Минимальный размер проекции по диагонали 0.76 м	ОПОП-П
10	Экран	ТС	основное	Размеры полотна Диагональ 84" (213 см) Рабочая поверхность 150x150 см Ширина полотна 150 мм Высота полотна 150 см	ОПОП-П
11	Учебно-методические пособия по всем предметам, дисциплинам и модулям	УМК	основное	УМК хранятся в распечатанном и электронном виде	ОПОП-П

Оснащение помещений, задействованных при организации самостоятельной и воспитательной работы

«Актный зал»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализи рованное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Кресла для зрителей	Мебель	основное		ОПОП-П
2	Комплект акустической системы (микрофон, колонки)	ТС	основное	Тип крепления: напольный; полочный. Тип акустической системы: пассивная. Количество колонок: 5. Мощность колонки, в ваттах: 60	ОПОП-П
3	Комплект звуковое оборудование	ТС	основное	Активная акустическая низкочастотная система профессиональная (сабвуфер). Комплектация: 1 х 15". Мощность (RMS) 500 Вт. Максимальное звуковое давление 128 Дб. Встроенный стерео кроссовер. Цвет черный 2 шт. Активная акустическая широкополосная система профессиональная. Комплектация: НЧ 12"+ ВЧ 1.34". Раздельное усиление НЧ и ВЧ (Biamp). Мощность (RMS) 250 Вт. Максимальное звуковое давление 125 Дб. Диаграмма направленности 80х60 градусов. Цвет черный. 2 шт. Профессиональный микшерный	ОПОП-П

№	Наименование	Тип	Основное/ специализи рованное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				пульт. 12 мик\линейных входов + 2 стерео входа, 2 выходные группы, встроенный аудиоинтерфейс, медиа плеер, 2 цифровых 24-bit процессора эффектов, общий графический эквалайзер. 1 шт. Телескопическая стойка сабвуфер - сателлит 35мм, с резьбой M20 со страховочным пином. Максимальная высота: 135см. 2 шт. Микрофонная 100-канальная радиосистема с двумя ручными динамическими микрофонами UHF диапазона (600-636 мГц). PLL-synthes, LCD-дисплей, True Diversity, 1 U 19" рэк. размер приемника: 480X145X45MM 1 шт. Микрофонная стойка "журавль", 110-180см. без стрелы, вес: 2кг, черная. 2 шт. Кабель микрофонный (2x0,22mm2, D: 6мм), XLR(3P)(RX3FP-NT) - XLR(RX3MP-NT), 10м., поставляется по 35шт. в коробке: 46x32x23см. 4 шт.	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализи рованное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				Кабель микрофонный (2x0,22mm², D: 6мм), XLR(3P)(RX3FP-NT) - XLR(RX3MP-NT), 1м., 2 шт. ROXTONE SMXX200/2 Кабель микрофонный (2x0,22mm², D: 6мм), XLR(3P)(RX3FP-NT) - XLR(RX3MP-NT), 2м., 2 шт. ROXTONE RAYC130/1 Аудиокабель 4x8mm (2x1x014mm²); (3,5мм стерео Jack - 2 x 6,3мм моно Jack), 1 м. 1 шт.	
4	Комплект светового оборудования	ТС	основное	Светодиодный светильник сценических эффектов, LED PAR, со сменой цвета RGBWAU, источник света - 6-в-1 12*10 Вт RGBWAU, DMX-512 – 6/10 кан., строб, диммер, Master-slave/Auto/Sound, мощность 128 Вт, угол освещения 30 (поле освещения 45 гр.), разъемы VDE in/out , пассивное охлаждение, ИК-пульт, кабель питания, AC 220-240В, 50/60Гц ,масса 3 kg, Д 270 × Ш 252 × В 90мм 8 шт. Линейный LED светильник	ОПОП-П

№	Наименование	Тип	Основное/ специализи рованное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				сценических эффектов, источник света - 16*10w 6in1 RGBWAUV LED, 2835 Lux / 2m, угол 20 град., DMX-512 – 1,6,10,12,28,48,52 кан., строб, диммер 0-100%, Master-slave/Auto/Sound, мощность 180 Вт, 100-240V, 50/60Hz, IP20, 1061x140x163 mm, 5,1 kg. Корпус - цельнотянутый алюминий, цвет - чёрный 4 шт. Комплект коммутации (Кабель DMX 200м. Рахёмы XLR 25шт.) 1 шт. USB DMX-512 Контроллер ЯRIL0 DL4 управления световых приборов по DMX протоколу. 1 шт.	
5	Компьютер	ТС	основное	Размер диагонали не менее 15.6 дюймов Общий объем установленной оперативной памяти не менее 8 Гигабайт Тип накопителя SSD Разрешение экрана Full HD Количество ядер процессора 4 Штук Максимальный общий	ОПОП-П

№	Наименование	Тип	Основное/ специализи рованное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				поддерживаемый объем оперативной памяти не менее 32 Гигабайт	
6	Проектор	ТС	основное	Изображение Проекционная технология DLP Собственное разрешение 1280x800 Максимальное разрешение 1920x1080 Соотношение сторон 16:9 Световой поток ANSI 237 лм Световой поток LED 570 лм Минимальное проекционное расстояние 0.99 м Максимальное проекционное расстояние 10.98 м Минимальный размер проекции по диагонали 0.76 м	ОПОП-П
7	Экран	ТС	основное	Размеры полотна Диагональ 84" (213 см) Рабочая поверхность 150x150 см Ширина полотна 150 мм Высота полотна 150 см	ОПОП-П
8	Программные системы конференцсвязи	ТС	основное	Микрофонная радиосистема	ОПОП-П
9	Программа воспитания и календарный учебный план воспитательной работы	УМК	основное	Программа воспитания и календарный учебный план воспитательной работы	ОПОП-П

2. Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение

Перечень необходимого комплекта лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения.

№ п/п	Наименование лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства	Количество	Код и наименование учебной дисциплины (модуля)
1	"1С:Общепит" предназначен для автоматизации оперативного, бухгалтерского и налогового учета в независимых и сетевых предприятиях общественного питания различных форматов и концепций: кафе, бары, рестораны, столовые и буфеты (в том числе - при предприятиях различного профиля), кейтеринговые компании и операторы питания, цеха по производству кондитерских изделий, полуфабрикатов и кулинарии, а также другие предприятия питания. Отраслевое решение предназначено для автоматизации оперативного, бухгалтерского и налогового учета в независимых и сетевых предприятиях общественного питания различных форматов и концепций, таких как: кафе, бары, рестораны, столовые и буфеты (в том числе - при предприятиях различного профиля), кейтеринговые компании и операторы питания, цеха по производству кондитерских изделий, полуфабрикатов и кулинарии, а также другие предприятия питания. Решение автоматизирует многие функции, выполняемые различными сотрудниками предприятия общественного питания – заведующими производством, технологами, кладовщиками, поварами, бухгалтерами по различным участкам учета, бухгалтерами-калькуляторами и обеспечивает ведение комплексного учета на предприятии общественного питания. Конфигурация создана на основе "1С:Бухгалтерия" и дополняет типовые функциональные возможности отраслевой спецификой бизнеса. Ведение номенклатурного справочника, с отражением всей необходимой отраслевой информации по товарам, материалам, полуфабрикатам, блюдам. Предусмотрена возможность учитывать: дополнительные единицы измерения, взаимозамены ингредиентов с различными коэффициентами замены, химико-энергетические характеристики, калорийность и пищевую	20	

	ценность. использование механизма сезонных коэффициентов позволяет учесть «плавающий» процент холодной обработки ингредиента в зависимости от сезона. Нет необходимости каждый раз заводить новую рецептуру. Ведение списка рецептов, составление калькуляций (Технологических карт), с возможностью учета предварительной проработки "фирменных" блюд. Поддерживаются такие виды хозяйственных операций, как приготовление, разделка и разукomплектация. В рецептуре можно задавать следующие учетные показатели: количество ингредиента брутто, процент потерь после холодной обработки, количество ингредиента нетто, процент потерь после горячей обработки, количество ингредиента выход		
2	Программа для общепита «Шеф Эксперт». Шеф Эксперт - это программа для разработки полного комплекта технологической документации на блюда и изделия предприятий общественного питания. Если у Вас установлена программа Шеф Эксперт, Вы забудете о существовании Сборников рецептов, Справочниках химического состава и прочих нормативных документах. Все справочные данные уже включены в программу, и периодически обновляются. Технологические документы, создаваемые в программе «Шеф Эксперт», соответствуют международному ГОСТу 31987-2012. Основные функции программы для общепита «Шеф Эксперт»: Составление Техничко-технологических карт на фирменные блюда и кулинарные изделия; Автоматическое формирование Информационного листа (Подробная информация о Ваших блюдах в качестве приложение к меню); Составление Калькуляционных карт; Составление Актов контрольной проработки; Составление Технологических карт на блюда, изготавливаемых в	25	

соответствии с официальными Сборниками Рецептур; Составление Плана-меню и автоматическое формирование требования в кладовую на его основании Составление рецептов и технологических документов Мы постарались значительно упростить и ускорить процесс создания рецептов блюд. Для этого мы включили в программу такие функции как: Возможность выбора ингредиентов из справочника (более 1000 наименований) с функцией поиска; Автоматический расчет Брутто, Нетто, Выхода ингредиентов в блюде на основании процентов технологических потерь, уже заданных в справочнике; Автоматический расчет массы полуфабриката и выхода готового блюда; Возможность задавать для каждого ингредиента неограниченное количество способов холодной или термической обработки; Возможность включения в рецептуру полуфабрикатов; Возможность делить рецептурную таблицу на подразделы с подзаголовками и отдельным расчетом выхода для каждого подраздела (для читабельности документа и отображения выхода блюда через «/») Расчет себестоимости блюда и процента торговой наценки Технико-технологические карты (ТТК) Технико-технологическая карта (Форма по ГОСТ 31987-2012) формируется автоматически на основании созданной Вами рецептуры: Автоматически рассчитывается содержание белков, жиров, углеводов и калорийность блюда (с учетом потерь пищевых веществ) по справочным данным. Калорийность указывается в ккал и в кДж, в соответствии с требованиями Технического регламента ТР ТС 022/2011; Автоматически рассчитываются физико–химические показатели (массовая доля сухих в-в, жира, сахара, соли) по справочным данным; Автоматически заполняются данные по микробиологии и органолептике. Автоматически заполняются требования к реализации и хранению (условия и сроки годности блюда)		

Автоматически пересчитываются данные при изменении какого-либо показателя в справочнике. Калькуляционные карты Калькуляционная карточка формируется автоматически на основании рецептуры. Себестоимость рассчитывается по данным о стоимости ингредиентов в справочнике. При изменении цен в номенклатуре ингредиентов калькуляция автоматически пересчитывается. Планы-меню Программа позволяет создавать планы-меню и рассчитывать количество необходимых ингредиентов на приготовление блюд по плану-меню, с возможностью печати "Требования в кладовую". Эта функция особенно полезна, например, если Вы хотите рассчитать количество ингредиентов на банкет, или узнать расход ингредиентов по количеству проданных блюд. Печатные формы документов Документы, создаваемые в программе Шеф, Эксперт полностью соответствуют ГОСТ 31987-2012 (это международный стандарт, который действует в странах Таможенного Союза), введенному в действие с 1 января 2015 года. Также, в программе учтены требования Технических Регламентов Таможенного Союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» и ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части её маркировки». Все документы, создаваемые в программе, Вы можете распечатать, или сохранить в любом удобном формате (Word, Excel, PDF...): Технико-технологическая карта (составляется на фирменные блюда); Калькуляционная карта; Акт контрольной проработки блюда; Фотография блюда, прикрепленная к рецептуре; Технологическая карта (составляется для блюд, изготовленных по Сборнику рецептов); Форма обоснования расчетов;		

	План-меню; Требование в кладовую; Информационный лист (паспорт безопасности блюд); Перечень ингредиентов и полуфабрикатов; Закладки (мини-рецептуры для поваров) с фотографиями		
5	iSpring Suite - программа для создания тестов и проверки знаний. С iSpring Suite легко подобрать подходящие задания, настроить подсчет баллов и оценивать прогресс сотрудников в режиме онлайн. Проводите аттестацию онлайн iSpring Suite помогает автоматизировать оценку знаний в компании. Когда нужно провести аттестацию, вы собираете тест, загружаете в вашу СДО и получаете объективную картину по уровню подготовки сотрудников во всех филиалах. Закрепляйте знания сотрудников после онлайн-курса С iSpring Suite вы можете дополнить ваш теоретический курс проверочными заданиями. Так сотрудники сразу закрепляют пройденный материал, а вы контролируете, кто действительно усвоил тему и готов приступить к следующему курсу.	1	ОПОП-П

Приложение 5

к ПООП по профессии/специальности

43.01.09 Повар, кондитер

Код и наименование профессии/специальности

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ВОСПИТАНИЯ

43.00.00 Сервис и туризм

2025 г.

Содержание

РАЗДЕЛ 1. ЦЕЛЕВОЙ	3
Цель и задачи воспитания обучающихся	3
Направления воспитания	4
Целевые ориентиры воспитания	5
РАЗДЕЛ 2. СОДЕРЖАТЕЛЬНЫЙ	12
Уклад техникума	12
Воспитательные модули: виды, формы, содержание воспитательной деятельности	15
РАЗДЕЛ 3. ОРГАНИЗАЦИОННЫЙ	23
Кадровое обеспечение	24
Нормативно-методическое обеспечение	25
Система поощрения профессиональной успешности в проявлении активной жизненной позиции обучающихся	26
Анализ воспитательного процесса	28
Приложение 1. Календарный план воспитательной работы	29

РАЗДЕЛ 1. ЦЕЛЕВОЙ

Воспитательная деятельность в ГАПОУ «Чистопольский сельскохозяйственный техникум им. Г.И. Усманова», реализующей программы СПО, является неотъемлемой частью образовательного процесса, планируется и осуществляется в соответствии с приоритетами государственной политики в сфере воспитания.

Участниками образовательных отношений в части воспитания являются педагогические работники, обучающиеся, родители (законные представители) несовершеннолетних обучающихся ГАПОУ «Чистопольский сельскохозяйственный техникум им. Г.И. Усманова». Родители (законные представители) несовершеннолетних обучающихся имеют преимущественное право на воспитание своих детей.

Цель и задачи воспитания

Инвариативные компоненты Рабочей программы ГАПОУ «Чистопольский сельскохозяйственный техникум им. Г.И. Усманова» календарного плана воспитательной работы ориентированы на реализацию запросов общества и государства, определяются с учетом государственной политики в области воспитания; обеспечивают единство содержания воспитательной деятельности, отражают общие для ГАПОУ «Чистопольский сельскохозяйственный техникум им. Г.И. Усманова» реализующий программы СПО, цели и задачи воспитательной деятельности, положения ФГОС СПО в контексте формирования общих компетенций у обучающихся.

В соответствии с нормативными правовыми актами Российской Федерации в сфере образования **цель воспитания** обучающихся - развитие личности, создание условий для самоопределения и социализации на основе социокультурных, духовно-нравственных ценностей и принятых в российском обществе правил и норм поведения в интересах человека, семьи, общества и государства, формирование у обучающихся чувства патриотизма, гражданственности, уважения к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества, закону и правопорядку, человеку труда и старшему поколению, взаимного уважения, бережного отношения к культурному наследию и традициям многонационального народа Российской Федерации, природе и окружающей среды.

Задачи воспитания:

- усвоение обучающимися знаний о нормах, духовно-нравственных ценностях, которые выработало российское общество (социально значимых знаний);
- формирование и развитие осознанного позитивного отношения к ценностям, нормам и правилам поведения, принятым в российском обществе (их освоение, принятие), современного научного мировоззрения, мотивации к труду, непрерывному личностному и профессиональному росту;

- приобретение социокультурного опыта поведения, общения, межличностных и социальных отношений, в том числе в профессионально ориентированной деятельности;
- подготовка к самостоятельной профессиональной деятельности с учетом получаемой квалификации (социально -значимый опыт) во благо своей семьи, народа, Родины и государства;
- подготовка к созданию семьи и рождению детей.

Направления воспитания

Рабочая программа воспитания ГАПОУ «Чистопольский сельскохозяйственный техникум им. Г.И. Усманова» реализуется в единстве учебной и воспитательной деятельности с учетом направлений воспитания:

- **гражданское воспитание** - формирование российской идентичности, чувства принадлежности к своей Родине, ее историческому и культурному наследию, многонациональному народу России, уважения к правам и свободам гражданина России; формирование активной гражданской позиции, правовых знаний и правовой культуры;

- **патриотическое воспитание** - формирование чувства глубокой привязанности в своей малой родине, родному краю, России, своему народу и многонациональному народу России, его традициям; чувства гордости за достижения России в ее культуру, желания защищать интересы своей Родины и своего народа;

- **духовно-нравственное воспитание** — формирование устойчивых ценностно-смысловых установок обучающихся по отношению к духовно-нравственным ценностям российского общества, к культуре народов России, готовности к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства;

- **эстетическое воспитание** — формирование эстетической культуры, эстетического отношения к миру, приобщение к лучшим образцам отечественного и мирового искусства;

- **физическое воспитание, формирование культуры здорового образа жизни и эмоционального благополучия** — формирование осознанного отношения к здоровому и безопасному образу жизни, потребности физического самосовершенствования, неприятия вредных привычек;

- **профессионально-трудовое воспитание** — формирование позитивного и добросовестного отношения к труду, культуры труда и трудовых отношений, трудолюбия, профессионально значимых качеств личности, умений и навыков; мотивации к творчеству и инновационной деятельности; осознанного отношения к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной деятельности, к профессиональной деятельности как средству реализации собственных жизненных

планов;

- **экологическое воспитание** — формирование потребности экологически целесообразного поведения в природе, понимания влияния социально-экономических процессов на состояние окружающей среды, важности рационального природопользования; приобретение опыта эколог направленной деятельности;

- **ценности научного познания** — воспитание стремления к познанию себя и других людей, природы и общества, к получению знаний, качественного образования с учётом личностных интересов и общественных потребностей.

Целевые ориентиры воспитания

Согласно «Основам государственной политики по сохранению и укреплению духовно-нравственных ценностей» (утв. Указом Президента Российской Федерации от 09.11.2022 г. № 809) ключевым инструментом государственной политики в области образования, необходимым для формирования гармонично развитой личности, является воспитание в духе уважения к традиционным ценностям, таким как патриотизм, гражданственность, служение Отечеству и ответственность за его судьбу, высокие нравственные идеалы, крепкая семья, созидательный труд, приоритет духовного над материальным, гуманизм, милосердие, справедливость, коллективизм, взаимопомощь и взаимоуважение, историческая память и преемственность поколений, единство народов России.

В соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (в ред. Федерального закона от 31.07.2020 г. № 304-ФЗ) воспитательная деятельность должна быть направлена на «... 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».

Эти законодательно закреплённые требования в части формирования у обучающихся системы нравственных ценностей отражены в инвариантных планируемых результатах воспитательной деятельности (инвариантные целевые ориентиры воспитания).

- Инвариантные целевые ориентиры воспитания соотносятся с общими компетенциями, формирование которых является результатом, освоения программ подготовки специалистов среднего звена в соответствии с требованиями ФГОС СПО:

- выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам (ОК 01);

- использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности (ОК 02);

- планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях (ОК 03);

- эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде (ОК 04);

- осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста (ОК 05);

- 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 (ОК 06);

- содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях (ОК 07);

- использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности (ОК 08);

- пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке (ОК 09).

Инвариативные целевые ориентиры воспитания выпускников образовательной организации, реализующей программы СПО

Целевые ориентиры

Гражданское воспитание

Осознанно выражающий свою российскую гражданскую принадлежность (идентичность) в поликультурном, многонациональном и многоконфессиональном российском обществе, в мировом сообществе.

Сознающий своё единство с народом России как источником власти и субъектом тысячелетней российской государственности, с Российским государством, ответственность за его развитие в настоящем и будущем на основе исторического просвещения, российского национального исторического сознания.

Проявляющий гражданско-патриотическую позицию, готовность к защите Родины, способный аргументированно отстаивать суверенитет и достоинство народа России и Российского государства, сохранять и защищать историческую правду.

Ориентированный на активное гражданское участие в социально-политических процессах на основе уважения закона и правопорядка, прав и свобод сограждан.

Осознанно и деятельно выражающий неприятие любой дискриминации по

социальным, национальным, расовым, религиозным признакам, проявлений экстремизма, терроризма, коррупции, антигосударственной деятельности.

Обладающий опытом гражданской социально значимой деятельности (в студенческом самоуправлении, добровольческом движении, предпринимательской деятельности, экологических, военно-патриотических и др. объединениях, акциях, программах.

Патриотическое воспитание

Осознающий свою национальную, этническую принадлежность, демонстрирующий приверженность к родной культуре, любовь к своему народу.

Сознающий причастность к многонациональному народу Российской Федерации, Отечеству, общероссийскую идентичность.

Проявляющий деятельное ценностное отношение к историческому и культурному наследию своего и других народов России, их традициям, праздникам.

Проявляющий уважение к соотечественникам, проживающим за рубежом, поддерживающий их права, защиту их интересов в сохранении общероссийской идентичности.

Духовно-нравственное воспитание

Проявляющий приверженность традиционным духовно-нравственным ценностям, культуре народов России с учётом мировоззренческого, национального, конфессионального самоопределения.

Проявляющий уважение к жизни и достоинству каждого человека, свободе мировоззренческого выбора и самоопределения, к представителям различных этнических групп, традиционных религий народов России, их национальному достоинству и религиозным чувствам с учётом соблюдения конституционных прав и свобод всех граждан. Понимающий и деятельно выражающий понимание ценности межнационального, межрелигиозного согласия, способный вести диалог с людьми разных национальностей и вероисповеданий, находить общие цели и сотрудничать для их достижения.

Ориентированный на создание устойчивой семьи на основе российских традиционных семейных ценностей, рождение и воспитание детей и принятие родительской ответственности.

Обладающий сформированными представлениями о ценности и значении в отечественной и мировой культуре языков и литературы народов России.

Эстетическое воспитание

Выражающий понимание ценности отечественного и мирового искусства, российского и мирового художественного наследия.

Проявляющий восприимчивость к разным видам искусства, понимание эмоционального воздействия искусства, его влияния на душевное состояние и поведение людей, умеющий критически оценивать это влияние.

Проявляющий понимание художественной культуры как средства коммуникации и самовыражения в современном обществе, значение нравственных

норм, ценностей, традиций в искусстве.

Ориентированный на осознанное творческое самовыражение, реализацию творческих способностей, на эстетическое обустройство собственного быта, профессиональной среды.

Физическое воспитание, формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия

Понимающий и выражающий в практической деятельности понимание ценности жизни, здоровья и безопасности, значение личных усилий в сохранении и укреплении своего здоровья и здоровья других людей.

Соблюдающий правила личной и общественной безопасности, в том числе безопасного поведения в информационной среде.

Выражающий на практике установку на здоровый образ жизни (здоровое питание, соблюдение гигиены, режим занятий и отдыха, регулярную физическую активность), стремление к физическому совершенствованию.

Проявляющий сознательное и обоснованное неприятие вредных привычек (курения, употребления алкоголя, наркотиков, любых форм зависимостей), деструктивного поведения в обществе и цифровой среде, понимание их вреда для физического и психического здоровья.

Демонстрирующий навыки рефлексии своего состояния (физического, эмоционального, психологического), понимания состояния других людей.

Демонстрирующий и развивающий свою физическую подготовку, необходимую для избранной профессиональной деятельности, способности адаптироваться к стрессовым ситуациям в общении, в изменяющихся условиях (профессиональных, социальных, информационных, природных), эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

Использующий средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

Профессионально-трудовое воспитание

Понимающий профессиональные идеалы и ценности, уважающий труд, результаты труда, трудовые достижения российского народа, трудовые и профессиональные достижения своих земляков, их вклад в развитие своего поселения, края, страны.

Участвующий в социально значимой трудовой и профессиональной деятельности разного вида в семье, образовательной организации, на базах производственной практики, в своей местности.

Выражающий осознанную готовность к непрерывному образованию и самообразованию в выбранной сфере профессиональной деятельности.

Понимающий специфику профессионально-трудовой деятельности, регулирования трудовых отношений, готовый учиться и трудиться в современном высокотехнологичном мире на благо государства и общества.

Ориентированный на осознанное освоение выбранной сферы

профессиональной деятельности с учётом личных жизненных планов, потребностей своей семьи, государства и общества.

Обладающий сформированными представлениями о значении и ценности выбранной профессии, проявляющий уважение к своей профессии и своему профессиональному сообществу, поддерживающий позитивный образ и престиж своей профессии в обществе.

Экологическое воспитание

Демонстрирующий в поведении сформированность экологической культуры на основе понимания влияния социально-экономических процессов на природу, в том числе на глобальном уровне, ответственность за действия в природной среде.

Выражающий деятельное неприятие действий, приносящих вред природе, содействующий сохранению и защите окружающей среды.

Применяющий знания из общеобразовательных и профессиональных дисциплин для разумного, бережливого производства и природопользования, ресурсосбережения в быту, в профессиональной среде, общественном пространстве.

Имеющий и развивающий опыт экологически направленной, природоохранной, ресурсосберегающей деятельности, в том числе в рамках выбранной специальности, способствующий его приобретению людьми.

Ценности научного познания

Деятельно выражающий познавательные интересы в разных предметных областях с учётом своих интересов, способностей, достижений, выбранного направления профессионального образования и подготовки.

Обладающий представлением о современной научной картине мира, достижениях науки и техники, аргументированно выражающий понимание значения науки и технологий для развития российского общества и обеспечения его безопасности.

Демонстрирующий навыки критического мышления, определения достоверности научной информации, в том числе в сфере профессиональной деятельности.

Умеющий выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.

Использующий современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.

Развивающий и применяющий навыки наблюдения, накопления и систематизации фактов, осмысления опыта в естественнонаучной и гуманитарной областях познания, исследовательской и профессиональной деятельности.

1.3.2. Вариативные целевые ориентиры

При разработке программы воспитания «ГАПОУ «Чистопольский сельскохозяйственный техникум им. Г.И. Усманова» были определены следующие цели формирования профессионально значимых компетенций выпускника, как личности; основанных на культурных традициях и корпоративной культуре ключевых работодателей; предусматривающих использование воспитательного потенциала учебной деятельности и получаемой квалификации.

Гражданское воспитание

- понимающий профессиональное значение отрасли, профессии для социально-экономического и научно-технологического развития страны;
- осознанно проявляющий гражданскую активность в социальной и экономической жизни РТ;

Патриотическое воспитание

- осознанно проявляющий равнодушное отношение к выбранной профессиональной деятельности, постоянно совершенствуется, профессионально растет, прославляя свою профессию;

Духовно-нравственное воспитание

- обладающий сформированными представлениями о значении и ценности профессии знающий и соблюдающий правила и нормы профессиональной этики;

Эстетическое воспитание

- демонстрирующий знания эстетических правил и норм в профессиональной культуре профессии;
- использующий возможности художественной и творческой деятельности в целях саморазвития и реализации творческих способностей, в том числе в профессиональной деятельности;

Физическое воспитание, формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия

- демонстрирующий физическую подготовленность и физическое развитие в соответствии с требованиями будущей профессиональной деятельности профессии;

Профессионально-трудовое воспитание

- применяющий знания о нормах выбранной профессии, всех ее требований и выражающий готовность реально участвовать в профессиональной деятельности в соответствии с нормативно-ценностной системой;
- готовый к освоению новых компетенций в профессиональной отрасли;
- обладающий опытом использования в профессиональной деятельности современных информационных технологий с целью осуществления различного рода операций в сфере сервиса и услуг;
- обладающий опытом и навыками работы использования и эксплуатации специализированного оборудования и инвентаря;
- бережливое производство.

Экологическое воспитание

- ответственно подходящий к рациональному потреблению энергии, воды и других природных ресурсов в жизни в рамках обучения и профессиональной деятельности;
- понимающий основы экологической культуры в профессиональной деятельности, обеспечивающей ответственное отношение к окружающей социально-природной, производственной среде и здоровью;

Ценности научного познания

- обладающий опытом участия в научных, научно-исследовательских проектах, мероприятиях, конкурсах в рамках профессиональной направленности специальности;
- проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности.

РАЗДЕЛ 2. СОДЕРЖАТЕЛЬНЫЙ

2.1. Уклад техникума

Миссия образовательной организации - подготовка профессионально и культурно ориентированной личности, обладающей мировоззренческим потенциалом, способностями к профессиональному, интеллектуальному и социальному творчеству, владеющей устойчивыми умениями и навыками выполнения профессиональных обязанностей.

Миссия нацелена на подготовку специалистов нового типа, достойных граждан России, ориентированных на высокие нравственные ценности, свободно владеющих своей профессией, готовых к эффективной профессиональной деятельности на уровне современных стандартов и передовых технологий, способных жить и трудиться в стремительно меняющихся социально-экономических условиях.

Большую роль в воспитательном процессе играют ключевые мероприятия техникума, являющиеся одним из вариантов совместной деятельности студентов и преподавателей. Важной чертой каждого ключевого дела является его коллективный характер на всех стадиях реализации: разработка, планирование, проведение, подведение итогов, анализ результатов. В проведении общих дел присутствует как соревновательность между группами, так и конструктивное межгрупповое и межвозрастное взаимодействие обучающихся, а также их социальная активность.

Наиболее значимые традиционные мероприятия, события, составляющие основу воспитательной системы - «Посвящение в студенты», «Смотр художественной самодеятельности среди групп нового приема», «Студенческая весна», «Спартакиада среди отделений ОО».

Открытость жизни техникума обеспечивается освещением всех важнейших событий в интернет-пространстве: на сайте техникума и в сообществе образовательной организации в социальной сети ВКонтакте.

Большое влияние на воспитание обучающихся оказывает внеучебная деятельность, организованная, в том числе, через студенческие объединения. В техникуме действуют: студенческий актив «Совет самоуправления», «Старостат», добровольческое объединение «Добрые сердца», ССБ «ФОРПОСТ», «Юнармия», патриотический клуб при музеях техникума.

Участвуем в федеральных проектах, таких как «Код будущего», «Билет в будущее» «Содействие занятости» национального проекта «Демография». Планируем стать участниками Международной Премии #МЫВМЕСТЕ в рамках федерального проекта «Социальная активность» нацпроекта «Образование».

Техникум активно сотрудничает с крупнейшими предприятиями города и района, участвует в программе проведения демонстрационных экзаменов по

профессиональным стандартам.

Заключены договора с социальными партнёрами:

Ресторан «Хузур»

ООО «Агрофирма Чистопольская»

ИП «Проснев С. И.»

Место расположения ОО: исторический туристический город на реке Кама, где функционируют музей истории города, мемориальный музей Бориса Пастернака, Чистопольский государственный историко-архитектурный и литературный музей-заповедник, Музейно-выставочный комплекс г. Чистополь, Литературно-мемориальный музей Дом учителя. В городе около 140 объектов культурного наследия России. Так же на базе техникума проводятся выездные лекции с целью приобщения студентов к историко-культурной, этнокультурной жизни.

Национальный состав ОО:

Русские, татары, чувашаи, ингуши, цыгане, осетинка, молдовы, казахи, узбеки, таджики, белорусы.

Иногородние студенты из Алексеевского, Заинского, Нижнекамского, Алькеевского, Нурлатского, Новошешминского, Аксубаевского, Спасского, Черемшанского, Альметьевского, Азнакаевского, Рыбно-Слободского районов РТ, так же Оренбургской и Ульяновской областях РФ.

Техникум сегодня — это динамично развивающееся образовательное учреждение, с опытом работы высококвалифицированного педагогического состава.

Организационно-правовая форма образовательной организации, реализующей программы СПО – автономное учреждение, направленность реализуемых ФГОС СПО по специальности:

43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация – повар, кондитер

Срок обучения: 2 г.10 мес.

2.2. Воспитательные модули: виды, формы, содержание воспитательной деятельности специальности

Воспитательный модуль — это структурный элемент, включающий виды, формы и содержание воспитательной работы в рамках заданных направлений воспитания.

Практическая реализация цели и задачи воспитания осуществляется в рамках следующих направлений воспитательной работы техникума. Каждое из них представлено в соответствующих модулях.

Модуль «Образовательная деятельность»

Реализация воспитательного потенциала образовательной деятельности предусматривает:

- максимальное использование воспитательных возможностей содержания учебных дисциплин и профессиональных модулей для формирования у обучающихся позитивного отношения к российским традиционным духовно-нравственным и социокультурным ценностям; подбор соответствующего тематического содержания, текстов для чтения, задач для решения, проблемных ситуаций для обсуждений и т.п., отвечающих содержанию и задачам воспитания;
- включение преподавателями в рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей тематики в соответствии с календарным планом воспитательной работы;
- выбор методов, методик, технологий, оказывающих воспитательное воздействие на личность в соответствии с воспитательным идеалом, целью и задачами воспитания, целевыми ориентирами результатов воспитания;
- реализацию приоритета воспитания в учебной деятельности;
- привлечение внимания обучающихся к ценностному аспекту изучаемых на занятиях предметов, явлений и событий, инициирование обсуждений, высказываний своего мнения, выработки своего личностного отношения к изучаемым событиям, явлениям, лицам;
- применение активных и интерактивных форм учебной работы: просмотр и обсуждение видеофильмов, дискуссия, анализ художественного текста, игра, работа в группах, решение проблемных задач, творческое задание, круглый стол, мозговой штурм, моделирование производственных процессов и ситуаций, расчет производственных задач с обсуждением в группах и др.;
- побуждение обучающихся соблюдать на занятии нормы поведения, правила общения со сверстниками и преподавателями, соответствующие укладу техникума, установление и поддержка доброжелательной атмосферы;
- реализация курсов, дополнительных факультативных занятий исторического просвещения, патриотической, гражданской, экологической, научно-познавательной, краеведческой, историко-культурной, туристско-краеведческой, спортивно-оздоровительной, художественно-эстетической, духовно-нравственной направленности, а

также курсов, направленных на формирование готовности обучающихся к вступлению в брак и осознанному родительству;

- организация и проведение экскурсий (в музеи, картинные галереи, технопарки, на предприятия и др.), походов.
- инициирование и поддержка исследовательской деятельности обучающихся, планирование и выполнение индивидуальных и групповых проектов воспитательной направленности.

Модуль «Кураторство»

• Реализация воспитательного потенциала кураторства как особого вида педагогической деятельности, направленной, в первую очередь, на решение задач воспитания и социализации обучающихся, предусматривает:

- планирование и проведение классных часов, групповых собраний обучающихся, находящихся в ведении куратора, целевой воспитательной тематической направленности по планам работы классного руководителя и по необходимости;
- инициирование и поддержка классными руководителями и преподавателями участия обучающихся в общих мероприятиях техникума, оказание необходимой помощи обучающимися в их подготовке и проведении;
- поддержка активной позиции каждого обучающегося, предоставление возможности обсуждения и принятия решений, создание благоприятной среды общения;
- организация социально-значимых совместных проектов для личностного развития обучающихся, отвечающих их потребностям, дающих возможности для самореализации, установления и укрепления доверительных отношений внутри учебной группы и между группой и куратором;
- сплочение коллектива группы через игры и тренинги на командообразование, походы, экскурсии, празднования дней рождения, тематические вечера и т.п.;
- ведение журнала классного руководителя и составление психологических портретов своих подопечных, осведомлённость об их интересах и проблемах;
- доверительное общение и поддержка обучающихся в решении проблем (налаживание взаимоотношений с однокурсниками или педагогами, успеваемость и т.д.), совместный поиск решений проблем, коррекция поведения через беседы индивидуально и(или) вместе с их родителями, с другими обучающимися группы;
- регулярные консультации с преподавателями, направленные на формирование единства мнений и требований педагогов по вопросам обучения и воспитания, предупреждение и разрешение конфликтов между преподавателями и обучающимися;
- индивидуальную работу с обучающимися группы по ведению личных портфолио, в которых они фиксируют свои учебные, творческие, спортивные, личностные достижения;
- информирование родителей об академических успехах и проблемах обучающихся, их положении в учебной, студенческой группе, о жизни группы в целом, помощь родителям и иным членам семьи в отношениях с преподавателями,

администрацией;

- работа со студентами, вступившими в ранние семейные отношения, проведение консультаций по вопросам этики и психологии семейной жизни, семейного права;
- планирование, подготовка и проведение праздников, фестивалей, конкурсов, соревнований и т.д. с обучающимися в группе.

Модуль «Наставничество»

Реализация воспитательного потенциала наставника как универсальной технологии передачи опыта и знаний предусматривает:

- разработку программ наставничества;
- мастер-классы, тренинги и практикумы от наставника в рамках сопровождения профессионального роста наставляемых, развития их профессиональных навыков и компетенций в специальности;
- организация под руководством наставника социально-значимых проектов по специальности;
- содействие осознанному выбору оптимальной образовательной траектории, в том числе для обучающихся с особыми потребностями (детей с ОВЗ, одаренных, обучающихся, находящихся в трудной жизненной ситуации);
- оказание психологической и профессиональной поддержки наставляемому в реализации им индивидуального маршрута и в жизненном самоопределении;
- определение инструментов оценки эффективности мероприятий по адаптации и стажировке наставляемого;
- привлечение к наставнической деятельности признанных авторитетных специалистов, имеющих большой профессиональный и жизненный опыт (сотрудников предприятий и организаций-партнеров).

Модуль «Основные воспитательные дела»

Реализация воспитательного потенциала основных воспитательных мероприятий предусматривает:

- общетехникумовские праздники, ежегодные творческие (театрализованные, музыкальные, литературные и другие) мероприятия, связанные с общероссийскими, региональными, местными праздниками, памяtnыми датами;
- вовлечение по возможности каждого обучающегося в дела техникума в разных ролях (сценаристов, постановщиков, исполнителей, корреспондентов, ведущих, декораторов, музыкальных редакторов, ответственных за костюмы и оборудование, за приглашение и встречу гостей и других);
- торжественные мероприятия, связанные с завершением образования;
- церемонии награждения (по итогам учебного года) обучающихся за участие в жизни техникума, достижения в конкурсах, соревнованиях, олимпиадах, вклад в развитие техникума, своей местности, города, региона;
- проведение мастер классов, конкурсов профессионального мастерства, выставок, открытых лекций, экскурсий, дней открытых дверей, квестов;
- встречи с известными представителями профессии/специальности;

- круглые столы, просветительские мероприятия с участием амбассадоров профессии /специальности;
- наблюдение за поведением обучающихся в ситуациях подготовки, проведения, анализа основных дел техникума, мероприятий, их отношениями с другими обучающимися, с педагогами и другими взрослыми.

На уровне техникума:

- общетехникумовские мероприятия - ежегодно проводимые творческие (культурно-развлекательные, культурно-познавательные, интеллектуальные и т.п.);
- дела, связанные со значимыми для обучающихся и педагогов знаменательными датами, в которых участвуют все группы;
- торжественная церемония поднятия/спуска Государственного флага РФ, исполнение гимна;
- спортивные мероприятия, направленные на укрепление и совершенствование физического состояния, формирование потребности в здоровом стиле жизни;
- беседы, лекции, просветительские мероприятия, направленные на вовлечение обучающихся в общественно значимую деятельность по профилактике правонарушений, экстремизма и терроризма;
- комплекс мероприятий, направленных на профилактику наркомании, табакокурения, алкоголизма, профилактику ВИЧ/СПИД, инструктажи;
- поощрение социальной активности обучающихся, развитие позитивных межличностных отношений между обучающимися, формирование чувства доверия и уважения друг к другу;
- творческие мероприятия, конкурсы, акции, направленные на приобщение обучающихся к нормам и ценностям, социальным проблемам;
- классные часы, беседы, психологические занятия, игры и викторины, квесты, встречи с успешными людьми;

Вне техникума:

- социальные проекты патриотической, экологической и профессиональной направленности;
- проводимые и организуемые совместно с социальными партнерами просветительские акции, конкурсы, фестивали, которые открывают возможности для творческой самореализации обучающихся.

Модуль «Организация предметно-пространственной среды»

Реализация воспитательного потенциала предметно-пространственной среды предусматривает совместную деятельность педагогов, обучающихся, других участников образовательных отношений по ее созданию, поддержанию, использованию в воспитании:

- оформление и обновление «мест новостей», стендов в помещениях,

содержащих в доступной, привлекательной форме новостную информацию позитивного гражданско-патриотического, духовно-нравственного содержания, фотоотчеты об интересных событиях, поздравления преподавателей и обучающихся и другое;

- популяризацию символики техникума (эмблема, флаг), используемой как повседневно, так и в торжественные моменты;
- организация музейно-выставочного пространства, содержащего экспозиции об истории и развитии специальности, выдающихся деятелей производственной сферы, имеющей отношение к специальности, соответствующих предметов-символов профессиональной сферы, информационных справочных материалов о предприятиях профессиональной сферы, являющихся предметом гордости отечественной науки и технологий, имеющих отношение к специальности;
- создание и поддержание в библиотеке стеллажей свободного книгообмена, на которые обучающиеся, преподаватели могут выставлять для общего использования свои книги, брать для чтения другие;
- разработку и оформление пространств, проведения значимых событий, праздников, церемоний, торжественных линеек, творческих вечеров (событийный дизайн);
- организация в доступных для обучающихся и посетителей местах музейно-выставочного пространства, содержащего экспозиции об истории и развитии образовательной организации с использованием исторических символов государства, региона, местности в разные периоды, о значимых исторических, культурных, природных, производственных объектах России, региона, местности;
- разработку и обновление материалов (стендов, плакатов, инсталляций и других), акцентирующих внимание обучающихся на важных для воспитания ценностях, правилах, традициях, укладе колледжа, актуальных вопросах профилактики и безопасности.

На 1-м этаже техникума размещены государственный флаг Российской Федерации, флаг Республики Татарстан и образовательного учреждения. В техникуме в первый учебный день каждой учебной недели перед первым учебным занятием в 8-00 проводится церемония поднятия государственного флага Российской Федерации. Место проведения церемонии - холл на 1-м этаже.

Модуль «Самоуправление»

Реализация воспитательного потенциала студенческого самоуправления в техникуме предусматривает:

- организацию и деятельность студенческого совета с целью учёта мнения обучающихся техникума по вопросам управления и при принятии локальных нормативных актов, затрагивающих права и законные интересы обучающихся;

- содействие реализации общественно значимых молодежных инициатив;
- участие представителей студенческого совета в разработке, обсуждении и реализации рабочей программы воспитания, календарного плана воспитательной работы, в анализе воспитательной деятельности техникума.

Модуль «Профилактика и безопасность»

Реализация воспитательного потенциала профилактической деятельности в целях формирования и поддержки безопасной и комфортной среды предусматривает:

- организацию деятельности педагогического коллектива по созданию в техникуме эффективной профилактической среды обеспечения безопасности жизнедеятельности как условия успешной воспитательной деятельности;

- выделение и психолого-педагогическое сопровождение групп риска обучающихся по разным направлениям. Одним из основных мероприятий в диагностировании поведенческих рисков является проведение социально-психологического тестирования;

- проведение коррекционно-воспитательной работы с обучающимися групп риска силами педагогического коллектива и с привлечением сторонних специалистов (психологов, работников социальных служб, правоохранительных органов, опеки и других);

- вовлечение обучающихся в воспитательную деятельность, проекты, программы профилактической направленности социальных и природных рисков в образовательной организации и в социокультурном окружении с педагогами, родителями, социальными партнерами (антинаркотические, антиалкогольные, против курения, вовлечения в деструктивные детские и молодежные объединения, культы, субкультуры, группы в социальных сетях; по безопасности в цифровой среде, на транспорте, на воде, безопасности дорожного движения, противопожарной безопасности, антитеррористической и антиэкстремистской безопасности, гражданской обороне и другие);

- сбор информации и регулярный мониторинг семей обучающихся, находящихся в сложной жизненной ситуации, профилактическая работа с неблагополучными семьями;

- организация психолого-педагогической поддержки обучающихся групп риска;

- организацию работы по развитию у обучающихся навыков саморефлексии, самоконтроля, устойчивости к негативному воздействию, групповому давлению;

- поддержку инициатив обучающихся, педагогов в сфере укрепления безопасности жизнедеятельности;

- профилактику правонарушений, дезадаптации, девиаций посредством организации деятельности, альтернативной девиантному поведению, познания (путешествия), испытания себя (походы, спорт), значимого общения, творчества, деятельности (в том числе профессиональной, благотворительной, художественной и другой), участия в Единых профилактических неделях, приуроченных к профилактическим датам.

Модуль «Социальное партнерство и участие работодателей»

Развитие системы воспитания и социализации обучающихся возможно только при тесном взаимодействии и сотрудничестве с социальными партнёрами. Техникум активно развивает отношения социального партнерства с работодателями, учреждениями образования, культуры и спорта, общественными организациями, в рамках которого обучающиеся приобретают опыт взаимодействия с другими микросоциумами, приобретая навыки коммуникации, определяя свое место в окружающем мире.

Реализация воспитательного потенциала социального партнёрства предусматривает:

- участие представителей организаций-партнёров, предприятий (организаций) и работодателей, в том числе в соответствии с договорами о сотрудничестве, в проведении отдельных производственных практик и мероприятий в рамках рабочей программы воспитания и календарного плана воспитательной работы (дни открытых дверей, ярмарки вакансий, государственные, региональные праздники, торжественные мероприятия и т. п.);

- участие представителей организаций-партнёров в проведении мастер-классов, аудиторных и внеаудиторных занятий, мероприятий профессиональной направленности;

- проведение на базе организаций-партнёров отдельных аудиторных и внеаудиторных занятий, презентаций, лекций, акций воспитательной направленности;

- проведение открытых дискуссионных площадок (студенческих, педагогических, родительских, совместных), куда приглашаются представители организаций-партнёров, на которых обсуждаются актуальные проблемы, касающиеся профессиональной сферы и рынка труда, жизни образовательной организации, реализующей программы СПО, муниципального образования, региона, страны.

Модуль «Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство»

Реализация воспитательного потенциала работы в техникуме по профессиональному развитию, адаптации и трудоустройству предусматривает:

- участие в конкурсах, фестивалях, олимпиадах профессионального мастерства, работе над профессиональными проектами различного уровня (региональном, всероссийском, международном) и др.;

- организация конкурса профессионального мастерства, приуроченного к Дню специальности;

- проведение практико-ориентированных мероприятий;
- циклы мероприятий, направленных на подготовку обучающегося к осознанному планированию и реализации своей карьеры, профессионального будущего (посещение центра содействия профессиональному трудоустройству выпускников, профессиональных выставок, ярмарок вакансий, дней открытых дверей на предприятиях, в организациях высшего образования и др.);
- экскурсии на предприятия, в организации, дающие углублённые представления о выбранной специальности и условиях работы для дальнейшего успешного трудоустройства и закрепления на рабочем месте;
- использование обучающимися Интернет-ресурсов, способствующих более глубокому изучению отраслевых технологий, способов и приёмов профессиональной деятельности;
- консультирование обучающихся по вопросам построения ими профессиональной карьеры и планов на будущую жизнь с учётом индивидуальных особенностей, интересов, потребностей.
- освоение обучающимися смежной профессии в рамках курсов дополнительного профессионального образования.

Модуль «Взаимодействие с родителями (законными представителями)»

Работа с родителями или законными представителями обучающихся осуществляется для более эффективного достижения цели воспитания, которое обеспечивается согласованием позиций семьи и техникума в данном вопросе.

Реализация воспитательного потенциала взаимодействия с родителями (законными представителями) обучающихся предусматривает:

- общетехникумовские и групповые родительские собрания по вопросам воспитания, взаимоотношений обучающихся и преподавателей, условий обучения и воспитания;
- проведение тематических собраний (в том числе по инициативе родителей), на которых родители могут получать советы по вопросам воспитания, консультации психологов, врачей, социальных работников, служащих традиционных российских религий, обмениваться опытом;
- группы с участием преподавателей, в которых обсуждаются интересующие родителей вопросы, согласуется совместная деятельность;
- привлечение родителей (законных представителей) к подготовке и проведению групповых и общетехникумовских мероприятий;
- целевое взаимодействие с законными представителями обучающихся из категории детей - сирот, оставшихся без попечения родителей, приемных детей.
- индивидуальные консультации с целью координации воспитательных усилий педагогов и родителей.
- Мероприятия данного блока проводятся в соответствии с календарным планом воспитательной работы, планом работы классного руководителя.

Дополнительный модуль «Волонтерская и добровольческая деятельность»

Волонтерская деятельность в техникуме реализуется в рамках работы отряда «Добрые сердца». Волонтерство позволяет развивать коммуникативную культуру, умение общаться, слушать и слышать, эмоциональный интеллект, эмпатию, умение сопереживать.

Волонтеры принимают активное участие в реализации социально-значимых проектов, участвуют в подготовке и проведении культурных, информационно-просветительских мероприятий, экологических акциях, участвуют в организации праздников, торжественных мероприятий, встреч с гостями техникума.

Реализация воспитательного процесса в техникуме при помощи раскрытия потенциала молодежи, как активного субъекта общественных отношений, её интеграция в процессы социального и духовно-нравственного развития общества, формирование навыков социально ответственного поведения, которые предусматривают:

- популяризация идей волонтерства в студенческой среде;
- вовлечение студентов в проекты, связанные с оказанием социальной - поддержки различным группам населения;
- поддержка и реализация социальных инициатив студентов и сотрудников техникума;
- участие в подготовке и проведении массовых социально - культурных, информационно - просветительских и спортивных мероприятий;
- налаживание сотрудничества с социальными партнерами для совместной социально - значимой деятельности;
- воспитание активной гражданской позиции, формирование лидерских и нравственно-этических качеств, чувства патриотизма.

Дополнительный модуль «Студенческие спортивные клубы»

Основной целью Студенческий спортивного клуба (далее ССК) является организация и проведение спортивно-массовых, физкультурно-оздоровительных и социально-значимых мероприятий работы в техникуме, пропаганда здорового образа жизни, укрепление здоровья обучающихся, создание условий по отбору и развитию талантов по направлению спорта.

Деятельность ССК основывается на принципах добровольности, равноправия всех его участников, самоуправления и законности.

ССК осуществляет следующие виды деятельности:

- создание физкультурного актива техникума;
- содействие открытию спортивных секций, по наиболее популярным среди обучающихся видам спорта;
- агитационная работа в области физической культуры и спорта, информирование обучающихся о развитии спортивного и добровольческого движения;

- проведение спортивно-массовых, социально-значимых, физкультурно-оздоровительных мероприятий, соревнований по студенческим спортивным лигам и с другими ССК;
- формирование и подготовка сборных команд по различным видам спорта для участия в соревнованиях разного уровня;
- создание условий для организации и проведения тестирования обучающихся, сдающих нормативы Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса ГТО;
- осуществление иной, не противоречащей Уставу деятельности.

РАЗДЕЛ 3. ОРГАНИЗАЦИОННЫЙ

3.1 Кадровое обеспечение

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на иных условиях, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности. Разделение функционала, связанного с планированием, организацией, обеспечением, реализацией воспитательной деятельности осуществляется на основании локальных нормативно-правовых документов образовательной организации.

Функционал работников регламентируется требованиями профессиональных стандартов.

Кадровое обеспечение воспитательной деятельности осуществляется следующим образом:

Наименование должности	Кол-во штатных единиц	Функционал, связанный с организацией и реализацией воспитательного процесса
Директор	1	Осуществление общего руководства воспитательной работой
Заместитель директора по УР	1	Координация деятельности по реализации Программы воспитания
Заместитель директора по НМР	1	Координация деятельности по реализации Программы воспитания
Заместитель директора по воспитательной работе	1	Осуществление планирования, организации, контроля и координации воспитательной работы
Заместитель директора по УПР	1	Координация деятельности по реализации Программы воспитания
Заведующий отделением	1	Осуществление мотивации, организации и координации воспитательной работой
Заведующий учебной частью	1	Осуществление организации, контроля и координации воспитательной работой
Советник директора по воспитанию и взаимодействию с общественными объединениями	1	Организация воспитательного Осуществление организации и координации воспитательной работой и связи с общественными объединениями

Социальный педагог	2	Социальная помощь и поддержка обучающихся
Педагог-психолог	2	Психолого-педагогическое сопровождение образовательного и воспитательного процесса
Преподаватель	62	Реализация воспитательной составляющей на учебном занятии
Классный руководитель учебной группы	42	Осуществление воспитательной, диагностической, адаптационно-социализирующей, информационно-мотивационной, консультационной функции
Педагог-организатор ОБЖ	1	Осуществление воспитательной, диагностической и информационно-мотивационной функции.
Руководитель физического воспитания	1	Осуществление воспитательной, диагностической и информационно-мотивационной функции.
Воспитатель общежития	1	Осуществление воспитательной, диагностической, адаптационно-социализирующей, информационно-мотивационной, консультационной функции во внеучебное время
Заведующий общежитием	1	Осуществление воспитательной, адаптационно-социализирующей, информационно-мотивационной, консультационной функции во внеучебное время

3.2 Нормативно-методическое обеспечение

Нормативно-методическое обеспечение воспитательной деятельности осуществляется следующим образом:

Акты федерального уровня:

- Конституция Российской Федерации;
- Указ Президента Российской Федерации от 02.07.2021 № 400 «О Стратегии национальной безопасности Российской Федерации»;
- Конвенции ООН о правах ребенка;
- Указ Президента Российской Федерации от 21.07.2020 № 474 «О национальных целях развития Российской Федерации на период до 2030 года»;
- Федеральный закон от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральный закон от 25.07.2002 № 114-ФЗ «О противодействии экстремистской деятельности»;
- Федеральный закон от 24.06.1999 № 120-ФЗ «Об основах системы профилактики безнадзорности и правонарушений несовершеннолетних»;
- распоряжение Правительства Российской Федерации от 12.11.2020 № 2945-р об

утверждении Плана мероприятий по реализации в 2021–2025 годах Стратегии развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года;

Локальные акты техникума:

Устав ГАПОУ «Чистопольский сельскохозяйственный техникум им. Г.И. Усманова»

Правила внутреннего распорядка для студентов;

Правила внутреннего трудового распорядка;

Положение о работе спортивных секций;

Положение о портфолио;

Положение о размере и порядке материальной поддержки обучающимися в ГАПОУ «Чистопольский сельскохозяйственный техникум им. Г.И. Усманова»;

Положение «О штате воспитательной работы»;

Положение о студенческом общежитии в ГАПОУ «Чистопольский сельскохозяйственный техникум им. Г.И. Усманова»;

Положение о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации студентов в ГАПОУ "Чистопольский сельскохозяйственный техникум им. Г.И. Усманова";

Положение о режиме занятий обучающихся;

Положение о классном руководстве и МО классных руководителей;

Порядок и основания перевода, отчисления и восстановления обучающихся;

Порядок оформления возникновения, приостановления и прекращения отношений между образовательной организацией и обучающимися и (или) родителями (законными представителями) несовершеннолетних обучающихся.;

Положение «О работе со студентами «Группы риска»;

Положение «О Совете по профилактике»;

Положение «Об установлении единых требований к внешнему виду обучающихся техникума»;

Положение «Об организации обучения детей - сирот и детей, оставшихся без попечения родителей»;

Положение «О Студенческом совете»;

Положение «О студенческом спортивном клубе».

Договоры о сотрудничестве с социальными партнерами и работодателями;

Сетевая форма организации образовательного процесса и активное взаимодействие с профильными предприятиями, организациями и институтами, с целью обеспечения полного и практически-ориентированного образования.

3.3 Требования к условиям работы с обучающимися с особыми образовательными потребностями

В воспитательной работе с категориями обучающихся, имеющих особые образовательные потребности, обучающиеся с инвалидностью, с ОВЗ, из социально уязвимых групп (воспитанники детских домов, обучающиеся из семей мигрантов, и др.), одарённые, с отклоняющимся поведением — создаются особые условия:

- обеспечен доступ в здание образовательной организации для маломобильных групп населения, имеется тревожная кнопка;
- в здании учреждения имеется медицинский кабинет, который оснащён медицинским оборудованием и инструментом;
- обеспечение психолого-педагогической поддержки обучающихся;
- используется личностно-ориентированный подход всех видов деятельности обучающихся с особыми образовательными потребностями;
- для детей с ограниченными возможностями здоровья доступно обучение совместно с другими обучающимися.

Разработано «Положение о социальной поддержке детей - сирот, и детей оставшихся без попечения родителей, а также лиц из числа инвалидов», где указаны меры социальной поддержки и защиты данной категории студентов. Детям-сиротам и детям, оставшимся без попечения родителей, а также лицам из их числа, детям-инвалидам предоставляется койко-место в общежитии вне очереди без взимания платы.

3.4 Система поощрения профессиональной успешности и проявление активной жизненной позиции обучающихся

Система поощрения проявлений активной жизненной позиции и социальной успешности обучающихся призвана способствовать формированию у обучающихся ориентации на активную жизненную позицию, инициативность, максимально вовлекать их в совместную деятельность в воспитательных целях.

Порядок и система применения мер морального и материального поощрения обучающихся определяется в локальном нормативном акте «Положение о материальной поддержке студентов ГАПОУ «Чистопольский сельскохозяйственный техникум им. Г.И. Усманова».

Обучающиеся поощряются за:

- участие и победу в учебных, творческих конкурсах, олимпиадах, физкультурных, спортивных состязаниях, мероприятиях;
- поднятие престижа техникума на международных, всероссийских, региональных, муниципальных олимпиадах, конкурсах, турнирах, фестивалях, конференциях;
- общественно-полезную деятельность и добровольный труд на благо

техникума и социума; благородные высоконравственные поступки.

- Техникум применяет следующие виды поощрений:
- поощрение грамотой за успехи в учебной/внеучебной деятельности;
- поощрение дипломом, грамотой, благодарственным письмом за призовые места в конкурсах, мероприятиях в техникуме и за его пределами;
- поощрение благодарственным письмом родителей (законных представителей) обучающихся;
- повышенные и именные стипендии;
- ходатайство о поощрении обучающегося в вышестоящие органы.

3.5 Анализ воспитательного процесса

1. Анализ условий воспитательной деятельности определяется по следующим позициям:

- описание кадрового обеспечения воспитательной деятельности (наличие специалистов, прохождение курсов повышения квалификации);
- наличие студенческих объединений, кружков и секций, которые могут посещать обучающиеся;
- взаимодействие с социальными партнёрами по организации воспитательной деятельности (базами практик, учреждениями культуры, образовательными организациями и др.);
- оценка социально-психологического климата в коллективе (взаимоотношений в педагогическом коллективе, преподавателей и обучающихся, преподавателей и родителей обучающихся);
- наличие разработанных и используемых методических материалов по организации воспитательной деятельности;
- оформление предметно-пространственной среды образовательной организации.

2. Анализ состояния воспитательной деятельности определяется по следующим позициям:

- качество проводимых общетехникумовских мероприятий;
- качество реализации приоритетных направлений воспитания в профессиональном образовании;
- уровень вовлечённости обучающихся в дела образовательной организации, проекты и мероприятия на региональном и федеральном уровнях;
- включённость обучающихся и преподавателей в деятельность различных объединений;
- участие обучающихся в конкурсах (в том числе в конкурсах профессионального мастерства);
- деятельностью Совета обучающихся техникума;

- деятельностью спортивного студенческого клуба;
- профессионально-личностное развитие обучающихся (диагностика, оценка портфолио);
- взаимодействие с родителями обучающихся и др.
- снижение негативных факторов в среде обучающихся (уменьшение числа обучающихся, состоящих на различных видах профилактического учета/контроля, снижение числа совершенных правонарушений; отсутствие суицидов среди обучающихся).

3. Динамика личностного развития, результаты воспитания и социализации обучающихся каждой группы.

Анализ проводится классными руководителями вместе с заместителем директора по воспитательной работе (советником директора по воспитанию, педагогом-психологом, социальным педагогом,) с последующим обсуждением результатов на методическом объединении классных руководителей.

Основным способом получения информации является педагогическое наблюдение, анкетирование и беседы с обучающимися и их родителями (законными представителями), педагогическими работниками, представителями совета обучающихся. Внимание педагогов сосредоточивается на вопросах: какие проблемы, затруднения в личностном и профессиональном развитии обучающихся удалось решить за прошедший учебный год; какие проблемы, затруднения решить не удалось и почему; какие новые проблемы, трудности появились; над чем предстоит работать педагогическому коллективу.

Анализ проводится заместителем директора по воспитательной работе, советником директора по воспитанию, педагогом-психологом, социальным педагогом, классными руководителями, с привлечением актива родителей (законных представителей), обучающихся, совета обучающихся.

Итогом самоанализа является перечень выявленных проблем, над решением которых предстоит работать педагогическому коллективу.

Итоги самоанализа оформляются в виде отчёта, составляемого заместителем директора по воспитательной работе (совместно с советником директора по воспитанию). Полученные результаты обсуждаются на заседании методических объединений классных руководителей или педагогическом совете.

Календарный план воспитательной работы ГАПОУ «Чистопольский сельскохозяйственный техникум имени Г.И. Усманова» на 2024-2025 учебный год

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

- Россия – страна возможностей <https://rsv.ru/>;
- Российское общество «Знание» <https://znanierussia.ru/>;
- Российский Союз Молодежи <https://www.ruy.ru/>;
- Российское Содружество Колледжей <https://rosdk.ru/>;
- Ассоциация Волонтерских Центров <https://авц.пф/>;
- Всероссийский студенческий союз <https://rosstudent.ru/>;
- Институт развития профессионального образования <https://firpo.ru/>;
- «Большая перемена» <https://bolshayaperemena.online/>;
- «Лидеры России» <https://лидерыроссии.пф/>;
- «Мы Вместе» (волонтерство) <https://onf.ru/>;

Планирование воспитательной деятельности в учебных группах осуществляется по индивидуальным планам классных руководителей; по индивидуальным планам преподавателей с учётом рабочих программ по общеобразовательным и профессиональным дисциплинам, курсам, модулям; по плану проведения мероприятий, направленных на популяризацию Федерального проекта в образовательном кластере среднего профессионального образования «Чистопольский образовательный кластер туризма и сферы услуг «Профессионалитет» и плана информационной кампании, направленной на популяризацию Федерального проекта «Профессионалитет».

Наименование мероприятия	Курсы, группы	Сроки выполнения	Ответственные
Модуль 1 «Образовательная деятельность»			
Интерактивные формы образовательной деятельности	1-4	В течение года	Преподаватели, классные руководители
Содержание общеобразовательных предметов (по плану преподавателя)	1-4	В течение года	Преподаватели

Всероссийский открытый урок «ОБЖ» (урок подготовки детей к действиям в условиях различного рода чрезвычайных ситуаций)	1-4	01.09-07.09	Преподаватель-организатор ОБЖ
День окончания Второй мировой войны. День солидарности в борьбе с терроризмом	1-4	03.09	Преподаватели истории и обществознания, классные руководители
Международный день распространения грамотности (информационная минутка на уроке русского языка)	1-4	08.09	Преподаватели русского языка
Медиа урок Вредные привычки и их профилактика.	1	сентябрь	Преподаватель ОБЖ
Всероссийские открытые онлайн-уроки	1-4	В течении года	Заместитель директора по УР, НМР, методист
Всероссийский классный час в рамках Единого дня открытых дверей (октябрь, 2024 г., апрель 2025 г.)	Амбассадоры	октябрь	Куратор амбассадоров
Урок -диспут. Культура Рима и роль ее в Европейской цивилизации.	1	октябрь	Преподаватели истории
День народного единства	1-4	04.11	Преподаватели истории, классные руководители
Урок экскурсия. «Традиционные блюда в Великобритании. Традиционные блюда в США»	2	ноябрь	Преподаватели иностранного языка
Внеклассное мероприятие «Новый год –традиции праздника разных народов России»	1-4	декабрь	Классные руководители
Урок-презентация. Физическая культура в профессиональной деятельности специалиста	2	январь	Руководители физвоспитания
Урок-дискуссия на тему «Расы человека: европеоидная, австралоидная, негроидная, монголоидная».	1	февраль	Преподаватели биологии

Интегрированный урок "Построение графиков функций на уроках математики - информатики "	2	март	Преподаватели математики и информатики
Урок -игра "Старинные слова" (Знатоки русского языка)	1	апрель	Преподаватели русского языка и литературы
Семинар: «Применение углеводов в профессии повар, кондитер» (пентозы, моносахара, дисахара и полисахара их практическое значение).	2	май	Преподаватели химии
Урок-семинар. Русский и татарский фольклор.	1	июнь	Преподаватели родного языка и литературы
День государственного флага Российской Федерации	1-4	22.08.2025	Советник директора по воспитанию и ВОО
Предметные недели (согласно плана)	1-4	В течении года	Заместитель директора по НМР, методист, председатели ЦК
Модуль 2 «Кураторство»			
Церемония поднятия флага. Гимн. «Разговор о важном»	1-4	Каждый понедельник	Педагог-организатор, преподаватель-организатор ОБЖ, классные руководители групп

Проведение воспитательных часов, участие в Днях единых действий	1-4	в течение года по плану	Советник директора по воспитанию и ВОО
Изучение группового коллектива	1-4	в течение года	классные руководители групп
Реализация программы воспитательной, внеучебной деятельности с группами	1-4	в течение года по плану	классные руководители групп
Консультации с преподавателями (соблюдение единых требований в воспитании, предупреждение и разрешение конфликтов)	1-4	по запросу	классные руководители, преподаватели
Индивидуальная работа с родителями (законными представителями), студентами	1-4	в течении года	ЗВР, классный руководитель
Презентация работы внеурочной деятельности: факультативов, кружков, спортивных секций	1-4	в течении года	Советник директора по воспитанию и ВОО, классный руководитель
Актуальная информация по службе медиации	1-4	в течении года	ЗВР, классные руководители
Организация бесконфликтного общения в студенческой группе	1-4	в течении года	Социальный педагог, педагог-психолог, классный руководитель, мастер п/о
Проведение профилактических мероприятий по формированию картерного поведения, успешного обучения, ориентации на успех	1-4	в течении года	Социальный педагог, педагог-психолог классный руководитель, мастер п/о
Проведение бесед по анализу успеваемости, посещаемости занятий студентами	1-4	в течении года	классный руководитель, мастер п/о
Организационная работа по участию в техникумовских, районных, городских акциях и иных проектах по гражданско-патриотическому воспитанию и духовно-нравственному воспитанию, эстетическому воспитанию, пропаганде ЗОЖ и профилактике правонарушений, волонтерском движении.	1-4	в течении года	Советник директора по воспитанию и ВОО, социальный педагог, педагог-психолог, классный руководитель
Модуль 3 «Наставничество»			
Выявление студентов с особыми потребностями (ОВЗ, одаренных детей, в трудной жизненной ситуации)	1-4	Сентябрь-октябрь	классные руководители, социальный педагог
Составление программ для работы со студентами с особыми потребностями (ОВЗ, одаренные дети, в трудной жизненной ситуации)	1-4	Сентябрь-октябрь	Педагог-психолог, социальный педагог, классные руководители

День наставника «Мастерская наставника»	1-4	октябрь	Заместитель директора по НМР, методист Преподаватели спец. дисциплин
Знакомство с успешным опытом и эффективной деятельностью	В	сентябрь- июнь	Заместитель директора по НМР, методист
Модуль 4 «Основные воспитательные дела»			
День Знаний	1	01.09.2025	Заместитель директора по ВР, советник директора по воспитанию, классные руководители
Воспитательный час, посвященный Дню Знаний	2-4	02.09.2025	Заместитель директора по ВР, советник директора по воспитанию, классные руководители
Посвящение в студенты	1	Сентябрь, 2025	Заместитель директора по ВР, советник директора по воспитанию, педагог-организатор, классные руководители
Мероприятия в рамках Дня СПО	Студ. актив	02.10.2025	Заместитель директора по ВР, советник директора по воспитанию, педагог-организатор
Мероприятия в рамках всемирного Дня учителя	1-4	05.10.202	Заместитель директора по ВР, советник директора по воспитанию, педагог-организатор
День международного мира и согласия	1-4	04.11.2025	Советник директора по воспитанию, классные руководители
Смотр художественной самодеятельности среди групп нового приема	1	08.11.2025	Педагог-организатор, классные руководители
Мероприятия, посвященные Дню матери (26 ноября)	1-4	25.11.2025	Заместитель директора по УВР
Мероприятия, посвященные Дню неизвестного солдата	1-4	03.12.2025	Преподаватели истории, обществознания преподаватель-организатор ОБЖ
День добровольца (волонтера) в России	1-4	05.12.2025	Советник директора по воспитанию, педагог- организатор
Мероприятия, посвященные Дню Героев Отечества	1-4	09.12.2025	Преподаватели истории, обществознания преподаватель-организатор ОБЖ

Мероприятия, посвященные Дню Конституции Российской Федерации	1-4	12.12.2025	Преподаватели истории, обществознания
Новогоднее мероприятие «С Новым годом!»	Студ. актив	По плану	Педагог-организатор
День российского студенчества	1-4	25.01.2025	Заместитель директора по ВР, советник директора по воспитанию, педагог-организатор
День защитника Отечества	1-4	23.02.2025	Заместитель директора по ВР, советник директора по воспитанию, педагог-организатор
Мероприятия, посвященные международному женскому дню	1-4	07.03.2025	Заместитель директора по ВР, советник директора по воспитанию, педагог-организатор
Мероприятия, посвященные Дню воссоединения Крыма с Россией	1-4	18.03.2025	Преподаватели истории, обществознания организатор ОБЖ
Всероссийская патриотическая акция «Поклонимся великим тем годам»	1-4	Февраль, май	Советник директора по воспитанию, педагог-организатор
День космонавтики	1-4	12.04.2025	Советник директора по воспитанию, классные руководители
Мероприятия, посвященные Международному дню семьи	Студ. Актив	15.05.2025	Советник директора по воспитанию, педагог-организатор
Мероприятия, посвященные Дню славянской письменности и культуры	1-2	май, 2025	Преподаватели русского языка
Мероприятия, посвященные Пушкинскому дню России		6.06.2025	Преподаватели русского языка
День России	Студ. актив	12.06.2025	Советник директора по воспитанию, педагог-организатор
Мероприятия, посвященные вручению диплома	4	30.06.2025	Заместитель директора по ВР, советник директора по воспитанию, педагог-организатор

Тематические мероприятия воспитательной направленности по учебным предметам, курсам, модулям	1-4	В течение года	Председатели ЦК, советник директора по воспитанию, классные руководители
Экскурсии, походы выходного дня (в музей, картинную галерею, технопарк, на предприятие и др.)	1-4	В течение года	Заместитель директора по УПР, ВР, советник директора по воспитанию, классные руководители
Коллективно-творческие дела	1-4	В течение года	Заместитель директора по УВР, советник директора по воспитанию, классные руководители
Реализация программы «Пушкинская карта»	1-4	В течение года	Заместитель директора по ВР, педагог-организатор, классные руководители
Модуль 5 «Организация предметно-пространственной среды»			
Осенний субботник на территории техникума	1-4	Октябрь 2025,	Заместитель директора по АХЧ, классные руководители групп
Разработка и обновление материалов (стендов, плакатов, инсталляций и др.), акцентирующих внимание обучающихся на важных для воспитания ценностях, правилах, традициях, укладе общеобразовательной организации, актуальных вопросах профилактики и безопасности.	1-4	В течение года	Заместитель директора по АХЧ, УР, ВР, педагог-организатор
Акция «Чистый техникум» (генеральная уборка аудиторий)	1-4	Декабрь 2025	Заместитель директора по АХЧ, классные руководители групп
Акция «Чистый техникум» (генеральная уборка аудиторий)	1-4	Май 2026	Заместитель директора по АХЧ, классные руководители групп
Весенний субботник	1-4	Апрель 2026	Заместитель директора по УВР, АХЧ, педагог-организатор, кураторы групп
Оформление холла техникума государственной символикой Российской Федерации, субъектами Российской Федерации, символикой техникума, Проффессионалитета	1-4	В течение года	Заместитель директора по АХЧ, педагог-организатор
Организация и проведение церемонии поднятия (спуска) государственного флага Российской Федерации	1-4	каждый понедельник (пятницу) в течение года	Заместитель директора по ВР, советник директора по воспитанию, классные руководители

Модуль 6 «Взаимодействие с родителями или их законными представителями»			
Проведение родительского собрания студентов 1 курса по вопросам организации учебно-производственного процесса, СПТ, мер социальной поддержки, правового просвещения родителей, - мер безопасности, в том числе в Интернет-пространстве	родители (законные представители)	29.08.2025	Администрация техникума, советник директора по воспитанию, классные руководители
Размещение и пополнение на сайте техникума материалов для родителей по актуальным вопросам воспитания детей	родители (законные представители)	В течение года	Администрация техникума, советник директора по воспитанию, педагог-психолог, социальный педагог
Проведение тематических родительских собраний	1-4	Не реже 1 раза в квартал	Классные руководители
Индивидуальные беседы с родителями студентов «группы риска»	1-4	По запросу	Классные руководители, социальный педагог, педагог-психолог
Консультации психолога	1-4	По запросу	Педагог-психолог
Систематическое информирование родителей (законных представителей) о посещаемости и успеваемости студентов	1-4	В течение года	Классные руководители
Проведение профилактических мероприятий по недопущению противоправных действий обучающимися в общественных местах, разъяснение условий наступления административной и уголовной ответственности за совершение правонарушений и преступлений, в том числе в сети «Интернет» (не менее трех мероприятий)	родители (законные представители)	в течении года	Заместитель директора по ВР, социальный педагог, классные руководители
Посещение родительских собраний школ города и РТ для привлечения родительской аудитории к общественным слушаниям по вопросам реализации программ ФГОС	По графику	сентябрь- июнь	Заместитель директора по УПР, преподаватели
Просветительское мероприятие по теме «Семья - территория добра и взаимопонимания или жизнь без конфликтов»	родители (законные представители)	февраль	Социальный педагог
Обучающие экскурсии в техникуме для родителей потенциальных абитуриентов (дни открытых дверей)	родители (законные представители)	Октябрь, апрель	Заместитель директора по УР, УПР, ВР, советник директора по воспитанию, педагог-организатор

Информационно-просветительские мероприятия, направленные на повышение правовой грамотности родителей (законных представителей) несовершеннолетних обучающихся в вопросах профилактики безнадзорности и правонарушений несовершеннолетних обучающихся.	родители (законные представители)	в течении года	Заместитель директора по ВР; советник директора по воспитанию, социальный педагог
Модуль 7 «Самоуправление»			
Выборы органов самоуправления в группе	1-4	Сентябрь	классные руководители групп
Заседание комитетов, выборы актива самоуправления техникума. Выбор Совета самоуправления на 2024-2025 учебный год	1-4	Сентябрь- октябрь	советник директора по воспитанию, педагог-организатор
Заседания группы студенческого актива самоуправления	1-4	В течение года, по плану	классные руководители групп
Мероприятия, посвященные Дню пожилых людей (1 октября)	Студ. актив	01.10.2025	Педагог-организатор
Мероприятия, посвященные Дню российского студенчества (25 января)	Студ. актив	25.01.2026	Педагог-организатор
Спортивное патриотическое мероприятие СПО - ГТО	1-4	май	Организатор ОБЖ и руководитель физического воспитания
Мероприятия, посвященные Дню молодежи (27 июня)	Студ. актив	27.06.2026	Педагог-организатор
Сбор информации о конфликтах, среди участников образовательного процесса, требующих вмешательства и рассмотрения на заседании Студенческого актива	1-4	В течение года	Заместитель директора по ВР, советник директора по воспитанию, классные руководители, педагог-психолог
Итоговое заседание актива самоуправления техникума	1-4	июнь	Заместитель директора по ВР, советник директора по воспитанию, классные руководители
Модуль 8 «Профилактика и безопасность»			
Организация работы спортивных секций	1-4	сентябрь	Руководитель физического воспитания
Профилактические мероприятия в рамках Дня солидарности в борьбе с терроризмом (3 сентября)	1-4	03.09.2025	Заместитель директора по безопасности и ОВ; преподаватель- организатор ОБЖ.
Оформление стенда наглядной агитации по профилактике различных видов зависимости, вирусных заболеваний, туберкулеза, СПИДа	1-4	Обновление информации в течение года	Медицинская сестра

Уроки безопасности по профилактике правонарушений. Нормы действующего законодательства в отношении экстремисткой деятельности и терроризма, в том числе разъяснение ответственности за ложные сообщения о теракте. Ответственность в рамках Федерального закона № 54-ФЗ от 19.06.2004 «О собраниях, митингах, демонстрациях, шествиях и пикетированиях» и ЧС	1-4	02.09.2025-25.09.2025	Заместитель директора по ВР, заместитель директора по безопасности и ОВ, Социальный педагог, классные руководители
Комплекс мероприятий, в рамках Декады противодействия экстремизму, терроризму	1-4	02.09.2025-10.09.2025	Заместитель директора по ВР, заместитель директора по безопасности и ОВ
Организация социально-психологического тестирования обучающихся ОУ на предмет раннего выявления незаконного потребления наркотических средств и психотропных веществ в 2024/2025 учебном году	1-4	Сентябрь - октябрь	Социальный педагог; Педагог-психолог, классные руководители
Организация проведения мероприятий в рамках всероссийской «Недели безопасности дорожного движения»	1-4	сентябрь	советник директора по воспитанию, мастера производственного обучения/классные руководители
Проведение мониторинга результатов адаптации несовершеннолетних обучающихся ОУ	1	сентябрь- февраль	Педагог-психолог
Выпуск санитарных бюллетеней по профилактике различных видов зависимости, вирусных заболеваний, туберкулеза, СПИДа	1-4	В течение года	Медицинская сестра
Всемирный день здоровья	1-4	07.04. 2026	Руководитель и преподаватели физической культуры
Лекции о ЗОЖ сотрудниками ЦРБ	1-4	Октябрь-май	Медицинская сестра
Информационно-профилактические встречи с сотрудниками ЦРБ «Город без наркотиков»	1-4	Октябрь, май	Заместитель директора по ВР
Мероприятия по организации работы по формированию законопослушного поведения обучающихся техникума	1-4	Август	Заместитель директора по УВР
Мониторинг посещаемости студентов	1-4	Ежедневно	Учебная часть, классные руководители

Оказание консультативной помощи студентам техникума по правовым вопросам	1-4	В течение года	Заместитель директора по ВР, социальный педагог, классные руководители
Индивидуальная работа со студентами, состоящими на различных видах учета	1-4	В течение года	Заместитель директора по ВР, социальный педагог, классные руководители
Проведение тематических воспитательных часов, по правовым вопросам	1-4	В течение года	Председатель МО, социальный педагог, классные руководители
Комплекс мероприятий, в рамках недели безопасного Интернета «Безопасность в глобальной сети».	1-4	Февраль	преподаватели информатики и ИКТ
Мероприятия в рамках Всемирного дня гражданской обороны	1-4	Март	Заместитель директора по безопасности и ОВ
Исследование уровня агрессивности и тревожности студентов техникума	1	В течении года	Педагог-психолог
Работа службы примирения	1-4	В течение года	Заместитель директора по ВР
Профилактические встречи с сотрудниками правоохранительных органов и Центра по противодействию экстремизму и терроризму	1-4	Сентябрь, март	Заместитель директора по ВР, зав. отделениями, социальный педагог
Неделя безопасности дорожного движения	1-4	Апрель	Социальный педагог, преподаватели по специальности
Всемирный день здоровья (7 апреля)	1-4	08.04.2026	Заместитель директора по ВР, руководитель физ. воспитания
Месячник антинаркотических мероприятий	1-4	Апрель	Заместитель директора по ВР, советник директора по воспитанию
Встреча с сотрудниками МБУ "Центр психолого-педагогической помощи детям и молодежи "СТАТУС" г. Чистополь.	1-4	По согласования	Заместитель директора по ВР, социальный педагог, советник директора по воспитанию
Модуль 9 «Социальное партнёрство и участие работодателей»			
Единый день открытых дверей	Амбассадоры	Февраль, март, апрель, май	Заместитель директора по УПР; ВР, советник директора по воспитанию, педагог-организатор

Фестиваль профессий «Билет в будущее»	Студ. актив	октябрь-ноябрь; февраль- март	Заместитель директора по УПР; мастера производственного обучения
Тренинги и обучение со специалистами Центров занятости населения г. Чистополь	3-4	Сентябрь; апрель	Заместитель директора по НМР, методист
Опрос работодателей по итогам прохождения производственной и преддипломной практики и перспективы трудоустройства выпускников на предприятия.	Обучающиеся выпускных курсов	июнь	Заместитель директора по УПР
Государственная итоговая аттестация с привлечением работодателей	Обучающиеся	июнь	Заместитель директора по УР
Модуль «Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство»			
Участие в мероприятиях в рамках празднования Дня СПО	Все обучающ	сентябрь- октябрь	Заместитель директора по ВР
Конкурс профессионального мастерства по профессиям: «Повар, кондитер», «Пекарь», «Официант-бармен»	1-2	Апрель, 2025	Классные руководители групп, руководители практики
Мастер-класс по компетенции «Поварское дело»	Обучающиеся 3 курса	Октябрь 2025; март 2026	заместитель директора по УПР, МПО
Классный час «Моя будущая профессия»	1	сентябрь - ноябрь	Заместитель директора по ВР, классные руководители
Видео презентация профессий в общеобразовательных школах г. Чистополь и РТ	Студ. актив	сентябрь - декабрь	Заместитель директора по УПР, заместитель директора по ВР
Городское профориентационное мероприятие «Фестиваль возможностей», направленное на общеобразовательные школы	Студ. актив	По плану	Заместитель директора по УПР, советник директора по воспитанию
Единый день открытых дверей	Амбассадоры	Октябрь 2025 Апрель 2026	Заместитель директора по УПР, ВР; педагог-организатор; мастера производственного обучения, советник директора по воспитанию

Декада трудоустройства «Моя карьера» встречи с работодателями, экскурсии на предприятия авиационной	3-4	ноябрь-март	Заместитель директора по УПР; мастера производственного обучения
День повара	1-4	20.10.2025	Председатель ЦК, классные руководители групп, руководители практики
День российского предпринимательства	3-4	26.05.2026	Заместитель директора по НМР, методист
Профессиональная подготовка (по учебному плану)	1-4	По плану	Заместитель директора по УПР, руководители практики
Прохождение производственной практики	4	По плану	Заместитель директора по УПР, руководители практики

Приложение 5

к ОПОП-П по профессии
43.01.09 «Повар, кондитер»

СОДЕРЖАНИЕ
ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ
по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

2025 год

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. СТРУКТУРА ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ
ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА ПРОФИЛЬНОГО УРОВНЯ**
- 2. КОМПЛЕКС ТРЕБОВАНИЙ И РЕКОМЕНДАЦИЙ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ
ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА ПРОФИЛЬНОГО УРОВНЯ**

1. СТРУКТУРА ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА ПРОФИЛЬНОГО УРОВНЯ

Для выпускников, осваивающих ППКРС в рамках ФП «Профессионалитет», государственная итоговая аттестация в соответствии с ФГОС СПО проводится в форме демонстрационного экзамена профильного уровня.

1.1. Структура оценочных материалов

Оценочные материалы для проведения демонстрационного экзамена профильного уровня включают в себя комплект(ы) оценочной документации, варианты заданий и критерии оценивания.

1.2. Структура комплекта оценочной документации

Комплект оценочной документации (далее – КОД) включает следующие разделы:

1. Комплекс требований для проведения демонстрационного экзамена.
2. Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания.
3. План застройки площадки демонстрационного экзамена.
4. Требования к составу экспертных групп.
5. Инструкции по технике безопасности.
6. Образец задания.

2. КОМПЛЕКС ТРЕБОВАНИЙ И РЕКОМЕНДАЦИЙ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА ПРОФИЛЬНОГО УРОВНЯ

2.1. Организационные требования:

1. Демонстрационный экзамен профильного уровня проводится с использованием КОД, включенных образовательными организациями в программу ГИА.
2. Задания демонстрационного экзамена доводятся до главного эксперта в день, предшествующий дню начала демонстрационного экзамена.
3. Образовательная организация обеспечивает необходимые технические условия для обеспечения заданиями во время демонстрационного экзамена выпускников, членов ГЭК, членов экспертной группы.
4. Демонстрационный экзамен проводится в ЦПДЭ, представляющем собой площадку, оборудованную и оснащенную в соответствии с КОД.
5. ЦПДЭ *может располагаться* на территории образовательной организации, а при сетевой форме реализации образовательных программ — также на территории иной организации, обладающей необходимыми ресурсами для организации ЦПДЭ.
6. Выпускники проходят демонстрационный экзамен в ЦПДЭ в составе экзаменационных групп.
7. Образовательная организация знакомит с планом проведения демонстрационного экзамена выпускников, сдающих демонстрационный экзамен, и лиц, обеспечивающих проведение демонстрационного экзамена, в срок не позднее чем за 5 (пять) рабочих дней до даты проведения экзамена.
8. Количество, общая площадь и состояние помещений, предоставляемых для проведения демонстрационного экзамена, обеспечивают проведение демонстрационного экзамена в соответствии с КОД.

9. Не позднее чем за один рабочий день до даты проведения демонстрационного экзамена главным экспертом проводится проверка готовности ЦПДЭ в присутствии членов экспертной группы, выпускников, а также технического эксперта, назначаемого организацией, на территории которой расположен ЦПДЭ, ответственного за соблюдение установленных норм и правил охраны труда и техники безопасности.

10. Главным экспертом осуществляется осмотр ЦПДЭ, распределение обязанностей между членами экспертной группы по оценке выполнения заданий демонстрационного экзамена, а также распределение рабочих мест между выпускниками с использованием способа случайной выборки. Результаты распределения обязанностей между членами экспертной группы и распределения рабочих мест между выпускниками фиксируются главным экспертом в соответствующих протоколах.

11. Выпускники знакомятся со своими рабочими местами под руководством главного эксперта, также повторно знакомятся с планом проведения демонстрационного экзамена, условиями оказания первичной медицинской помощи в ЦПДЭ. Факт ознакомления отражается главным экспертом в протоколе распределения рабочих мест.

12. Допуск выпускников в ЦПДЭ осуществляется главным экспертом на основании документов, удостоверяющих личность.

13. Образовательная организация обязана не позднее чем за один рабочий день до дня проведения демонстрационного экзамена уведомить главного эксперта об участии в проведении демонстрационного экзамена тьютора (ассистента).

2.2. Содержание КОД

Компетенции, включенные в содержание КОД

Код и наименование вида деятельности	Код и наименование профессионального модуля, в рамках которого осваивается ВД	Перечень оцениваемых ПК
В соответствии с ФГОС СПО		
ВД 1. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	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 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	ПМ 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	ПМ.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	ПМ.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	ПМ 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
ВД.06 Освоение профессии рабочего, должности служащего (Пекарь)	ПМ.06 Освоение профессии рабочего, должности служащего (Пекарь)	ПК 6.1 Разрабатывать ассортимент хлебобулочной продукции
		ПК 6.2 Подбирать и подготавливать сырье и исходные материалы для изготовления хлебобулочных изделий
		ПК 6.3 Выполнять формовку теста
		ПК 6.4 Использовать прикладное профессиональное обеспечение и цифровые ресурсы в процессе приготовления мучных, хлебобулочных изделий
		ПК 6.5 Выполнять термическую обработку теста и отделку поверхности хлебобулочных изделий

Умения и навыки, для включения в содержание КОД, определяются в соответствии с разделом 4 ОПОП-П.

2.3. Требования к оцениванию

Максимально возможное количество баллов	100

Схема перевода результатов демонстрационного экзамена из столбальной шкалы в пятибалльную

Оценка (пятибалльная шкала)	«2»	«3»	«4»	«5»
Оценка в баллах (столбальная шкала)	0,00 – 19,99	20,00 – 39,99	40,00 – 69,99	70,00 – 100,00

2.4. Учет в КОД условий для лиц с ограниченными возможностями здоровья и выпускников из числа детей-инвалидов и инвалидов

Для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья и выпускников из числа детей-инвалидов и инвалидов в КОД учитываются условия, позволяющие проводить демонстрационный экзамен профильного уровня с учетом особенностей и возможностей такой категории лиц.