Министерство образования и науки Хабаровского края

Краевое государственное автономное профессиональное образовательное учреждение

«ХАБАРОВСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

(КГА ПОУ ХТК)

ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА «ПРОФЕССИОНАЛИТЕТ»

Среднее профессиональное образование

Образовательная программа

подготовки квалифицированных рабочих, служащих

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат: 0efa46f72d2fc5ac74bc3f6179e9e240
Владелец: Сизоненко Оксана Леонидовна
Должность: начальник отдела документационного обеспечения и архива
Действителен с: 20.11.2024 по: 13.02.2026

Профессия

43.01.09 Повар, кондитер

на базе основного общего образования

форма обучения очная

Квалификация выпускника

повар ↔ кондитер

Одобрено на заседании педагогического совета: протокол № 13 от 28.08.2024 г.

Утверждено приказом КГА ПОУ ХТК приказ №49/0 от 29.08.2024 г.

_____ /Л.В. Менякова/

Согласовано с предприятием-работодателем ООО «Новоторг», технолог _____ /А.В. Ольвинский/

Общество с ограниченной ответственностью «Новоторг» ОГРН 1152721005293 ИНН 2721219184 г.Хабаровск Для документов

2024 год

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

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

Основная образовательная программа среднего профессионального образования по профессии **43.01.09 Повар, кондитер** рассмотрена и одобрена на заседании предметно-цикловой комиссии «Общественное питание»

Протокол № 11 от 28.08.2024 г.
Председатель ПЦК
_____ Ю.И. Быкова

Организация-разработчик:
КГА ПОУ ХТК

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

ООО «Новоторг»
АО «Интур –Хабаровск»
ООО «Ресторан «Первый»

Содержание

Раздел 1. Общие положения **2**

1.1. Назначение основной профессиональной образовательной программы *4*

1.2. Нормативные документы *4*

1.3. Перечень сокращений *5*

Раздел 2. Основные характеристики образовательной программы **7**

Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника **8**

3.1. Область(и) профессиональной деятельности выпускников: *8*

3.2. Профессиональные стандарты *8*

3.3. Осваиваемые виды деятельности *9*

Раздел 4. Требования к результатам освоения образовательной программы **10**

4.1. Общие компетенции *10*

4.2. Профессиональные компетенции *13*

4.3. Матрица компетенций выпускника *755*

Раздел 5. Структура и содержание образовательной программы **91**

5.1. Учебный план *91*

5.2. Обоснование распределения вариативной части образовательной программы *94*

5.3. План обучения в форме практической подготовки на предприятии (на рабочем месте) *95*

5.4. Календарный учебный график *102*

5.5. Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей *103*

5.6. Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы *103*

5.7. Практическая подготовка *103*

5.8. Государственная итоговая аттестация *104*

Раздел 6. Условия реализации образовательной программы **104**

6.1. Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение образовательной программы *104*

6.2. Применение электронного обучения и дистанционных образовательных технологий *104*

6.3. Кадровые условия реализации образовательной программы *105*

6.4. Расчеты финансового обеспечения реализации образовательной программы *105*

Перечень приложений к ОПОП-П:

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

Раздел 1. Общие положения

1.1. Назначение основной профессиональной образовательной программы

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

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

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

1.2. Нормативные документы

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

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

Приказ Минпросвещения России от 17.12.2020 г. № 747 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования»;

Приказ Минпросвещения России от 03.07.2024 г. № 464 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования»;

Примерная образовательная программа «Профессионалитет» по профессии 43.01.09 Повар, кондитер;

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

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

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

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

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

Постановление Правительства Российской Федерации от 13 октября 2020 г. № 1681

«О целевом обучении по образовательным программам среднего профессионального и высшего образования»;

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

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

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

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

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

Локальные нормативные документы Колледжа:

Устав Краевого государственного автономного профессионального образовательного учреждения «Хабаровский технологический колледж» (КГА ПОУ ХТК);

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

Положение о порядке проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся в КГА ПОУ ХТК;

Положение о практической подготовке обучающихся;

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

Положение о режиме учебных занятий и расписании

1.3. Перечень сокращений

ГИА – государственная итоговая аттестация;

ДЭ – демонстрационный экзамен;

МДК – междисциплинарный курс;

ОК – общие компетенции;

ОП – общепрофессиональный цикл;

ООД – общеобразовательные дисциплины;

ОТФ – обобщенная трудовая функция;

ПА – промежуточная аттестация;

ПК – профессиональные компетенции;

ПМ – профессиональный модуль;

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

П– профессиональный цикл;

ПП- производственная практика;

ПС – профессиональный стандарт;

ТФ – трудовая функция;

УМК – учебно-методический комплект;

УП – учебная практика;

ФГОС СПО – федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования.

Раздел 2. Основные характеристики образовательной программы

Параметр	Данные	
Отрасль, для которой разработана образовательная программа	Туризм и сфера услуг	
Перечень профессиональных стандартов, соответствующих профессиональной деятельности выпускников (при наличии)	Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09.03.2022г. №113н «Об утверждении профессионального стандарта «Повар» Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015г. №597н «Об утверждении профессионального стандарта «Кондитер» Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015г. №914н «Об утверждении профессионального стандарта «Пекарь» Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 15.06.2020г. №329н «Об утверждении профессионального стандарта «Специалист по технологии продукции и организации общественного питания»	
Специализированные допуски для прохождения практики, в том числе по охране труда и возраст до 18 лет	Наличие медицинской книжки; прохождение обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров, а также внеочередных медицинских осмотров в установленном законодательством порядке. При производстве кондитерской и шоколадной продукции с использованием алкоголя возраст не меньше 18 лет При производстве хлебобулочной продукции с использованием алкоголя возраст не меньше 18 лет	
Реквизиты ФГОС СПО	Приказ Минобрнауки России от 09 декабря 2016 г. № 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер»	
Квалификация (-и) выпускника	повар ↔ кондитер	
в т.ч. дополнительные квалификации	нет	
Направленности (при наличии)	нет	
Нормативный срок реализации на базе ООО или на базе СОО	2 года 10 месяцев	
Нормативный объем образовательной программы на базе ООО или на базе СОО	4428 часов	
Согласованный с работодателем срок реализации образовательной программы	-	
Согласованный с работодателем объем образовательной программы	-	
Форма обучения	очная	
Структура образовательной программы	**Объем, в ак.ч.**	**в т.ч. в форме практической подготовки**
Среднее общее образование	**1476**	**781**
Обязательная часть образовательной программы	**2304**	**1726**
общепрофессиональный цикл	324	164
профессиональный цикл	1980	1562

в т.ч. практика: - учебная - производственная	1224 *- 504* *- 720*	1224 *- 504* *- 720*
Вариативная часть образовательной программы	**612**	**523**
в т.ч. запрос конкретного работодателя кластера и (или) отрасли (не менее 50% объема вариативной части образовательной программы), включая цифровой образовательный модуль:	356	276
Использование цифровых ресурсов в профессиональной деятельности	36	22
Приготовление, оформление и подготовка к реализации кулинарных изделий региональной дальневосточной кухни	320	254
ГИА в форме демонстрационного экзамена	**36**	
Всего	**4428**	**3030**

Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

3.1. Область(и) профессиональной деятельности выпускников:

реализация процесса обслуживания в организациях общественного питания

3.2. Профессиональные стандарты

Перечень профессиональных стандартов, учитываемых при разработке ОПОП-П:

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

3.3. Осваиваемые виды деятельности

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

Раздел 4. Требования к результатам освоения образовательной программы

4.1. Общие компетенции

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

		формат оформления результатов поиска информации
		современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и
		программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	**Умения:**
		определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности
		применять современную научную профессиональную терминологию
		определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования
		выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи
		определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования
		презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности
		определять источники достоверной правовой информации
		составлять различные правовые документы
		находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать
		оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта
		Знания:
		содержание актуальной нормативно-правовой документации
		современная научная и профессиональная терминология
		возможные траектории профессионального развития и самообразования
		основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности
		правила разработки презентации
		основные этапы разработки и реализации проекта
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	**Умения:**
		организовывать работу коллектива и команды
		взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности
		Знания:
		психологические основы деятельности коллектива
		психологические особенности личности
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей	**Умения:**
		грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке
		проявлять толерантность в рабочем коллективе
		Знания:
		правила оформления документов

	социального и культурного контекста	правила построения устных сообщений
		особенности социального и культурного контекста
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	**Умения:**
		проявлять гражданско-патриотическую позицию
		демонстрировать осознанное поведение
		описывать значимость своей специальности
		применять стандарты антикоррупционного поведения
		Знания:
		сущность гражданско-патриотической позиции
		традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений
		значимость профессиональной деятельности по специальности
		стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	**Умения:**
		соблюдать нормы экологической безопасности
		определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности
		организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства
		организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона
		эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
		Знания:
		правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности
		основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности
		пути обеспечения ресурсосбережения
		принципы бережливого производства
		основные направления изменения климатических условий региона
		правила поведения в чрезвычайных ситуациях
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной	**Умения:**
		использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей
		применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности
		пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности

	деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	**Знания:**
		роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека
		основы здорового образа жизни
		условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности
		средства профилактики перенапряжения
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	**Умения:**
		понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы
		участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы
		строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности
		кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)
		писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы
		Знания:
		правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы
		основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)
		лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности
		особенности произношения
		правила чтения текстов профессиональной направленности

4.2. Профессиональные компетенции

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	**Навыки:**
		подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов
		составление заявок на пополнение ассортимента посуды, приборов, столового белья, аксессуаров и инвентаря, необходимых для сервировки столов
		получение столовой посуды, приборов и столового белья
		сервировка столов с учетом стандартов организации питания
		обучение помощников официанта на рабочих местах технологиям сервировки столов

		контроль предварительной сервировки столов
		Умения:
		визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием
		выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
		проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
		выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства
		владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием
		мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты
		мыть после использования технологическое оборудование и убирать для хранения съемные части
		соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных съемных частей технологического оборудования
		безопасно править кухонные ножи
		соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов
		проверять соблюдение температурного режима в холодильном оборудовании
		выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки
		включать и подготавливать к работе технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
		соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда
		оценивать наличие, определять объем заказываемых продуктов в соответствии с потребностями, условиями хранения
		оформлять заказ в письменном виде или с использованием электронного документооборота
		пользоваться весоизмерительным оборудованием при взвешивании продуктов
		сверять соответствие получаемых продуктов заказу и накладным
		проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов,

		материалов
		сопоставлять данные о времени изготовления и сроках хранения особо скоропортящихся продуктов
		обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства
		осуществлять выбор сырья, продуктов, материалов в соответствии с технологическими требованиями
		использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья
		Знания:
		требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания
		виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними
		последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов
		регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрикатов
		возможные последствия нарушения санитарии и гигиены
		требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды
		виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования
		правила утилизации отходов
		виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов
		способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов
		способы правки кухонных ножей
		ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи
		правила оформления заявок на склад
		правила приема продуктов по количеству и качеству

		ответственность за сохранность материальных ценностей
		правила снятия остатков на рабочем месте
		правила проведения контрольного взвешивания продуктов
		виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс-оценки качества и безопасности сырья и материалов
		правила обращения с тарой поставщика
		правила поверки весоизмерительного оборудования
	ПК 1.2 Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика	**Навыки:**
		обработке различными методами, подготовке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика
		хранении обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика
		Умения:
		распознавать недоброкачественные продукты
		выбирать, применять различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности
		соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте
		различать пищевые и непищевые отходы
		подготавливать пищевые отходы к дальнейшему использованию с учетом требований по безопасности; соблюдать правила утилизации непищевых отходов
		осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию
		соблюдать условия и сроки хранения обработанного сырья с учетом требований по безопасности продукции
		Знания:
		требования охраны труда, пожарной, электробезопасности в организации питания
		виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними
		методы обработки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика
		способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении

		способы удаления излишней горечи, предотвращения потемнения отдельных видов овощей и грибов
		санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов
		формы, техника нарезки, формования традиционных видов овощей, грибов
		способы упаковки, складирования, правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов
	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
		порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов
		ведении расчетов, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос
		Умения:
		соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ
		выбирать, подготавливать пряности и приправы, хранить пряности и приправы в измельченном виде
		выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов, в том числе региональных, с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции
		владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании рыбы, править кухонные ножи
		нарезать, измельчать рыбу вручную или механическим способом
		порционировать, формовать, панировать различными способами полуфабрикаты из рыбы и рыбной котлетной массы
		соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании)
		проверять качество готовых полуфабрикатов перед упаковкой, комплектованием; применять различные техники порционирования, комплектования с учетом ресурсосбережения
		выбирать материалы, посуду, контейнеры для упаковки; эстетично упаковывать, комплектовать полуфабрикаты в соответствии с их видом, способом и сроком реализации
		обеспечивать условия, сроки хранения, товарное соседство скомплектованных, упакованных полуфабрикатов
		рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализованных

		полуфабрикатов
		владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе
		Знания:
		требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания
		виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними
		ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных
		методы приготовления полуфабрикатов из рыбы и рыбной котлетной массы (нарезки, панирования, формования, маринования, фарширования и т.д.)
		способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов
		техника порционирования (комплектования), упаковки, маркирования и правила складирования, условия и сроки хранения упакованных полуфабрикатов
		правила и порядок расчета с потребителями при отпуске на вынос; ответственность за правильность расчетов
		правила, техника общения с потребителями
		базовый словарный запас на иностранном языке
	ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика	**Навыки:**
		приготовлении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных
		порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов
		ведении расчетов, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос
		Умения:
		соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ
		выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции

		владеть техникой работы с ножом при нарезке, филитировании продуктов, снятии филе
		править кухонные ножи
		владеть приемами мытья и бланширования сырья, пищевых продуктов
		нарезать, порционировать различными способами полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
		готовить полуфабрикаты из натуральной рубленой и котлетной массы
		рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов
		консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе
		владеть профессиональной терминологией
		Знания:
		требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания
		виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними
		ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных
		методы приготовления полуфабрикатов из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, рубленой массы (нарезки, маринования, формования, панирования, фарширования, снятия филе, порционирования птицы, дичи и т.д.)
		способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов
		техника порционирования (комплектования), упаковки, маркирования и правила складирования, условия и сроки хранения упакованных полуфабрикатов
		правила и порядок расчета с потребителями при отпуске на вынос; ответственность за правильность расчетов
		правила, техника общения с потребителями
		базовый словарный запас на иностранном языке
Приготовление,	ПК 2.1 Подготавливать рабочее место,	**Навыки:**

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

		Знания:
		требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания
		виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними
		организация работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
		последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
		регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП)
		нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
		возможные последствия нарушения санитарии и гигиены
		требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды
		правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования
		правила утилизации отходов
		виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов
		виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
		способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
		условия, сроки, способы хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
		ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи
		правила оформления заявок на склад
		виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья и материалов
	ПК 2.2 Осуществлять приготовление,	**Навыки:**

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

		приготовления, кулинарное назначение бульонов, отваров
		температурный режим и правила приготовления бульонов, отваров
		виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении бульонов, отваров, правила их безопасной эксплуатации
		санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления, хранения и подачи кулинарной продукции
		техника порционирования, варианты оформления бульонов, отваров для подачи
		методы сервировки и подачи бульонов, отваров
		температура подачи бульонов, отваров
		виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос, транспортирования
		правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров
		правила разогревания охлажденных, замороженных бульонов, отваров
		требования к безопасности хранения готовых бульонов, отваров
		правила маркирования упакованных бульонов, отваров
	ПК 2.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента	**Навыки:**
		приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных
		ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения:
		подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организовывать их хранение в процессе приготовления
		выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи
		взвешивать, измерять продукты в соответствии с рецептурой, осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью
		использовать региональные продукты для приготовления супов
		выбирать, применять, комбинировать методы приготовления супов: пассеровать овощи, томатные продукты и муку; готовить льезоны; закладывать продукты, подготовленные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки; рационально использовать продукты, полуфабрикаты; соблюдать температурный и временной режим варки супов

		изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода супа
		определять степень готовности супов
		доводить супы до вкуса, до определенной консистенции
		проверять качество готовых супов перед отпуском, упаковкой на вынос
		порционировать, сервировать и оформлять супы для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции
		соблюдать выход, выдерживать температуру подачи супов при порционировании
		охлаждать и замораживать полуфабрикаты для супов, готовые супы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов
		хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные супы
		разогревать супы с учетом требований к безопасности готовой продукции
		выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования
		рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителем при отпуске на вынос, вести учет реализованных супов
		консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе супов
		владеть профессиональной терминологией, в том числе на иностранном языке
		Знания:
		правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для супов
		виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов
		нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов
		классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания
		температурный режим и правила приготовления заправочных супов, супов-пюре, вегетарианских, диетических супов, региональных
		виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при приготовлении супов, правила их безопасной эксплуатации
		техника порционирования, варианты оформления супов для подачи
		виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос, транспортирования супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных

		методы сервировки и подачи, температура подачи супов
		правила охлаждения, замораживания и хранения готовых супов
		правила разогревания супов
		требования к безопасности хранения готовых супов
		правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос, ответственности за правильность расчетов с потребителями
		правила, техника общения с потребителями
		базовый словарный запас на иностранном языке
	ПК 2.4 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента	**Навыки:**
		приготовлении соусных полуфабрикатов, соусов разнообразного ассортимента, их хранении и подготовке к реализации
		Умения:
		подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов
		организовывать их хранение в процессе приготовления соусов
		выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи
		взвешивать, измерять продукты, входящие в состав соусов в соответствии с рецептурой; осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью
		рационально использовать продукты, полуфабрикаты
		готовить соусные полуфабрикаты: пассеровать овощи, томатные продукты, муку; подпекать овощи без жира; разводить, заваривать мучную пассеровку, готовить льезоны; варить и организовывать хранение концентрированных бульонов, готовить овощные и фруктовые пюре для соусной основы
		охлаждать, замораживать, размораживать, хранить, разогревать отдельные компоненты соусов, готовые соусы с учетом требований по безопасности
		закладывать продукты, подготовленные соусные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки
		соблюдать температурный и временной режим варки соусов, определять степень готовности соусов
		выбирать, применять, комбинировать различные методы приготовления основных соусов и их производных
		рассчитывать нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов определенной консистенции

		изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса
		доводить соусы до вкуса
		проверять качество готовых соусов перед отпуском их на раздачу
		порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции
		соблюдать выход соусов при порционировании
		выдерживать температуру подачи
		выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирования
		творчески оформлять тарелку с горячими блюдами соусами
		Знания:
		правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости
		критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для соусов
		виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов
		нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов
		ассортимент отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов
		методы приготовления отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов
		органолептические способы определения степени готовности и качества отдельных компонентов соусов и соусных полуфабрикатов
		ассортимент готовых соусных полуфабрикатов и соусов промышленного производства, их назначение и использование
		классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления соусов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания, их кулинарное назначение
		температурный режим и правила приготовления основных соусов и их производных
		виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении соусов, правила их безопасной эксплуатации
		правила охлаждения и замораживания отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов
		правила размораживания и разогрева отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов

		требования к безопасности хранения отдельных компонентов соусов, соусных полуфабрикатов
		нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов различной консистенции
		техника порционирования, варианты подачи соусов
		виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос соусов
		методы сервировки и подачи соусов на стол; способы оформления тарелки соусами
		температура подачи соусов
		требования к безопасности хранения готовых соусов
	ПК 2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	**Навыки:**
		приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных
		ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения:
		подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингридиентов
		организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд и гарниров
		выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи
		взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд и гарниров в соответствии с рецептурой
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью
		использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
		выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: замачивать сушеные; бланшировать; варить в воде или в молоке; готовить на пару; припускать в воде, бульоне и собственном соку; жарить сырые и предварительно отваренные; жарить на решетке гриля и плоской поверхности; фаршировать, тушить, запекать
		готовить овощные пюре

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

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

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

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

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

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

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

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

		виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных
		методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
		правила разогревания
		правила охлаждения, замораживания и хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
		требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
		правила маркирования упакованных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила заполнения этикеток
		правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос
		правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями
		правила, техника общения с потребителями
		базовый словарный запас на иностранном языке
	ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	**Навыки:**
		приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
		ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения:
		подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов к ним
		организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи. кролика
		выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи
		взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа
		использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

		владеть профессиональной терминологией
		консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе
		Знания:
		правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости
		критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента
		виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов
		нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов
		методы приготовления бутербродов, холодных закусок, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов
		виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов
		ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных закусок
		органолептические способы определения готовности
		ассортимент ароматических веществ, используемых при приготовлении масляных смесей, их сочетаемость с основными продуктами, входящими в состав бутербродов, холодных закусок
		нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей
		техника порционирования, варианты оформления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента для подачи
		виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных
		методы сервировки и подачи, температура подачи бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента
		правила хранения, требования к безопасности хранения бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента
		правила маркирования упакованных бутербродов, холодных закусок, правила заполнения этикеток
		правила и порядок расчета с потребителями при отпуске продукции на вынос
		правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с

		потребителями
		правила, техника общения с потребителями
		базовый словарный запас на иностранном языке
	ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	**Навыки:**
		приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
		ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения:
		подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним
		процессе приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья
		выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи
		взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа
		использовать региональные продукты для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
		выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: охлаждать, хранить готовые рыбные продукты с учетом требований к безопасности; нарезать тонкими ломтиками рыбные продукты, 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

		холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос
		порционировать, сервировать и оформлять холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции
		соблюдать выход при порционировании
		выдерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья
		хранить готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов
		выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования
		рассчитывать стоимость
		владеть профессиональной терминологией
		консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья
		Знания:
		правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости
		критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
		виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов
		нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов
		методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств рыбы и нерыбного водного сырья
		виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов
		ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья
		органолептические способы определения готовности
		ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, их сочетаемость с

		основными продуктами
		нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей
		техника порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента для подачи
		виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных
		методы сервировки и подачи, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
		правила хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья
		требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
		правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос
		правила, техника общения с потребителями
		базовый словарный запас на иностранном языке
	ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента	**Навыки:**
		приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента
		ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения:
		подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи и дополнительных ингредиентов к ним
		организовывать их хранение в процессе приготовления
		выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи
		взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа

		использовать региональные продукты для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи
		выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: охлаждать, хранить готовые мясные продукты с учетом требований к безопасности; порционировть отварную, жареную, запеченую домашнюю птицу, дичь; снимать кожу с отварного языка; нарезать тонкими ломтиками мясные продукты вручную и на слайсере; замачивать желатин, готовить мясное, куриное желе; украшать и заливать мясные продукты порциями; вынимать готовое желе из форм; доводить до вкуса
		подбирать соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости
		выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления
		соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении холодных блюд, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи
		проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи перед отпуском, упаковкой на вынос
		порционировать, сервировать и оформлять холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции
		соблюдать выход при порционировании
		выдерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи
		охлаждать и замораживать готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом требований к безопасности пищевых продуктов
		хранить холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом требований к безопасности готовой продукции
		выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования
		рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос
		владеть профессиональной терминологией
		консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд,

		кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи
		Знания:
		правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости
		критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов
		виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов
		нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов
		методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов
		виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов
		ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи
		органолептические способы определения готовности
		ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, их сочетаемость с основными продуктами
		нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности
		техника порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента для подачи
		виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных
		методы сервировки и подачи, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента
		правила хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента
		требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного

		ассортимента
		правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос
		правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями
		правила, техника общения с потребителями
		базовый словарный запас на иностранном языке
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	**Навыки:**
		подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов
		подготовке к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов
		Умения:
		выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
		проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
		применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования
		выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства
		владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием
		мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты
		соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования
		соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов
		выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
		подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты

		соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда
		выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
		оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов
		осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями
		обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
		своевременно оформлять заявку на склад
		Знания:
		требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания
		виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними
		организация работ на участках (в зонах) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
		последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
		регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
		возможные последствия нарушения санитарии и гигиены
		требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды
		правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования
		правила утилизации отходов
		виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов
		способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков

		условия, сроки, способы хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
		ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
		правила оформления заявок на склад
	ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	**Навыки:**
		приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных сладких блюд, десертов
		ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения:
		подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов
		организовывать их хранение в процессе приготовления холодных сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства
		выбирать, подготавливать ароматические вещества
		взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью
		использовать региональные продукты для приготовления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
		выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: готовить сладкие соусы; хранить, использовать готовые виды теста; нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды; варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине; запекать фрукты; взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки; подготавливать желатин, агар-агар; готовить фруктовые, ягодные, молочные желе, муссы, кремы, фруктовые, ягодные самбуки; смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства; использовать и выпекать различные виды готового теста; определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, холодных сладких блюд, десертов; доводить до вкуса

		выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления
		проверять качество готовых холодных сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос
		порционировать, сервировать и оформлять холодные сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции
		соблюдать выход при порционировании
		выдерживать температуру подачи холодных сладких блюд, десертов
		охлаждать и замораживать полуфабрикаты для холодных сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов
		хранить свежеприготовленные холодные сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции
		выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования
		рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос
		владеть профессиональной терминологией
		консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных сладких блюд, десертов
		Знания:
		ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости
		критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
		виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов
		нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов
		методы приготовления холодных сладких блюд, десертов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта
		виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов
		ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных сладких блюд, десертов
		органолептические способы определения готовности
		нормы, правила взаимозаменяемости продуктов

		техника порционирования, варианты оформления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента для подачи
		виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных
		методы сервировки и подачи, температура подачи холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
		требования к безопасности хранения готовых холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
		правила общения с потребителями
		базовый словарный запас на иностранном языке
		техника общения, ориентированная на потребителя
	ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	**Навыки:**
		приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих сладких блюд, десертов
		ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения:
		подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов
		организовывать их хранение в процессе приготовления горячих сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства
		выбирать, подготавливать ароматические вещества
		взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью
		использовать региональные продукты для приготовления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
		выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: готовить сладкие соусы; хранить, использовать готовые виды теста; нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды; варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине; запекать фрукты в собственном

		соку, соусе, сливках; жарить фрукты основным способом и на гриле; проваривать на водяной бане, запекать, варить в формах на пару основы для горячих десертов; взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки; готовить сладкие блинчики, пудинги, оладьи, омлеты, вареники с ягодами, шарлотки; смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства; использовать и выпекать различные виды готового теста; определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, горячих сладких блюд, десертов; доводить до вкуса
		выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления
		выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления
		проверять качество готовых горячих сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос
		порционировать, сервировать и оформлять горячие сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции
		соблюдать выход при порционировании
		выдерживать температуру подачи горячих сладких блюд, десертов
		охлаждать и замораживать полуфабрикаты для горячих сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов
		хранить свежеприготовленные горячие сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции
		выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования
		рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос
		владеть профессиональной терминологией
		консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих сладких блюд, десертов
		Знания:
		правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости
		критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
		виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов
		нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов

		методы приготовления горячих сладких блюд, десертов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта
		виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов
		ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих сладких блюд, десертов
		органолептические способы определения готовности
		нормы, правила взаимозаменяемости продуктов
		техника порционирования, варианты оформления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента для подачи
		виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных
		методы сервировки и подачи, температура подачи горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
		требования к безопасности хранения готовых горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
		базовый словарный запас на иностранном языке
		техника общения, ориентированная на потребителя
	ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента	**Навыки:**
		приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных напитков
		ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения:
		подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов
		организовывать их хранение в процессе приготовления холодных напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства
		выбирать, подготавливать ароматические вещества
		взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных напитков в соответствии с рецептурой
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью

		использовать региональные продукты для приготовления холодных напитков разнообразного ассортимента
		выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств
		отжимать сок из фруктов, овощей, ягод
		смешивать различные соки с другими ингредиентам
		проваривать, настаивать плоды, свежие и сушеные, процеживать, смешивать настой с другими ингредиентами
		готовить морс, компоты, холодные фруктовые напитки
		готовить квас из ржаного хлеба и готовых полуфабрикатов промышленного производства
		готовить лимонады
		готовить холодные алкогольные напитки
		готовить горячие напитки (чай, кофе) для подачи в холодном виде
		подготавливать пряности для напитков
		определять степень готовности напитков
		выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать
		соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления проверять качество готовых холодных напитков перед отпуском, упаковкой на вынос
		порционировать, сервировать и оформлять холодные напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции
		соблюдать выход при порционировании
		выдерживать температуру подачи холодных напитков
		хранить свежеприготовленные холодные напитки с учетом требований по безопасности готовой продукции
		выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования
		рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос
		владеть профессиональной терминологией
		консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных напитков

		Знания:
		правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости
		критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных напитков разнообразного ассортимента
		виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов
		нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов
		методы приготовления холодных напитков, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта
		виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов
		ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных напитков
		органолептические способы определения готовности
		нормы, правила взаимозаменяемости продуктов
		техника порционирования, варианты оформления холодных напитков разнообразного ассортимента для подачи
		виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных
		методы сервировки и подачи, температура подачи холодных напитков разнообразного ассортимента
		требования к безопасности хранения готовых холодных напитков разнообразного ассортимента
		правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос
		правила, техника общения с потребителями
		базовый словарный запас на иностранном языке
	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
		ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения:
		подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов

		организовывать их хранение в процессе приготовления горячих напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства
		выбирать, подготавливать ароматические вещества
		взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих напитков в соответствии с рецептурой
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью
		использовать региональные продукты для приготовления горячих напитков разнообразного ассортимента
		выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: заваривать чай; варить кофе в наплитной посуде и с помощью кофемашины; готовить кофе на песке; обжаривать зерна кофе; варить какао, горячий шоколад; готовить горячие алкогольные напитки; подготавливать пряности для напитков; определять степень готовности напитков; доводить их до вкуса
		выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать
		соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления
		проверять качество готовых горячих напитков перед отпуском, упаковкой на вынос
		порционировать, сервировать и горячие напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции
		соблюдать выход при порционировании
		выдерживать температуру подачи горячих напитков
		выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования
		рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос
		владеть профессиональной терминологией
		консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих напитков
		Знания:
		правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости
		критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих напитков разнообразного ассортимента
		виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов

		нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов
		методы приготовления горячих напитков, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта
		виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов
		ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих напитков
		органолептические способы определения готовности
		нормы, правила взаимозаменяемости продуктов
		техника порционирования, варианты оформления горячих напитков разнообразного ассортимента для подачи
		виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных
		методы сервировки и подачи, температура подачи горячих напитков разнообразного ассортимента
		требования к безопасности хранения готовых горячих напитков разнообразного ассортимента
		правила расчета с потребителями
		базовый словарный запас на иностранном языке
		техника общения, ориентированная на потребителя
Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	**Навыки:**
		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 вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты
		соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования
		обеспечивать чистоту, безопасность кондитерских мешков
		соблюдать условия хранения производственной посуды, инвентаря, инструментов
		выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в кондитерском цехе
		подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
		соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда
		выбирать, подготавливать, рационально размещать на рабочем месте материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
		Знания:
		требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания
		виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними
		организация работ в кондитерском цехе
		последовательность выполнения технологических операций, современные методы изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
		регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при изготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
		возможные последствия нарушения санитарии и гигиены
		требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и производственной посуды
		правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств,

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

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

		органолептические способы определения готовности
		условия, сроки хранения отделочных полуфабрикатов, в том числе промышленного производства
		требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов
	ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	**Навыки:**
		приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
		ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения:
		подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов
		организовывать их хранение в процессе приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства
		выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества
		взвешивать, измерять продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и хлеба в соответствии с рецептурой
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа
		использовать региональные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба
		выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств: подготавливать продукты; замешивать дрожжевое тесто опарным и безопарным способом вручную и с использованием технологического оборудования; подготавливать начинки, фарши; подготавливать отделочные полуфабрикаты; прослаивать дрожжевое тесто для хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста вручную и с использованием механического оборудования; проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных хлебобулочных изделий и хлеба; проводить оформление хлебобулочных изделий
		выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления
		проверять качество хлебобулочных изделий и хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос
		порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов,

		соблюдения требований по безопасности готовой продукции
		соблюдать выход при порционировании
		выдерживать условия хранения хлебобулочных изделий и хлеба с учетом требований по безопасности готовой продукции
		выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования хлебобулочных изделий и хлеба
		рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями
		владеть профессиональной терминологией
		консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и хлеба
		Знания:
		ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости
		критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
		виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов
		нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов
		методы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта
		виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов
		ассортимент, рецептуры, требования к качеству, хлебобулочных изделий и хлеба
		органолептические способы определения готовности выпеченных изделий
		нормы, правила взаимозаменяемости продуктов
		техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
		виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, в том числе региональных
		методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
		требования к безопасности хранения готовых хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента

		правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток
		правила и порядок расчета с потребителями при отпуске продукции на вынос
		базовый словарный запас на иностранном языке
		техника общения, ориентированная на потребителя
	ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	**Навыки:**
		приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
		ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения:
		подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов
		организовывать их хранение в процессе приготовления мучных кондитерских изделий с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства
		выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества
		взвешивать, измерять продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий в соответствии с рецептурой
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа
		использовать региональные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий
		выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств: подготавливать продукты; готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования; подготавливать начинки, отделочные полуфабрикаты; проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных мучных кондитерских изделий
		проводить оформление мучных кондитерских изделий
		выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления
		проверять качество мучные кондитерские изделия перед отпуском, упаковкой на вынос

		порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции
		соблюдать выход при порционировании
		выдерживать условия хранения мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности готовой продукции
		выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования мучных кондитерских изделий
		рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями
		владеть профессиональной терминологией
		консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий
		Знания:
		ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости
		критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
		виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов
		нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов
		методы приготовления мучных кондитерских изделий, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта
		виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов
		ассортимент, рецептуры, требования к качеству, мучных кондитерских изделий
		органолептические способы определения готовности выпеченных изделий
		нормы, правила взаимозаменяемости продуктов
		техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
		виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных
		методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
		требования к безопасности хранения готовых мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

		правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток
		базовый словарный запас на иностранном языке
		техника общения, ориентированная на потребителя
	ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	**Навыки:**
		подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов
		приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
		хранение, отпуск, упаковка на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
		ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос
		взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения:
		подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов
		организовывать их хранение в процессе приготовления пирожных и тортов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства
		выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества
		взвешивать, измерять продукты, входящие в состав пирожных и тортов в соответствии с рецептурой
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа
		использовать региональные продукты для приготовления пирожных и тортов
		выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления пирожных и тортов с учетом типа питания: подготавливать продукты; готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования; подготавливать начинки, кремы, отделочные полуфабрикаты; проводить формование рулетов из бисквитного полуфабриката
		готовить, оформлять торты, пирожные с учетом требований к безопасности готовой продукции
		выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления
		проверять качество пирожных и тортов перед отпуском, упаковкой на вынос
		порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции

		соблюдать выход при порционировании
		выдерживать условия хранения пирожных и тортов с учетом требований по безопасности готовой продукции
		выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования пирожных и тортов
		рассчитывать стоимость
		владеть профессиональной терминологией
		консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе пирожных и тортов
		Знания:
		ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости
		критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для пирожных и тортов разнообразного ассортимента
		виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов
		нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов
		методы приготовления пирожных и тортов, правила их выбора с учетом типа питания
		виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов
		ассортимент, рецептуры, требования к качеству, пирожных и тортов
		органолептические способы определения готовности выпеченных и отделочных полуфабрикатов
		нормы, правила взаимозаменяемости продуктов
		техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения пирожных и тортов разнообразного ассортимента
		виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос пирожных и тортов разнообразного ассортимента, в том числе региональных
		методы сервировки и подачи пирожных и тортов разнообразного ассортимента
		требования к безопасности хранения готовых пирожных и тортов разнообразного ассортимента
		правила маркирования упакованных пирожных и тортов разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток
		правила, техника общения с потребителями

		базовый словарный запас на иностранном языке
	ПК 5.6 Выбирать, оформлять и использовать информационные ресурсы системы автоматизации	**Навыки:**
		проведение кассовых операций оплаты по счетам за выполненный заказ
		Умения:
		пользоваться автоматизированными программами и мобильными терминалами
		заносить и редактировать данные по заказу в специализированных программах организации питания
		использовать электронное меню в организации питания
		пользоваться контрольно-кассовым оборудованием и программно-аппаратным комплексом для приема к оплате платежных карт
		проводить оформление счета для оплаты
		принимать оплату в наличной и безналичной формах
		Знания:
		правила создания и редактирования заказа в специализированных программах по приему и оформлению заказов
		порядок и процедуру передачи заказа на кухню
		порядок оформления счетов и расчета по ним с гостями организации питания
		правила эксплуатации контрольно-кассовой техники и POS терминалов
Приготовление, оформление и подготовка к реализации кулинарных изделий региональной дальневосточной кухни	ПК 6.1 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации продукции региональной кухни разнообразного ассортимента	**Навыки:**
		Приема-сдачи сырья и расходных материалов для производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями
		Мониторинга показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
		Регулирования параметров качества продукции, расхода сырья и выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями
		Умения:
		Подготавливать сырье и расходные материалы к процессу производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями и с соблюдением

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

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

4.3. Матрица компетенций выпускника

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 обязательная /вариативная	Наименование вида деятельности	Код и наименование профессиональной компетенции	Код профессионального стандарта	Код и наименование обобщенной трудовой функции	Код и наименование трудовой функции
обязательная ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ВД 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ПК 1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	33.011	ОТФ А – Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	ТФ А/01.3 Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара
		ПК 1.2 Осуществлять	33.011	ОТФ А – Приготовление	ТФ А/02.3 Выполнение

		обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика		блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья	33.011	ОТФ А – Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	ТФ А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 1.4 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика	33.011	ОТФ А – Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	ТФ А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
обязательная ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ВД 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПК 2.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	33.011	ОТФ А – Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	ТФ А/01.3 Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара
		ПК 2.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров	33.011	ОТФ А – Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	ТФ А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и

		разнообразного ассортимента			кулинарных изделий
				ОТФ В – Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 2.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента	33.011	ОТФ А – Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	ТФ А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
				ОТФ В – Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 2.4 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента	33.011	ОТФ А – Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	ТФ А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
				ОТФ В – Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного	33.011	ОТФ А – Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	ТФ А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
				ОТФ В – Приготовление	ТФ В/02.4 Приготовление,

		ассортимента		блюд, напитков и кулинарных изделий	оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 2.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	33.011	ОТФ А – Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	ТФ А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
				ОТФ В – Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	33.011	ОТФ А – Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	ТФ А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
				ОТФ В – Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	33.011	ОТФ А – Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	ТФ А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
				ОТФ В – Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и

					кулинарных изделий
обязательная ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ВД 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПК 3.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	33.011	ОТФ А – Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	ТФ А/01.3 Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара
		ПК 3.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента	33.011	ОТФ А – Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	ТФ А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
				ОТФ В – Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 3.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента	33.011	ОТФ А – Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	ТФ А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
				ОТФ В – Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов,	33.011	ОТФ А – Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	ТФ А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже

		канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента			блюд, напитков и кулинарных изделий
				ОТФ В – Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	33.011	ОТФ А – Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	ТФ А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
				ОТФ В – Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента	33.011	ОТФ А – Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	ТФ А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
				ОТФ В – Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
обязательная ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных	ВД.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного	ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	33.011	ОТФ А – Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	ТФ А/01.3 Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара

и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	ассортимента	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	33.011	ОТФ А – Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	ТФ А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
				ОТФ В – Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	33.011	ОТФ А – Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	ТФ А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
				ОТФ В – Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента	33.011	ОТФ А – Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	ТФ А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
				ОТФ В – Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и

					кулинарных изделий
		ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента	33.011	ОТФ А – Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	ТФ А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
				ОТФ В – Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
обязательная ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	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	33.010	ОТФ А – Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера	ТФ А/01.3 Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места
				ОТФ В – Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента	ТФ В/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места кондитера к работе
		ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	33.010	ОТФ А – Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера	ТФ А/02.3 Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции

				ОТФ В – Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента	ТФ В/02.4 Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции
		ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	33.014	ОТФ А – Изготовление хлебобулочных изделий под руководством пекаря	ТФ А/02.3 Выполнение заданий пекаря по изготовлению, продаже и презентации хлебобулочных изделий
				ОТФ В – Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий	ТФ В/03.4 Формовка хлебобулочных изделий
					ТФ В/04.4 Выпечка хлебобулочных изделий
					ТФ В/05.4 Презентация и продажа хлебобулочных изделий
		ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	33.010	ОТФ А – Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера	ТФ А/02.3 Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции
				ОТФ В – Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и	ТФ В/02.4 Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции

				шоколадной продукции разнообразного ассортимента	
		ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	33.010	ОТФ А – Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера	ТФ А/02.3 Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции
				ОТФ В – Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента	ТФ В/02.4 Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции
		ПК 5.6 Выбирать, оформлять и использовать информационные ресурсы системы автоматизации	33.010	ОТФ А – Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера	ТФ А/02.3 Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции
вариативная ПМ.06 Приготовление, оформление и подготовка к реализации кулинарных изделий региональной дальневосточной	ВД.06 Приготовление, оформление и подготовка к реализации кулинарных изделий региональной дальневосточной кухни	ПК 6.1 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации продукции региональной кухни разнообразного ассортимента	22.005	ОТФ А – Ведение технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ТФ А/02.4 Выполнение технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими

кухни					инструкциями
		ПК 6.2 Решать задачи эффективного управления людьми в условиях их профессиональной деятельности	33.011	ОТФ С – Организация и контроль текущей деятельности бригады поваров	ТФ С/02.5 Организация работы бригады поваров
			33.010	ОТФ С – Организация и контроль текущей деятельности бригады кондитеров	ТФ С/02.5 Организация работы бригады кондитеров

4.3.2. Матрица соответствия компетенций и составных частей ОПОП-П по специальности:

Индекс	Наименование	Общие компетенции (ОК)								
		Код общих компетенций, осваиваемых в рамках дисциплин (профессиональных модулей)								
		01	02	03	04	05	06	07	08	09
	Общеобразовательные предметы	О	О	О	О	О	О	О	О	О
ОУП.01	Русский язык				О	О				О
ОУП.02	Литература	О	О	О	О	О	О			О
ОУП.03	Математика	О	О	О	О	О	О	О		
ОУП.04	Иностранный язык	О	О		О					О
ОУП.05	Информатика		О							
ОУП.06	Физика	О	О		О					
ОУП.07	Химия	О	О		О			О		
ОУП.08	Биология	О	О		О			О		
ОУП.09	История	О	О	О	О	О	О			
ОУП.10	Обществознание	О	О	О	О	О	О			О
ОУП.11	География	О	О	О	О	О	О	О		О
ОУП.12	Физическая культура	О			О				О	
ОУП.13	Основы безопасности и защиты Родины	О	О	О	О		О	О	О	
ДУП.01	Родной язык и (или) государственный язык республики Российской Федерации / Родная литература		О	О	О	О	О			О
ДУП.02	Основы проектной деятельности				О	О				О
ДУП.03	Экономика	О	О	О	О	О	О	О		О
ОП.00	**Общепрофессиональный цикл**	О	О	О	О	О	О	О	О	О
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	О	О	О	О	О	О	О		О
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	О	О	О	О	О	О	О		О
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	О	О	О	О	О	О	О		О
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	О	О	О	О	О		О		О
ОП.05	Основы калькуляции и учета	О	О	О	О	О				О
ОП.06	Охрана труда	О	О	О	О	О	О	О		О
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	О	О	О	О	О				О
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	О	О	О	О	О	О	О	О	О
ОП.09	Физическая культура	О	О	О	О	О	О		О	О
ОП.10	Использование цифровых ресурсов в профессиональной деятельности	О	О	О	О	О	О			О

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

Индекс	Наименование	Профессиональные компетенции (ПК)																																	
		Код профессиональных компетенций, осваиваемых в рамках дисциплин (профессиональных модулей)																																	
		1.1	1.2	.3	1.4	2.1	2.2	2.3	.4	2.5	.6	.7	.8	3.1	.2	.3	.4	.5	.6	.1	.2	.3	.4	.5	.1	.2	5.3	.4	.5	5.6	6.1	6.2				
	Общеобразовательные предметы	О	О		О	О	О	О		О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О				
ОУП.01	Русский язык	О				О								О						О					О										
ОУП.02	Литература	О				О								О						О					О										
ОУП.03	Математика	О				О								О						О					О						О				
ОУП.04	Иностранный язык	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О				
ОУП.05	Информатика	О				О								О						О					О				О						
ОУП.06	Физика	О				О								О						О					О						О				
ОУП.07	Химия	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О			О				
ОУП.08	Биология	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О		О				
ОУП.09	История			О	О			О		О	О	О	О			О	О	О	О		О	О	О	О			О	О	О						
ОУП.10	Обществознание			О	О			О		О	О	О	О			О	О	О	О		О	О	О	О			О	О	О						
ОУП.11	География																														О				
ОУП.12	Физическая культура	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О		О	О			
ОУП.13	Основы безопасности и защиты Родины	О				О								О						О					О						О				
ДУП.01	Родной язык и (или) государственный язык республики Российской Федерации / Родная литература	О				О								О						О					О						О				
ДУП.02	Основы проектной деятельности			О	О			О		О	О	О	О			О	О	О	О		О	О	О	О			О	О	О	О					
ДУП.03	Экономика			О	О			О		О	О	О	О			О	О	О	О		О	О	О	О			О	О	О	О					
ОП.00	**Общепрофессиональный цикл**	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О		О	О			
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О		О	О			
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О		О	О			
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О		О	О			
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности																													О					
ОП.05	Основы калькуляции и учета			О	О		О	О	О	О	О	О	О		О	О	О	О	О		О	О	О	О		О	О	О	О	О		О				
ОП.06	Охрана труда	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О		О	О			
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	О								О	О	О	О							О												О			
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	О				О								О						О					О						О	О			
ОП.09	Физическая культура																																		
ОП.10	Использование цифровых ресурсов в профессиональной деятельности				О			О	О	О	О	О	О			О	О	О	О		О	О	О	О			О	О	О	О					

П.00	**Профессиональный цикл**	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О		О	О
ПМ.01	**Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента**	О	О	О	О																												
МДК. 01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	О																															
МДК. 01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		О	О	О																												
УП.01	Учебная практика	О	О	О	О																												
ПП.01	Производственная практика	О	О	О	О																												
ПМ.02	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**					О	О	О	О	О	О	О	О																				
МДК. 02.01	Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента					О																											
МДК. 02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок						О	О	О	О	О	О	О																				
УП.02	Учебная практика					О	О	О	О	О	О	О	О																				
ПП.02	Производственная практика					О	О	О	О	О	О	О	О																				
ПМ.03	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**													О	О	О	О	О	О														
МДК. 03.01	Организация приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента													О																			
МДК 03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок														О	О	О	О	О														
УП.03	Учебная практика													О	О	О	О	О	О														
ПП.03	Производственная практика													О	О	О	О	О	О														
ПМ.04	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента**																			О	О	О	О	О									
МДК. 04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков																			О													
МДК 04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков																				О	О	О	О									
УП.04	Учебная практика																			О	О	О	О	О									
ПП.04	Производственная практика																			О	О	О	О	О									

ПМ.05	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента**																								О	О	О	О	О			
МДК. 05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий																								О							
МДК 05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий																									О	О	О	О			
УП.05	Учебная практика																								О	О	О	О	О			
ПП.05	Производственная практика																								О	О	О	О	О			
ПМ.06	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации кулинарных изделий региональной дальневосточной кухни**																														О	О
МДК. 06.01	Процессы переработки дальневосточных дикоросов, приготовления и подготовки к реализации кулинарных изделий из них																														О	О
МДК 06.02	Процессы переработки водных биоресурсовв, приготовления и подготовки к реализации кулинарных изделий из них																														О	О
УП.06	Учебная практика																														О	О
ПП.06	Производственная практика																														О	О

Раздел 5. Структура и содержание образовательной программы

5.1. Учебный план

Индекс	Наименование	Форма промежуточной аттестации (зачет, диф. Зачет,	Всего	В т.ч. в форме практической	Объем образовательной программы в академических часах				Обязательная	Вариативная	Объем образовательной программы, распределённой по курсам и семестрам					
											1 курс		2 курс		3 курс	
					Учебные занятия	Практики	Самостоятельная работа	Промежуточная			1 семестр	2семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр
1	2	3	4	5	7	8	9	10	11	12						
ООД. 00	**Общеобразовательные дисциплины**		**1476**	**781**	**1408**		**48**	**20**			**486**	**608**	**248**	**134**		
ОУП.01	Русский язык	э	72	36	34			2			34	38				
ОУП.02	Литература	э	108	90	106			2			50	58				
ОУП.03	Математика	дз, э	232	140	228			4			74	78	80			
ОУП.04	Иностранный язык	дз	72	72	72						34	38				
ОУП.05	Информатика	дз	108	82	108						34	74				
ОУП.06	Физика	дз	72	22	72								72			
ОУП.07	Химия	э	122	28	118			4			50	72				
ОУП.08	Биология	э	122	52	118			4					62	60		
ОУП.09	История	дз	94	8	94						42	52				
ОУП.10	Обществознание	дз	72	25	72						34	38				
ОУП.11	География	дз	72	40	72								34	38		
ОУП.12	Физическая культура	з,дз	72	66	72						34	38				
ОУП.13	Основы безопасности и защиты Родины	дз	68	46	68						68					
ДУП.01	Родной язык и (или) государственный язык республики Российской Федерации / Родная литература	др	36	24	36									36		
ДУП.02	Основы проектной деятельности	др	82	22	34		48				32	50				
ДУП.03	Экономика	э	72	28	68			4				72				
ОП.00	**Общепрофессиональный цикл**		**436**	**253**	**436**				**324**	**112**	**126**	**90**	**46**	**138**		**36**
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии	дз	36	15	36				36		36					

	и гигиены															
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	дз	54	28	54				36	18	54					
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	дз	36	14	36				36		36					
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	дз	54	24	54				36	18				54		
ОП.05	Основы калькуляции и учета	др	54	34	54				32	22		54				
ОП.06	Охрана труда	др	36	12	36				36			36				
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	др	54	54	54				36	18			26	28		
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	дз	36	10	36				36					36		
ОП.09	Физическая культура	з, дз	40	40	40				40				20	20		
ОП.10ц	Использование цифровых ресурсов в профессиональной деятельности		36	22	36					36						36
П.00	**Профессиональный цикл**		**2480**	**1996**	**800**	**1584**	**60**	**36**	**1980**	**500**		**166**	**318**	**592**	**612**	**792**
ПМ.01	**Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента**	эм	266	206	106	144	10	6	266			102	164			
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	дз	32	18	32				32			32				
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	дз	84	44	74		10		84			34	50			
УП.01	Учебная практика	дз	72	72		72			72			36	36			
ПП.01	Производственная практика	дз	72	72		72			72				72			
ПМ.01.ЭМ	Экзамен по модулю		6					6	6				6			
ПМ.02	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**	эм	658	556	174	468	10	6	586	72		32	154	472		
МДК.02.01	Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	дз	32	14	32				32			32				
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	др	152	74	142		10		152				46	106		
УП.02	Учебная практика	дз	144	144		144			144				108	36		
ПП.02	Производственная практика	дз	324	324		324			252	72				324		
ПМ.02 ЭМ	Экзамен по модулю		6					6	6					6		
ПМ.03	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**	эм	336	258	140	180	10	6	336			32			304	
МДК.03.01	Организация приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	дз	32	12	32				32			32				

	разнообразного ассортимента															
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	др	118	66	108		10		118						118	
УП.03	Учебная практика	дз	72	72		72			72						72	
ПП.03	Производственная практика	дз	108	108		108			108						108	
ПМ.03 ЭМ	Экзамен по модулю		6					6	6						6	
ПМ.04	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента**	эм	254	178	94	144	10	6	254							254
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	дз	32	12	32				32							32
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	др	72	22	62		10		72							72
УП.04	Учебная практика	дз	72	72		72			72							72
ПП.04	Производственная практика	дз	72	72		72			72							72
ПМ.04 ЭМ	Экзамен по модулю		6					6	6							6
ПМ.05	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента**	эм	646	562	162	468	10	6	538	108					108	538
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	дз	32	12	32				32						32	
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	др	140	82	130		10		140						40	100
УП.05	Учебная практика	дз	144	144		144			144						36	108
ПП.05	Производственная практика	дз	324	324		324			216	108						324
ПМ.05 ЭМ	Экзамен по модулю		6					6	6							6
ПМ.06*	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации кулинарных изделий региональной дальневосточной кухни**	эм	320	254	134	180	10	6		320				120	200	
МДК.06.01*	Процессы переработки дальневосточных дикоросов, приготовления и подготовки к реализации кулинарных изделий из них	др	48	26	48					48				48		
МДК 06.02*	Процессы переработки водных биоресурсовв, приготовления и подготовки к реализации кулинарных изделий из них	др	86	48	76		10			86					86	
УП.06*	Учебная практика	дз	72	72		72				72				36	36	
ПП.06*	Производственная практика	дз	108	108		108				108				36	72	
ПМ.06.ЭМ	Экзамен по модулю		6					6		6					6	

ГИА.00	**Государственная итоговая аттестация**		**36**													36
Итого:			**4428**	**3030**	**2644**	**1584**	**108**	**56**	**2304**	**612**	**612**	**864**	**612**	**864**	**612**	**864**

5.2. Обоснование распределения вариативной части образовательной программы

№ п/п	Код и наименование учебной дисциплины/профессионального модуля	Количество часов	Категория 1. ПОП-П/работодатель 2. ЦОМ/проект	Обоснование
1	ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров	18		увеличение объема часов с целью расширения содержания курса
2	ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	18		увеличение объема часов с целью расширения содержания курса
3	ОП.05 Основы калькуляции и учета	22		увеличение объема часов с целью расширения содержания курса
4	ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности	18		увеличение объема часов с целью расширения содержания курса
7	ОП.10 Использование цифровых ресурсов в профессиональной деятельности	36	2	дисциплина введена в учебный план работодателем - ООО «Новоторг» в целях обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с потребностями регионального рынка труда
8	ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	72	1	увеличение объема часов работодателем - ООО «Новоторг» с целью расширения содержания производственной практики
9	ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	108	1	увеличение объема часов работодателем - ООО «Новоторг» с целью расширения содержания производственной практики
10	ПМ.06 Приготовление, оформление и подготовка к реализации кулинарных изделий региональной дальневосточной кухни	320	1	профессиональный модуль введен в учебный план работодателем - ООО «Новоторг» в целях обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с потребностями регионального рынка труда

Итого	**612**		-

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

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

	обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или для транспортирования					
2.	**Производственная практика** **Виды работ:** Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями Выполнение задания (заказа) по приготовлению супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с производственной программой кухни ресторана Подготовка к реализации готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, сервировки и творческого оформления супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи. Упаковка готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом	МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок ПП.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	324	4	Предприятия общественного питания города (Кухня ресторана)	
3.	**Производственная практика** **Виды работ:** Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним к использованию Использование различных технологий приготовления бутербродов, гастрономических продуктов	МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок ПП.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.	108	5	Предприятия общественного питания города (Кухня ресторана)	

	порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок по ассортименту и меню базы практики Определение степени готовности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, доведение до вкуса Оформление и подача бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции на раздаче					
4.	**Производственная практика** **Виды работ:** Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд. десертов, напитков в соответствии с производственной программой кухни ресторана Подготовка к реализации готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента (порционирования, сервировки и творческого оформления холодных и горячих десертов, напитков для подачи) Упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с заказом	МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков ПП.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.	72	6	Предприятия общественного питания города (Кухня ресторана)	

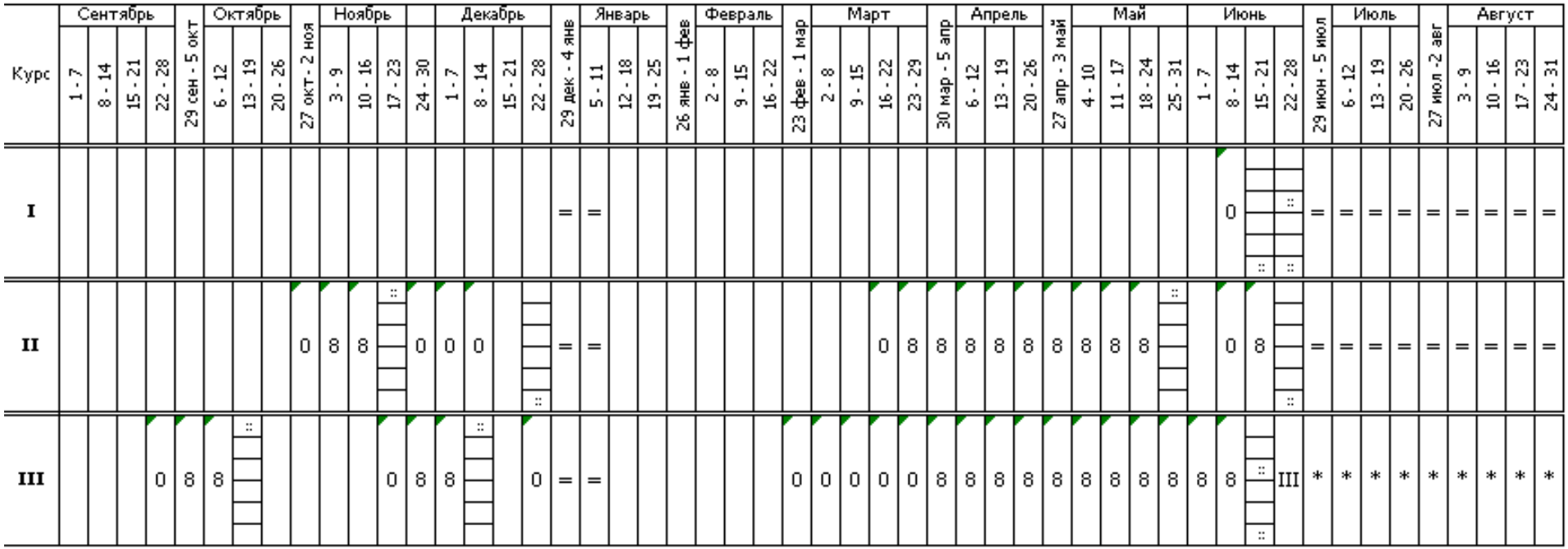
5.	**Производственная практика** **Виды работ:** Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с производственной программой кондитерского цеха Подготовка к реализации готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом	МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий ПП.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.	324	6	Предприятия общественного питания города (Кухня ресторана)	
6.	**Производственная практика** **Виды работ:** Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих блюд, десертов, напитков сложного ассортимента Организация хранения готовых	МДК.06.01 Процессы переработки дальневосточных дикоросов, приготовления и подготовки к реализации кулинарных изделий из них ПП.06 Приготовление, оформление и подготовка к реализации кулинарных изделий региональной дальневосточной кухни.	36	4	Предприятия общественного питания города (Кухня ресторана)	

	холодных и горячих блюд, десертов, напитков Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих блюд, десертов, напитков в соответствии с заказом					
7.	**Производственная практика** **Виды работ:** Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих блюд сложного ассортимента Организация хранения готовых холодных и горячих блюд Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих блюд в соответствии с заказом	МДК.06.02 Процессы переработки водных биоресурсов, приготовления и подготовки к реализации кулинарных изделий из них ПП.06 Приготовление, оформление и подготовка к реализации кулинарных изделий региональной дальневосточной кухни	72	5	Предприятия общественного питания города (Кухня ресторана)	
8.	**Экскурсия** **Тема** Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов	МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	2	3	Предприятия общественного питания города (Кухня ресторана)	
9.	**Практическое занятие** **Тема** Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации бульонов, отваров, супов **Виды работ** Организация рабочего места повара по приготовлению заправочных супов, супов-пюре	МДК.02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента	2	2	Предприятия общественного питания города (Кухня ресторана)	
10.	**Практическое занятие** **Тема**	МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и	4	3	Предприятия общественного	

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

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

5.4. Календарный учебный график



Сводные данные по бюджету времени

Курс	Обучение по циклам			Промежуточная аттестация			Практики						ГИА	Каникулы	Всего
							Учебная практика (Производственное обучение)			Производственная практика					
	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Проведение		
	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.
I	39 1/2	17	22 1/2	1/2		1/2	1		1					11	52
II	22 1/3	10 2/3	11 2/3	2/3	1/3	1/3	6	4	2	12	2	10		11	52
III	14 1/3	7 2/3	6 2/3	2/3	1/3	1/3	9	4	5	16	5	11	1	2	43
Всего	**76 1/6**	**35 1/3**	**40 5/6**	**1 5/6**	**2/3**	**1 1/6**	**16**	**8**	**8**	**28**	**7**	**21**	**1**	**24**	147

5.5. Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей

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

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

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

5.6. Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы

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

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

5.7. Практическая подготовка

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

Образовательная деятельность в форме практической подготовки:

− реализуется, в том числе на рабочих местах ООО «Новоторг», при проведении всех видов практики;

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

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

Практическая подготовка организуется в специальных помещениях и структурных подразделениях образовательной организации, а также в специально оборудованных

помещениях (на рабочих местах) ООО «Новоторг» на основании договора о практической подготовке обучающихся.

5.8. Государственная итоговая аттестация

Государственная итоговая аттестация осуществляется в соответствии с Порядком проведения ГИА.

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

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

Раздел 6. Условия реализации образовательной программы

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

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

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

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

Кабинеты:

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

Лаборатории:

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

Спортивный комплекс

Залы:

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

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

6.2. Применение электронного обучения и дистанционных образовательных технологий

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

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

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

6.3. Кадровые условия реализации образовательной программы

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

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

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

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	Горячев Роман Сергеевич	АО «Интур –Хабаровск»	Шеф - повар	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 квалифицированных рабочих, служащих, итоговые значения и величина составляющих базовых нормативов затрат по государственным услугам по стоимостным группам профессий и специальностей, отраслевые корректирующие коэффициенты и порядок их применения, утверждаемые Минпросвещения России ежегодно.

Финансовое обеспечение реализации образовательной программы, определенное в

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

Расчет нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы

43.01.09 Повар, кондитер

Составляющие нормативных затрат	Размеры составляющих нормативных затрат на одного обучающегося в год
Нормативные затраты, непосредственно связанные с оказанием государственной услуги:	**36 664,86**
1. На оплату труда и начисления на выплаты по оплате труда персонала, принимающего непосредственное участие в оказании государственной услуги	33 364,86
2. На приобретение материальных запасов, потребляемых в процессе оказания государственной услуги	3 300,00
3. Иные затраты	
Нормативные затраты на общехозяйственные нужды и на содержание имущества:	**17 316,46**
1. На оплату труда и начисления на выплаты по оплате труда персонала, не принимающего непосредственное участие в оказании государственной услуги	6 231,88
2. На содержание объектов недвижимого и движимого имущества	6 031,79
3. На приобретение услуг связи	172,78
4. На приобретение транспортных услуг	40,15
5. На оплату коммунальных услуг	2 653,60
6. На оплату налогов	387,71
7. На приобретение прочих услуг	1 798,55
Рентабельность	**18,68**
ИТОГО:	**54 000,00**

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

РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ

«ПМ.01 ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА» 108

«ПМ.02 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА» 140

«ПМ.03 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА» 192

«ПМ.04 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ СЛАДКИХ БЛЮД, ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА» 230

«ПМ. 05 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА» 268

«ПМ.06 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ РЕГИОНАЛЬНОЙ ДАЛЬНЕВОСТОЧНОЙ КУХНИ» 305

2024 г.

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

Рабочая программа
профессионального модуля

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

2024 г.

Рабочая программа ***ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента*** разработана на основе требований Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**

Разработчики:

Т.А.Глазкова мастер производственного обучения КГА ПОУ ХТК
Я.К.Васильева мастер производственного обучения КГА ПОУ ХТК

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 111
1.1 Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы 111
1.2 Планируемые результаты освоения профессионального модуля 111
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 212
2.1 Трудоемкость освоения модуля 121
2.2 Структура профессионального модуля 123
2.3 Содержание профессионального модуля 124
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 134
3.1 Материально-техническое обеспечение 134
3.2 Учебно-методическое обеспечение 134
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 135

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

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.

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

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

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

контекста	рабочем коллективе		
ОК.06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	- описывать значимость своей профессии; - применять стандарты антикоррупционного поведения	- сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; - значимость профессиональной деятельности по профессии; - стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения	
ОК.07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	- соблюдать нормы экологической безопасности; - определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	- правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; - основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; - пути обеспечения ресурсосбережения	
ОК.09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	- понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; - участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; - строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной	- 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	

	деятельности; - кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); - писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	правила чтения текстов профессиональной направленности	
ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	-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 чистоты4 -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	-требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; -виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов водоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; -последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов; - регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении,	-подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; -составление заявок на пополнение ассортимента посуды, приборов, столового белья, аксессуаров и инвентаря, необходимых для сервировки столов -получения столовой посуды, приборов и столового белья; -сервировка столов с учетом стандартов организации питания; обучение помощников официанта на рабочих местах технологиям сервировки столов4 -контроль предварительной сервировки столов

	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,	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	

	пожарной безопасности, охраны труда; - оценивать наличие, определять объем заказываемых продуктов в соответствии с потребностями, условиями хранения.; - оформлять заказ в письменном виде или с использованием электронного документооборота; -сверять соответствие получаемых продуктов заказу и накладным; пользоваться весоизмерительным оборудованием при взвешивании продуктов; -сверять соответствие получаемых продуктов заказу и накладным; -проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов, материалов; Сопоставлять данные о времени изготовления и сроках хранения особо скоропортящихся продуктов; Обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами	качеству; -ответственность за сохранность материальных ценностей, правила снятия остатков на рабочем месте; -правила проведения контрольного взвешивания продуктов; Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс- оценки качества и безопасности сырья и материалов; - правила обращения с тарой поставщика4 - правила поверки весоизмерительного оборудования.	

	чистоты, соблюдением товарного соседства; Осуществлять выбор сырья и пищевых продуктов, материалов в соответствии с технологическими требованиями; Использовать нитрат- тестер для оценки безопасности сырья.		
ПК 1.2. Осуществлять обработку подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика	-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	-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,	- обработка различными методами, подготовка традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика; -хранении обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика

	пищевых продуктов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию; соблюдать условия и сроки хранения обработанного сырья с учетом требований по безопасности продукции.	подготовки пищевого сырья, продуктов; -формы, техника нарезки, формирования 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.	- 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	- 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.)	- приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных; Порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов; - ведении расчетов, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/ раздачи, на вынос.

	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;	- 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	

	консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе		
ПК 1.4 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.	- 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 бланкирования сырья, пищевых продуктов - нарезать, порционировать различными способами полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, дичи, кролика - готовить полуфабрикаты из натуральной рубленой и котлетной массы - рассчитывать	- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных - методы приготовления полуфабрикатов из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, рубленой массы (нарезки, маринования, формования, панирования, фарширования, снятия филе, порционирования птицы, дичи и т.д.) - способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности	- приготовлении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных - порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов - ведении расчетов, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос

	стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов - консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе - владеть профессиональной терминологией	продуктов при приготовлении полуфабрикатов - техника порционирования (комплектования), упаковки, маркирования и правила складирования, условия и сроки хранения упакованных полуфабрикатов - правила и порядок расчета с потребителями при отпуске на вынос; ответственность за правильность расчетов - правила, техника общения с потребителями - базовый словарный запас на иностранном языке	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	**Объем в часах**	**В т.ч. в форме практической подготовки**
Учебные занятия	**104**	**62**
Самостоятельная работа	**10**	**-**
Консультация	**2**	
Практика, в т.ч.:	**144**	**144**
учебная	72	72
производственная	72	72
Промежуточная аттестация, в том числе: МДК.01.01 в форме дифференцированного зачета МДК.01.02 в форме дифференцированного зачета УП.03 в форме дифференцированного зачета ПП.03 в форме дифференцированного зачета ПМ.03 в форме экзамена	**6**	**-**

Всего	**266**	**206**

2.2. Структура профессионального модуля
ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

Код ОК, ПК	Наименование разделов профессионального модуля	Всего часов	В т.ч. в форме практической подготовки, ак.ч	Объем профессионального модуля, ак. час.								
				Обучение по МДК							Практики	
				Лекции	Практические занятия	Лабораторные занятия	Курсовая работа (проект), ак.ч	Самостоятельная работа	Консультации	Промежуточная аттестация	Учебная	Производственная
1	2	3	4	5	6		7	8	9	10	11	12
ПК 1.1 - 1.4. ОК01 - 07, 09	МДК 01.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	32	18	14	18	-	-	-	-	-	-	-
	МДК 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	84	44	28	2	42	-	10	2	-	-	-
	УП 01 Учебная практика	72	72								72	
	ПП.01 Производственная практика	72	72									72
	Промежуточная аттестация по ПМ	6	-	-	-	-	-	-	-	6	-	-
	Всего	**266**	**206**	**42**	**20**	**42**	**-**	**10**	**2**	**6**	**72**	**72**

2.3. Содержание профессионального модуля

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

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

Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов	**Содержание**	**10/6**	
	1. Организация работ в овощном цехе (зоне кухни ресторана) по обработке овощей. Организация процесса механической кулинарной обработки, нарезки овощей и грибов. Технологический цикл, последовательность, характеристика этапов. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ 2. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки и нарезки различных видов овощей и грибов	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09, ПК 1.1
	3. Организация хранения обработанных овощей и грибов в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде 4. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**6**	
	Практическое занятие 2. Тренинг по организации рабочего места повара по обработке, нарезке овощей и грибов	2	
	Практическое занятие 3. Тренинг по отработке безопасных приемов эксплуатации механического оборудования в процессе обработки, нарезки овощей и грибов (картофелеочистительной машины, овощерезки)	4	
Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению полуфабрикатов из них	**Содержание**	**8/4**	
	1. Организация процесса механической кулинарной обработки рыбы, нерыбного водного сырья, приготовления полуфабрикатов из них. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ.	1	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09, ПК 1.1
	2. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки рыбы, нерыбного водного сырья и приготовления полуфабрикатов из них.	1	
	3. Организация хранения обработанной рыбы, нерыбного водного сырья в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде	1	
	4. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними	1	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**4**	
	Практическое занятие 4. Подбор и размещение оборудования, инвентаря, посуды для процессов обработки и приготовления полуфабрикатов из рыбы. **Практическое занятие 5.** Тренинг по освоению правил безопасной	4	

	эксплуатации рыбоочистительной машины, ручной рыбочистки		
Тема 1.4. Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них	**Содержание**	**10/6**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09, ПК 1.1
	1. Организация процесса механической кулинарной обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ	1	
	2. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и приготовления полуфабрикатов из них	1	
	3. Организация хранения обработанных мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, полуфабрикатов из них в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде	1	
	4. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними.	1	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**6**	
	Практическое занятие 6. Организация рабочих мест по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика	2	
	Практическое занятие 7. Организация рабочих мест по приготовлению полуфабрикатов из котлетной массы	2	
	Практическое занятие 8. Отработка практических приемов безопасной эксплуатации электромясорубки, куттер	2	
	Итого 2 семестр *теоретическое обучение* *практические занятия*	**32** *14* *18*	
МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		**84/44**	
2.1 Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов	**Содержание**	**12/8**	
	1. Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение традиционных видов овощей, грибов. Органолептическая оценка качества и безопасности овощей и грибов	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09, ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3 ПК 1.4
	2. Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки клубнеплодов, корнеплодов, капустных, луковых, плодовых, салат но-шпинатных овощей, зелени, грибов. Формы нарезки, кулинарное назначение. Международные наименования форм нарезки.		
	3.Подготовка овощей и грибов к фаршированию, способы минимизации	2	

	отходов при обработке и нарезке. Предохранение от потемнения обработанного картофеля, грибов. Удаление излишней горечи у некоторых видов овощей и грибов. Кулинарное использование, требования к качеству обработанных овощей, плодов и грибов 4. Характеристика способов хранения обработанных и нарезанных овощей и грибов: интенсивное охлаждение, шоковая заморозка, вакуумирование: условия, температурный режим, сроки хранения		
	В том числе практических и лабораторных занятий	**8**	
	Лабораторная работа 1. Обработка и нарезка картофеля и других клубнеплодов. Методы защиты от потемнения обработанного картофеля. Обработка, нарезка корнеплодов	4	
	Лабораторная работа 2. Обработка, нарезка плодовых, капустных, луковых, салатношпинатных овощей и зелени. Подготовка белокочанной капусты к фаршированию и для приготовления голубцов и шницеля капустного, капустных шариков. Подготовка к фаршированию плодовых овощей (перца, кабачков, баклажан, помидоров)	4	
Тема 2.2. Обработка рыбы и нерыбного водного сырья	**Содержание**	**4**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09, ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3 ПК 1.4
	1. Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, нерыбного водного сырья. Органолептическая оценка качества и безопасности рыбы, нерыбного водного сырья	1	
	2. Способы подготовки рыбы и нерыбного водного сырья к обработке: размораживание замороженной, вымачивание соленой рыбы, подготовка нерыбного водного сырья	1	
	3. Методы разделки рыбы с костным скелетом (чешуйчатой, бесчешуйчатой, округлой и плоской формы, крупной, средней и мелкой), последовательность приготовления обработанной рыбы в целом и пластованном виде. Способы минимизации отходов. Требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения обработанной рыбы	1	
	4. Методы обработки нерыбного водного сырья, способы минимизации отходов. Требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения	1	
Тема 2.3 Приготовление полуфабрикатов из рыбы	**Содержание**	**18/14**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09, ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3 ПК 1.4
	1. Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья.	1	
	2. Приготовление полуфабрикатов из рыбы: тушка с головой, тушка без головы, «кругляши», порционный кусок напластованной рыбы (стейк), филе с	2	

	кожей и реберными костями, филе с кожей без костей, чистое филе, «бабочка», рулетки, мелкие куски рыбы, порционные полуфабрикаты, панированные в различных панировках. Способы и техника маринования, панирования, формования полуфабрикатов из рыбы.		
	3. Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее	1	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Лабораторная работа 3. Обработка рыбы с костным скелетом. Приготовление порционных полуфабрикатов из рыбы.	4	
	Лабораторная работа 4. Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы	4	
	Лабораторная работа 5. Обработка нерыбного водного сырья	6	
	Итого 2 семестр *теоретическое обучение* *практические занятия*	**34** *12* *22*	
Тема 2.4. Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов	**Содержание**	**18/10**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09, ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3 ПК 1.4
	1. Ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения мяса и мясного сырья.	1	
	2. Органолептическая оценка качества, безопасности мяса, мясного сырья.	1	
	3. Последовательность выполнения и характеристика технологических операций механической кулинарной обработки мяса: оттаивание мороженого мяса, обмывание, обсушивание, кулинарный разруб туш говядины, баранины, свинины, телятины, обвалка, зачистка, жилочка. Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработке. Хранение, кулинарное назначение частей туши говядины, баранины, свинины, телятины.	1	
	4. Механическая кулинарная обработка мясных продуктов. Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработки. Хранение, кулинарное назначение	1	
	1. Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из мяса, мясного сырья. Характеристика методов приготовления полуфабрикатов из мяса.	1	
	2. Технологический процесс приготовления крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса говядины, баранины, свинины, телятины. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.	1	

	3. Технологический процесс приготовления мясной рубленой массы с хлебом и без, полуфабрикатов из них. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**10**	
	Лабораторная работа 6. Приготовление крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса.	4	
	Лабораторная работа 7. Приготовление полуфабрикатов из рубленой мясной массы с хлебом и без	6	
Тема 2.5. Обработка домашней птицы, дичи, кролика	**Содержание**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09, ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3 ПК 1.4
	1. Основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения домашней птицы, пернатой дичи, кролика. Оценка качества и безопасности	2	
	2. Методы обработки домашней птицы и пернатой дичи, кролика. Виды заправки тушек домашней птицы, дичи, кулинарное назначение		
Тема 2.6 Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика	**Содержание**	**16/10**	
	1. Классификация, ассортимент, характеристика, требования к качеству полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика	1	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09, ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3 ПК 1.4
	2. Технологический процесс приготовления порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.	3	
	3. Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	10	
	Лабораторная работа 8. Обработка домашней птицы, приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов, полуфабрикатов из филе птицы.	4	
	Лабораторная работа 9. Обработка домашней птицы, дичи, заправка тушек. Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее.	6	
Самостоятельная работа обучающихся: - проработка текущего материала по конспектам лекций и рекомендуемой литературе; - работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой - подготовка к семинарским и практическим занятиям; - сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет, ее анализ, систематизация о		**10**	

новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, новых видах сырья, методах его кулинарной обработки и подготовка сообщений и презентаций		
Консультация: обобщение пройденного материала	**2**	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	**2**	
Итого 3 семестр *теоретическое обучение* *практические занятия* *консультация* *самостоятельная работа* *дифференцированный зачет*	**50** *16* *20* *2* *10* *2*	
Итого МДК 01.02: *теоретическое обучение* *практические занятия* *самостоятельная работа* *консультация*	**84** *28* *44* *10* *2*	
Учебная практика ПМ 01 **Виды работ:** 1. Оценивать наличие, проверять годность традиционных видов овощей, плодов и грибов, пряностей, приправ органолептическим способом. Оценивать наличие, проверять качество живой, охлажденной и мороженой, а также соленой рыбы, нерыбного водного сырья. Оценивать наличие, проверять качество говяжьих четвертин, телячьих и свиных полутуш, туш баранины перед разделкой, крупнокусковых полуфабрикатов из мяса, мясных субпродуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед обработкой. 2. Обрабатывать различными способами с учетом рационального использования сырья, материалов, других ресурсов традиционные виды овощей, плодов и грибов (вручную и механическим способом). Владеть приемами минимизации отходов при обработке сырья. 3. Размораживать мороженую потрошенную и непотрошеную рыбу, полуфабрикаты промышленного производства, нерыбное водное сырье. Обрабатывать различными методами рыбу с костным скелетом (чешуйчатую, бесчешуйчатую, округлой и плоской формы). 4. Размораживать, обрабатывать, подготавливать различными способами мясо, мясные	**72**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09, ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3 ПК 1.4

продукты, полуфабрикаты, домашнюю птицу, дичь, кролика 5. Измельчать пряности и приправы вручную и механическим способом. 6. Готовить полуфабрикаты из рыбы с костным скелетом для варки, пропускания, жарки (основным способом, на гриле, во фритюре), тушения и запекания: целая тушка с головой, целая без головы; порционные куски обработанной рыбы плоской и округлой формы (стейки, кругляши, порционные куски не пластованной рыбы); порционные куски из различных видов филе; полуфабрикаты «медальон», «бабочка» из пластованной рыбы; полуфабрикаты из рыбной котлетной массы (рулет, котлеты, биточки, фрикадельки и др.). 7. Готовить полуфабрикаты из мяса, мясных продуктов крупнокусковые, порционные, мелкокусковые. 8. Проводить заправку тушек домашней птицы, дичи, подготовку к последующей тепловой обработке. 9. Готовить порционные и мелкокусковые полуфабрикаты из домашней птицы, дичи, кролика. 10. Нарезать вручную и механическим способом различными формами, подготавливать к фаршированную 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.		
Производственная практика ***Виды работ:*** 1. Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия	**72**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09, ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3

сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям. 2. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладные соответствия заявке перед началом работы. 3. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты 4. Обработка овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами. 5. Нарезка, формовка овощей, грибов, приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами. 6. Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования. 7. Хранение обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции. 8. Порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или для транспортирования. 9. Ведение расчетов с потребителем при отпуске на вынос		ПК 1.4
Экзамен по модулю	***6***	
Всего ПМ.01: *МДК 01.01* *МДК 01.02* *учебная практика* *производственная практика* *экзамен по модулю*	**266** *32* *84* *72* *72* *6*	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

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

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

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

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

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

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

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код ПК, ОК	**Критерии оценки результата (показатели освоенности компетенций)**	**Формы контроля и методы оценки**
ПК 1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	*Выполнение всех действий по **организации и содержанию рабочего места повара** в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:* – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки); – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; – своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; – рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; – правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; – соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; – соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовой горячей кулинарной продукции требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов,	***Текущий контроль:*** *экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:* *- практических/ лабораторных занятий;* *- заданий по учебной и производственной практикам;* *- заданий по самостоятельной работе* ***Промежуточная аттестация**:* *экспертное наблюдение и оценка выполнения:* *- практических заданий на зачете/экзамене по МДК;* *- выполнения заданий экзамена по модулю;* *- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам*

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

	– точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода полуфабрикатов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры, заказа: -гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) -соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре – эстетичность, аккуратность упаковки готовых полуфабрикатов для отпуска на вынос	
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	***Текущий контроль:*** *экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:* *- заданий для практических/ лабораторных занятий;* *- заданий по учебной и производственной практике;* *- заданий для самостоятельной работы* ***Промежуточная аттестация****:* *экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:* *- практических заданий на зачете/экзамене по МДК;* *- заданий экзамена по модулю;* *- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам*
ОК. 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;	
ОК.03 Планировать и реализовывать	– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;	

собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	– точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельность	
ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	– понимание значимости своей профессии	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы	– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	

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

Приложение 1.2
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа
профессионального модуля

ПМ.02 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА

2024 г.

Рабочая программа ***ПМ.02 Приготовление оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента*** разработана на основе требований Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**

Разработчик:

Т.А. Смирнова старший мастер КГА ПОУ ХТК

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 143
1.1 Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы 143
1.2 Планируемые результаты освоения профессионального модуля 143
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 169
2.1 Трудоемкость освоения модуля 169
2.2 Структура профессионального модуля 170
2.3 Содержание профессионального модуля 171
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 186
3.1 Материально-техническое обеспечение 186
3.2 Учебно-методическое обеспечение 186
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 187

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.02 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

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

Профессиональный модуль включен в обязательную часть образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

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

	- оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)		
ОК.02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	- определять задачи для поиска информации; - планировать процесс поиска; - структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации	- номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации	
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	- определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; - применять современную научную профессиональную терминологию	- содержание актуальной нормативно-правовой документации; - современная научная и профессиональная терминология; - возможные траектории профессионального развития и самообразования	
ОК.04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	- организовывать работу коллектива и команды; - взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	- психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; - основы проектной деятельности	
ОК.05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	- грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	- особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений	
ОК.06 Проявлять гражданско-патриотическую	- описывать значимость своей профессии;	- сущность гражданско-патриотической	

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	- применять стандарты антикоррупционного поведения	позиции, общечеловеческих ценностей; - значимость профессиональной деятельности по профессии; - стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения	
ОК.07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	- соблюдать нормы экологической безопасности; - определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	- правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; - основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; - пути обеспечения ресурсосбережения	
ОК.09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	- понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; - участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; - строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; - кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и	- 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	

	планируемые); - писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы		
ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	- выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, видом работ - проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты - выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства - владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием - мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты - соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования - подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные	- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними - организация работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок - последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок - регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) - нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении горячих блюд,	- подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов

	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	кулинарных изделий, закусок - возможные последствия нарушения санитарии и гигиены - требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды - правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования - правила утилизации отходов - виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов - виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок - способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок - условия, сроки, способы хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок - ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения	

		традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи - правила оформления заявок на склад - виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья и материалов	
ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента	- подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов - организовывать их хранение до момента использования - выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи - взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бульонов, отваров в соответствии с рецептурой - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью - выбирать, применять, комбинировать методы приготовления: обжаривать кости мелкого скота; подпекать овощи; замачивать сушеные грибы; доводить до кипения и варить на медленном огне бульоны и отвары до готовности; удалять	- 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,	- подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов, приготовлении хранении, отпуске бульонов, отваров

	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	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	- 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	- 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,	- приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных - ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

	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	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	

	использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции - соблюдать выход, выдерживать температуру подачи супов при порционировании - охлаждать и замораживать полуфабрикаты для супов, готовые супы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов - хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные супы - разогревать супы с учетом требований к безопасности готовой продукции - выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования - рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителем при отпуске на вынос, вести учет реализованных супов - консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе супов - владеть профессиональной терминологией, в том числе на иностранном языке		
ПК 2.4 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих	- подбирать в соответствии с технологическими требованиями,	- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с	приготовлении соусных полуфабрикатов, соусов

соусов разнообразного ассортимента	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	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	разнообразного ассортимента, их хранении и подготовке к реализации

	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	диетического питания, их кулинарное назначение - температурный режим и правила приготовления основных соусов и их производных - виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении соусов, правила их безопасной эксплуатации - правила охлаждения и замораживания отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов - правила размораживания и разогрева отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов - требования к безопасности хранения отдельных компонентов соусов, соусных полуфабрикатов - нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов различной консистенции - техника порционирования, варианты подачи соусов - виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для	

		отпуска на вынос соусов - методы сервировки и подачи соусов на стол; способы оформления тарелки соусами - температура подачи соусов - требования к безопасности хранения готовых соусов	
ПК 2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	- подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингридиентов - 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	- 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	- приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных - ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

	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	грибов - органолептические способы определения готовности - ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении блюд из овощей и грибов, их сочетаемость с основными продуктами - нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей - методы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного сырья и продуктов - виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий - ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, их сочетаемость с основными продуктами - нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных	

	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	особенностей - техника порционирования, варианты оформления блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента для подачи - виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных - методы сервировки и подачи, температура подачи блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента - правила разогревания - правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента - требования к безопасности хранения готовых горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента - правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты - правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов	

	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	с потребителями - правила, техника общения с потребителями - базовый словарный запас на иностранном языке	
ПК 2.6 Осуществлять приготовление, творческое	- подбирать в соответствии с технологическими требованиями,	- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом	- приготовлении, творческом оформлении и

оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	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	их сочетаемости, взаимозаменяемости - критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд, кулинарных изделий из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента - виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов - нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов - методы приготовления блюд из яиц, творога, сыра, муки, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта - виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд из яиц, творога, сыра, муки - органолептические способы определения готовности - нормы, правила взаимозаменяемости - техника порционирования, варианты оформления блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента для подачи - виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц,	подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки - ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

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

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

	свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции - разогревать охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия с учетом требований к безопасности готовой продукции - выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования - вести учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента - владеть профессиональной терминологией - консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий		
ПК 2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	- 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	- 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	- приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента - ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при

	- 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 рыбу, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы основным способом, во фритюре; жарить порционные куски рыбу, 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	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	отпуске продукции с прилавка/раздачи

	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,	ассортимента для подачи - виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных - методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента - правила разогревания - правила охлаждения, замораживания и хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента - требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента - правила маркирования упакованных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила заполнения этикеток - правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос - правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями - правила, техника общения с	

	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	потребителями - базовый словарный запас на иностранном языке	
ПК 2.8. Осуществлять	- подбирать в соответствии с	- правила выбора основных продуктов и	- приготовлении,

приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	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	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	творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента - ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

	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 рублей массы на решетке гриля и плоской поверхности; жарить мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, кролика мелкими кусками; жарить пластованные тушки птицы под прессом; жарить на 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	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	

	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,	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	

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

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**	**88**
Самостоятельная работа	**10**	**-**
Консультация	**2**	**-**
Практика, в т.ч.:	**468**	**468**
учебная	144	144
производственная	324	324
Промежуточная аттестация, в том числе: МДК.02.01 в форме дифференцированного зачёта МДК.02.02 в форме творческой работы УП.02 в форме дифференцированного зачета ПП.02 в форме дифференцированного зачета ПМ.02 в форме экзамена	**6**	-
Всего	**658**	**556**

2.2. Структура профессионального модуля
ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Код ОК, ПК	Наименование разделов профессионального модуля	Всего часов	В т.ч. в форме практической подготовки, ак.ч	Объем профессионального модуля, ак. час.								
				Обучение по МДК							Практики	
				Лекции	Практические занятия	Лабораторные занятия	Курсовая работа (проект), ак.ч	Самостоятельная работа	Консультации	Промежуточная аттестация	Учебная	Производственная
1	2	3	4	5	6		7	8	9	10	11	12
ОК 01-07, 09 ПК 2.1-2.8, 6.2	МДК.02.01 Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	**32**	**14**	18	14	-	-	-	-	-		
	МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	**152**	**74**	66	2	72	-	10	2	-		
	УП.02 Учебная практика	**144**	**144**								144	
	ПП.02 Производственная практика	**324**	**324**									324
	Промежуточная аттестация по ПМ	**6**								6		
	Всего	**658**	**556**	**84**	**16**	**72**	**-**	**10**	**2**	**6**	**144**	**324**

2.3. Содержание профессионального модуля

ПМ.02 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА

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

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

	В том числе практических и лабораторных занятий	**4**	
	Практическое занятие 5. Организация рабочего места повара по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в отварном, жареном, запеченном и тушеном виде.	2	
	Практическое занятие 6. Тренинг по отработке умений безопасной эксплуатации теплового оборудования: пароконвектомата, жарочного шкафа, электрофритюрницы, электрогрилей	2	
Итоговое занятие	Дифференцированный зачёт	**2**	
	Итого 2 семестр *теоретическое обучение* *практические занятия*	**32** *18* *14*	
МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		**152/74**	
Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента		**32/20**	
Тема 2.1 Приготовление, назначение, подготовка к реализации бульонов, отваров	**Содержание**	**2**	
	Классификация и ассортимент, пищевая ценность и значение в питании бульонов, отваров. Приготовление бульонов и отваров. Правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов с учетом требований к безопасности готовой продукции	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09 ПК 2.2
Тема 2.2 Приготовление, подготовка к реализации заправочных супов разнообразного ассортимента	**Содержание**	**14/8**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09 ПК 2.3
	Классификация, ассортимент, пищевая ценность и значение в питании заправочных супов. Характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов в соответствии с технологическими требованиями к супам. Правила и режимы варки, последовательность выполнения технологических операций: подготовка гарниров.	2	
	Особенности приготовления, последовательность закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения щей, борщей, рассольников, солянок. Особенности приготовления, последовательность закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения супов картофельных, с	2	

	крупами; супов прозрачных. Особенности приготовления, последовательность закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения супов с бобовыми, макаронными изделиями, вегетарианских супов		
	Правила оформления и отпуска горячих супов: техника порционирования, варианты оформления. Условия и сроки хранения. Упаковка, подготовка заправочных супов для отпуска на вынос.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**8**	
	Практическая работа 1 Составление технологических схем приготовления, расчёт норм закладки продуктов, работа с нормативно-технологической документацией.	2	
	Лабораторная работа 1. Приготовление, оформление и отпуск заправочных супов разнообразного ассортимента	6	
Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации супов-пюре, молочных, сладких, диетических, вегетарианских супов разнообразного ассортимента	**Содержание**	**10/8**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09 ПК 2.3
	Супы-пюре, суп-крем, молочные и сладкие супы: ассортимент, пищевая ценность, значение в питании особенности приготовления, нормы закладки продуктов, правила и режимы варки, требования к качеству, условия и сроки хранения. Диетические, вегетарианские супы: ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**8**	
	Лабораторная работа 2. Приготовление, оформление и отпуск супов-пюре; супов молочных Особенности оформления, подачи. Упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос	4	
	Лабораторная работа 3. Приготовление, оформление и отпуск сладких супов Приготовление, оформление и отпуск супов вегетарианских, диетических Особенности оформления, подачи. Упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос	4	

Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации холодных супов	**Содержание**	**6/4**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09 ПК 2.1, ПК 6.2
	Холодные супы: ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов. Требования к качеству, условия и сроки хранения холодных супов.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**4**	
	Лабораторная работа 4. Приготовление, оформление и отпуск холодных супов	4	
Раздел 3. Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента		**18/8**	
Тема 3.1. Классификация, ассортимент, значение в питании горячих соусов	**Содержание**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09 ПК 2.4
	Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании горячих соусов. Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение концентратов для соусов и готовых соусов промышленного производства	2	
Тема 3.2. Приготовление, подготовка к реализации соусов на муке Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов	**Содержание**	**8/4**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09 ПК 2.4
	Характеристика, правила выбора, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов нужного типа для соусных полуфабрикатов. Качество и количество основных продуктов и дополнительных ингредиентов в соответствии с технологическими требованиями к компонентам для соусов. Условия хранения и назначение соусных полуфабрикатов	2	
	Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса красного основного и его производных. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса белого основного и его производных. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса грибного, соусов на основе концентратов,	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**4**	
	Лабораторная работа 5. Приготовление соуса красного основного и производных.	4	

	Приготовление соуса белого основного и производных. Особенности оформления, подачи. Упаковка, подготовка соусов для отпуска на вынос		
Тема 3.3. Приготовление, подготовка к реализации яично-масляных соусов, соусов на сливках	**Содержание**	**4/2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09 ПК 2.4
	Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов яично-масляных, соусов на сливках. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**2**	
	Лабораторная работа 6. Приготовление яично-масляных соусов. Особенности оформления, подачи. Упаковка, подготовка соусов для отпуска на вынос	2	
	Итого 3 семестр: *теоретическое обучение* *практические занятия*	**46** *20* *26*	
Тема 3.4. Приготовление, подготовка к реализации сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов	**Содержание**	**4/2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09 ПК 2.4
	Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения горячих соусов сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов. Особенности отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов. Приготовление горячих соусов сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**2**	
	Лабораторная работа 7. Приготовление сладких (десертных)соусов. Особенности оформления, подачи. Упаковка, подготовка соусов для отпуска на вынос	2	

Раздел 4. Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента		**30/16**	
Тема 4.1. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов	**Содержание**	**20/10**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09 ПК 2.5, ПК 6.2
	Классификация, ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из овощей и грибов. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов с технологическими требованиями к основным блюдам из овощей и грибов. Подбор для приготовления блюд из овощей, подготовка к использованию пряностей, приправ. Выбор методов приготовления различных типов овощей для разных типов питания	2	
	Методы приготовления овощей. Методы приготовления грибов. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из отварных и припущенных, овощей и грибов	2	
	Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из тушеных, запеченных, жареных овощей и грибов	2	
	Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из замороженных п/ф овощей и грибов	2	
	Методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд и гарниров из овощей и грибов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания блюд и гарниров из овощей и грибов. Правила оформления и отпуска горячих блюд и гарниров из овощей и грибов: техника порционирования, варианты оформления.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**10**	
	Лабораторная работа 8. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из отварных и припущенных, овощей и грибов. Особенности оформления, подачи. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос	4	
	Лабораторная работа 9. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из тушеных, запеченных и жареных овощей и грибов. Особенности оформления, подачи.	6	

	Упаковка, подготовка для отпуска на вынос		
Тема 4.2. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий	**Содержание**	**10/6**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09 ПК 2.5, ПК 6.2
	Ассортимент, товароведная характеристика, требования к качеству, условия и сроки хранения, значение в питании круп, бобовых, макаронных изделий. Международные наименования и формы паст, их кулинарное назначение	2	
	Органолептическая оценка качества, безопасности круп, бобовых, макаронных изделий. Правила варки круп, бобовых, макаронных изделий	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**6**	
	Лабораторная работа 10. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из круп и бобовых. Особенности оформления, подачи. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос	4	
	Лабораторная работа 11. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из макаронных изделий. Особенности оформления, подачи. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос	2	
Раздел 5. Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента		**12/8**	
Тема 5.1. Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра	**Содержание**	**6/4**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09 ПК 2.6, ПК 6.2
	Ассортимент, значение в питании (пищевая, энергетическая ценность) блюд из яиц, творога, сыра. Правила выбора яиц, яичных продуктов, творога, сыра и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества. Выбор методов приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд из яиц, творога сыра	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**4**	
	Лабораторная работа 12. Приготовление, оформление и отпуск блюд из яиц, творога, сыра.	4	

	Особенности оформления, подачи. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос		
Тема 5.2. Приготовление, подготовка к реализации блюд из муки	**Содержание**	**6/4**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09 ПК 2.6, ПК 6.2
	Ассортимент, значение в питании (пищевая, энергетическая ценность) блюд из муки. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Методы приготовления блюд из муки. Приготовление горячих блюд из муки: лапши домашней, пельменей, вареников. Приготовление горячих блюд из муки: блинчиков, блинов, оладий, пончиков	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**4**	
	Лабораторная работа 13. Приготовление, оформление и отпуск блюд из муки. Особенности оформления, подачи. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос	4	
Раздел 6. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента		**22/12**	
Тема 6.1. Классификация, ассортимент блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	**Содержание**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09 ПК 2.7, ПК 6.2
	Классификация блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Ассортимент, значение в питании блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Правила выбора рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов (приправ, панировок, маринадов и т.д.) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями	2	
Тема 6.2. Приготовление и подготовка к реализации блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	**Содержание**	**20/12**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09 ПК 2.7, ПК 6.2
	Выбор методов приготовления горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для разных типов питания, в том числе диетического. Приготовление блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	2	
	Приготовление, оформление и отпуск блюд из отварной рыбы. Приготовление, оформление и отпуск блюд из припущенной рыбы. Приготовление, оформление и отпуск блюд из тушеной рыбы. Приготовление, оформление и отпуск блюд из жареной рыбы. Приготовление, оформление и отпуск блюд из запеченной рыбы.	2	
	Приготовление, оформление и отпуск блюд из нерыбного водного сырья.	2	

	Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Хранение готовых блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**12**	
	Лабораторная работа 14. Приготовление, оформление и отпуск блюд из отварной, припущенной, тушеной, жареной и запеченной рыбы. Особенности оформления, подачи. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос	6	
	Лабораторная работа 15. Приготовление, оформление и отпуск блюд из нерыбного водного сырья. Особенности оформления, подачи. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос	6	
Раздел 7. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента		**26/10**	
Тема 7.1. Классификация, ассортимент блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика	**Содержание**	**4**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09 ПК 2.8, ПК 6.2
	Классификация, ассортимент, значение в питании горячих блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика. Правила выбора мяса, мясных продуктов, дополнительных ингредиентов (приправ, панировок, маринадов и т.д.). Правила выбора домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов (приправ, панировок, маринадов и т.д.).	2	
	Принципы формирования ассортимента горячих мясных блюд в меню организаций питания различного типа. Правила оформления и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов.	2	
Тема 7.2. Приготовление и подготовка к	**Содержание**	**14/6**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09
	Методы приготовления блюд. Органолептические способы определения степени готовности. Основные этапы приготовление блюд из мяса, мясных	2	

реализации блюд из мяса, мясных продуктов	продуктов.		ПК 2.8, ПК 6.2
	Приготовление блюд из отварного, запеченного, тушенного, жаренного мяса. Приготовление мяса на открытом огне, гриле. Приготовление мясных продуктов различными способами	2	
	Особенности приготовления диетического питания. Приготовление блюд из отварного, запеченного мяса.	1	
	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.	1	
	Хранение готовых блюд из мяса, мясных продуктов. Правила вакуумированния, охлаждения и замораживания. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**6**	
	Лабораторная работа 16. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в отварном, припущенном, жареном, тушеном и запеченном виде. Особенности оформления, подачи. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос	6	
Тема7.3. Приготовление и подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика	**Содержание**	**8/4**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09 ПК 2.8, ПК 6.2
	Выбор методов приготовления горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд. Органолептические способы определения степени готовности.	2	
	Приготовление блюд из запеченной, тушенной, домашней птицы, дичи, кролика. Приготовление блюд из жаренной, открытом огне, гриле домашней птицы, кролика	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**4**	
	Лабораторная работа 17. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика. Особенности оформления, подачи.	4	

Упаковка, подготовка для отпуска на вынос		
Самостоятельная работа обучающихся: - проработка текущего материала по конспектам лекций и рекомендуемой литературе; - работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой - подготовка к семинарским и практическим занятиям; - подготовка технологических карт; - составление технологических схем	**10**	
Консультация: обобщение пройденного материала	**2**	
Итого 4 семестр: *теоретическое обучение* *практические занятия* *самостоятельная работа* *консультация*	**106** *46* *48* *10* *2*	
Итого МДК 02.02: *теоретическое обучение* *практические занятия* *самостоятельная работа* *консультация*	**152** *66* *74* *10* *2*	
Учебная практика **Виды работ:** 1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления 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	**144**	

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. 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 к безопасности готовой продукции. 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 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		
Производственная практика **Виды работ:** 1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными	**324**	

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. 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		
Экзамен по модулю	**6**	
Всего ПМ.02: *МДК 02.01*	**658** *32*	

МДК 02.02 *учебная практика* *производственная практика* *экзамен по модулю*	*152* *144* *324* *6*	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

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

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

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

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

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

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

3. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста (ПМ.02) / А. А. Богачёва, О. В. Пичугина, А. А. Кучеренко, Д. Р. Алхасова. — Ростов-на-Дону: Феникс, 2021. — 189 с. — ISBN 978-5-222-35291-5. — Текст: электронный // ЭБС PROFобразование: [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/116225

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

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

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

	потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	*практике;* *- заданий для самостоятельной работы* ***Промежуточная аттестация**:* *экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:* *- практических заданий на зачете/экзамене по МДК;* *- заданий экзамена по модулю;* *- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам*
ОК. 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;	
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельность	
ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе	
ОК 06.	– понимание значимости своей	

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

Приложение 1.3
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа
профессионального модуля

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

2024 г.

Рабочая программа ***ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента*** разработана на основе требований Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**

Разработчик:
Т.А. Смирнова старший мастер КГА ПОУ ХТК

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 195
1.1 Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы 195
1.2 Планируемые результаты освоения профессионального модуля 195
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 213
2.1 Трудоемкость освоения модуля 213
2.2 Структура профессионального модуля 214
2.3 Содержание профессионального модуля 215
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 223
3.1 Материально-техническое обеспечение 223
3.2 Учебно-методическое обеспечение 223
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 224

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

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

Профессиональный модуль включен в обязательную часть образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

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

ОК.02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	- определять задачи для поиска информации; - планировать процесс поиска; - структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации	- номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации	
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	- определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; - применять современную научную профессиональную терминологию	- содержание актуальной нормативно-правовой документации; - современная научная и профессиональная терминология; - возможные траектории профессионального развития и самообразования	
ОК.04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	- организовывать работу коллектива и команды; - взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	- психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; - основы проектной деятельности	
ОК.05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	- грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	- особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений	
ОК.06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных	- описывать значимость своей профессии; - применять стандарты антикоррупционного поведения	- сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; - значимость профессиональной деятельности по профессии; - стандарты антикоррупционного поведения и последствия	

ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения		его нарушения	
ОК.07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	- соблюдать нормы экологической безопасности; - определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	- правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; - основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; - пути обеспечения ресурсосбережения	
ОК.09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	- понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; - участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; - строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; - кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); - писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	- правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; - основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); - лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; - особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности	
ПК 3.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье,	- выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование,	- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной	- подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ

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

	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	- способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок - условия, сроки, способы хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок - ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий и закусок - правила оформления заявок на склад	

ПК 3.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента	- 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	- 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	- приготовлении, хранении холодных соусов и заправок, их порционировании на раздаче

	для соуса майонез; пассеровать овощи, томатные продукты для маринада овощного - доводить до требуемой консистенции холодные соусы и заправки - готовить производные соуса майонез - корректировать цветовые оттенки и вкус холодных соусов - выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование, безопасно пользоваться им при приготовлении холодных соусов и заправок - охлаждать, замораживать, хранить отдельные компоненты соусов - рационально использовать продукты, соусные полуфабрикаты - изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса - определять степень готовности соусов - проверять качество готовых холодных соусов и заправок перед отпуском их на раздачу; - порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, - соблюдением требований по безопасности готовой продукции - соблюдать выход соусов при порционировании	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	

	- 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		
ПК 3.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента	- подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов - организовывать их хранение в процессе приготовления салатов - выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи - взвешивать, измерять продукты, входящие в состав салатов в соответствии с рецептурой - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью - использовать региональные продукты для приготовления салатов разнообразного ассортимента - выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления	-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	- 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

	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	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	

	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		
ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента	- подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов - организовывать их хранение в процессе приготовления бутербродов, холодных закусок - выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи - взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бутербродов, холодных закусок в соответствии с рецептурой - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью - использовать региональные продукты для	- 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	- 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

	приготовления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента - выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления бутербродов, холодных закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов: нарезать свежие и вареные овощи, грибы, свежие фрукты вручную и механическим способом; вымачивать, обрабатывать на филе, нарезать и хранить соленую сельдь; готовить квашеную капусту; мариновать овощи, репчатый лук, грибы; нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты, сыр; охлаждать готовые блюда из различных продуктов; фаршировать куриные и перепелиные яйца; фаршировать шляпки грибов; подготавливать, нарезать пшеничный и ржаной хлеб, обжаривать на масле или без; подготавливать масляные смеси, доводить их до нужной консистенции - вырезать украшения з овощей, грибов - измельчать, смешивать различные ингредиенты для фарширования - доводить до вкуса - выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду,	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	

	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	- 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	- подбирать в соответствии с технологическими	- правила выбора основных продуктов и дополнительных	- приготовлении, творческом оформлении и

оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним - процессе приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья - выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи - взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа - использовать региональные продукты для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента - выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: охлаждать, хранить готовые рыбные продукты с учетом требований к безопасности;	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	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

	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 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	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	

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

	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; порционировть отварную, жареную, запеченную домашнюю птицу, дичь; снимать кожу с отварного языка; нарезать тонкими ломтиками мясные продукты вручную и на слайсере; замачивать желатин, готовить мясное, куриное желе; украшать и заливать мясные продукты порциями; вынимать готовое желе из форм; доводить до вкуса - подбирать соусы, заправки, гарниры для	продуктов, домашней птицы, дичи, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов - виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи - органолептические способы определения готовности - ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, их сочетаемость с основными продуктами - нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности - техника порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента для подачи - виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том	

	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	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	

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

			работников

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	**Объем в часах**	**В т.ч. в форме практической подготовки**
Учебные занятия	**138**	**78**
Самостоятельная работа	**10**	**-**
Консультация	**2**	
Практика, в т.ч.:	**180**	**180**
учебная	72	72
производственная	108	108
Промежуточная аттестация, в том числе: МДК.03.01 в форме дифференцированного зачёта МДК.03.02 в форме дифференцированного зачёта УП.03 в форме дифференцированного зачета ПП.03 в форме дифференцированного зачета ПМ.03 в форме экзамена	**6**	-
Всего	**336**	**258**

2.2. Структура профессионального модуля
ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Код ОК, ПК	Наименование разделов профессионального модуля	Всего часов	В т.ч. в форме практической подготовки, ак.ч	Объем профессионального модуля, ак. час.								
				Обучение по МДК							Практики	
				Лекции	Практические занятия	Лабораторные занятия	Курсовая работа (проект), ак.ч	Самостоятельная работа	Консультации	Промежуточная аттестация	Учебная	Производственная
1	2	3	4	5	6		7	8	9	10	11	12
ОК 01-07, 09 ПК 3.1-3.6, 6.2	МДК.03.01 Организация приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	**32**	**12**	20	12	-	-	-	-	-		
	МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	**118**	**66**	40	8	58	-	10	2			
	УП.02 Учебная практика	**72**	**72**								72	
	ПП.02 Производственная практика	**108**	**108**									108
	Промежуточная аттестация по ПМ	**6**								6		
	Всего	**336**	**258**	**60**	**20**	**58**	**-**	**10**	**2**	**6**	**72**	**108**

2.3. Содержание профессионального модуля

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

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
ПМ.03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»			
МДК 03.01. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортименте		**32/12**	
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	**Содержание**	**8**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09 ПК 3.1
	Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции, значение в питании.	2	
	Технологический цикл приготовления холодной кулинарной продукции. Характеристика, последовательность этапов.	2	
	Инновационные технологии, обеспечивающие оптимизацию процессов приготовления и подготовки к реализации и безопасность готовой продукции.	2	
	Технология Cook&Serve – технология приготовления пищи на охлаждаемых поверхностях.	2	
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению,	**Содержание**	**24/12**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09 ПК 3.1
	Организация работ по приготовлению холодных блюд и закусок на предприятиях (в организациях) с полным циклом и цеховой структурой и с бесцеховой структурой.	2	
	Организация и техническое оснащение рабочих мест. Виды, назначение технологического оборудования, правила безопасной эксплуатации.	2	
	Санитарно-гигиенические требования к организации работы повара по	2	

подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	приготовлению холодных блюд и закусок. Система **ХАССП** в общественном питании, как эффективный инструмент управления безопасностью, приготавливаемой предприятиями общественного питания продукции и блюд.		
	Организация подготовки к реализации. Техническое оснащение работ	2	
	Виды торгово-технологического оборудования, правила безопасной эксплуатации.	2	
	Оборудование, посуда, инвентарь для реализации готовых холодных блюд и закусок по типу «шведского стола».	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**12**	
	Практическое занятие 1. Отработке умений безопасной эксплуатации технологического оборудования: аппарата для вакуумирования, шкафов холодильных - интенсивного охлаждения	6	
	Практическое занятие 2. Тренинг по организации рабочего места повара по приготовлению салатов, бутербродов, отработке умений безопасной эксплуатации механического оборудования: слайсера, электрохлеборезки	6	
	Итого 2 семестр: *теоретическое обучение* *практические занятия*	**32** 20 12	
МДК 03.02. Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента		**118/64**	
Тема 2.1. Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок	**Содержание**	**6**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09 ПК 3.1 – 3.6, ПК 6.2
	Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании холодных соусов, заправок. Ассортимент, рецептуры, технология приготовления, кулинарное назначение, условия и сроки хранения холодных соусов и заправок.	2	
	Характеристика, правила выбора, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к компонентам для холодных соусов, заправок и соусным полуфабрикатам промышленного производства (уксусы, растительные масла, специи и т.д.)	2	
	Методы приготовления отдельных соусных полуфабрикатов: ароматизированных масел, эмульсий, смесей пряностей и приправ, овощных	2	

	и фруктовых пюре, молочнокислых продуктов и т.д.		
Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента	**Содержание**	**32/20**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09 ПК 3.1 – 3.6, ПК 6.2
	Классификация, ассортимент, значение в питании салатов разнообразного ассортимента. Актуальные направления в приготовлении салатов.	2	
	Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Подготовка ингредиентов для салатов, условия и сроки их хранения.	2	
	Актуальные, гармоничные варианты сочетаний ингредиентов для салатов и салатных заправок. Правила подбора заправок.	2	
	Салаты из свежих и вареных овощей: ассортимент, рецептуры, приготовление, оформление и отпуск. Требования к качеству, условия и сроки хранения салатов	2	
	Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска салатов и винегретов, способы подачи салатов и винегретов в зависимости от типа предприятия питания и способов обслуживания.	2	
	Особенности приготовления салатов региональных кухонь мира	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**20**	
	Практическая работа 1. Составление технологических схем приготовления салатов. Расчёт стоимости холодных и теплых салатов в авторском изготовлении	2	
	Лабораторная работа 1. Приготовление, оформление и отпуск салатов из сырых овощей и фруктов: салат «Греческий», салата «Цезарь», салат из сыра с яблоком, салат из морской капусты, салат- коктейль с ветчиной и сыром, салат из яблок с сельдереем, фруктовый салат. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции	6	
	Лабораторная работа 2. Приготовление, оформление и отпуск салатов из вареных овощей (винегрет с сельдью**,** салат мясной, салат картофельный с сельдью, салат из вареных овощей с йогуртом). Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции.	6	
	Лабораторная работа 3. Приготовление, оформление и отпуск холодных и теплых салатов в авторском исполнении. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции.	6	
Тема 2.3.	**Содержание**	**32/20**	ОК 01, ОК 02, ОК 03,

Приготовление, подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок	Классификация, ассортимент бутербродов. Значение в питании. Ассортимент холодных закусок из овощей, грибов, рыбы, мяса, птицы. Значение в питании.	2	ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09 ПК 3.1 – 3.6, ПК 6.2
	Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении бутербродов с учетом технологических требований, принципов совместимости и взаимозаменяемости.	2	
	Технологический процесс приготовления, оформления и отпуска бутербродов: открытых (простых, сложных), закрытых, гастрономических продуктов порциями. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Оптимизация процесса приготовления с использованием технологии **Cook&Serve.**	2	
	Технология приготовления, оформления, отпуска холодных закусок из овощей, рыбы, мяса, птицы. Варианты оформления и отпуска для различных форм обслуживания и способов подачи. Правила и варианты отпуска икры. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	
	Приготовление горячих бутербродов: взвешивание, нарезка вручную и на слайсере, укладка наполнителей, порционирование, запекание, подача.	2	
	Правила, варианты выкладывания нарезанных гастрономических продуктов на блюдах для банкетов, банкетов-фуршетов, для отпуска по типу «шведского стола». Комплектование, упаковка бутербродов, гастрономических продуктов порциями, холодных закусок для отпуска на вынос.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**20**	
	Практическая работа 2. Составление технологических схем приготовления салатов.	2	
	Лабораторная работа 4. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска бутербродов, роллов, гастрономических продуктов порциями, способов подачи в зависимости от типа предприятия питания и способа подачи блюд. Оценка качества (бракераж) готовой продукции	6	
	Лабораторная работа 5. Приготовление, оформление и отпуск открытых, закрытых бутербродов, закусочных бутербродов – канапе, роллов. Оценка качества (бракераж) готовой продукции	6	
	Лабораторная работа 6. Приготовление, оформление и отпуск	6	

	гастрономических продуктов порциями, холодных закусок из яиц, сыра, овощей, сельди, рыбы, мяса, птицы. Оценка качества (бракераж) готовой продукции		
Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, мяса, птицы	**Содержание**	**34/24**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09 ПК 3.1 – 3.6, ПК 6.2
	Ассортимент, значение в питании простых холодных блюд и закусок. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним и их соответствие требованиям к качеству холодных блюд и закусок.	***2***	
	Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья (рыбы под маринадом, рыбы заливной (порционными кусками), рыбы под майонезом). Подбор гарниров, соусов, заправок. Оформление тарелки	***2***	
	Приготовление, оформление и отпуск блюд из мяса, птицы (паштетов, ростбифа холодного, мяса, птицы заливной, студня, рулетов и т.д.)	***2***	
	Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска бутербродов, гастрономических продуктов порциями, способов подачи в зависимости от типа предприятия питания и способа подачи блюд	***2***	
	Комплектование, упаковка холодных блюд и закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, птицы для отпуска на вынос.	***2***	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**24**	
	Практическая работа 3. Составление технологических схем приготовления холодных блюд из рыбы, мяса, птицы. Расчёт стоимости холодных блюд из рыбы, мяса, птицы	2	
	Лабораторная работа 7. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья (рыба заливная, морепродуктов под майонезом, студень рыбный, тарелка рыбная, тарелка из морепродуктов). Оценка качества (бракераж) готовой продукции	6	
	Лабораторная работа 8. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из мяса и субпродуктов (ассорти мясное, мясо заливное, паштет из печени, студень из говядины). Оценка качества (бракераж) готовой продукции.	6	
	Лабораторная работа 9. Приготовление, оформление и отпуск холодных	6	

	блюд из птицы (курица фаршированная, заливное из птицы, рулет из птицы). Оценка качества (бракераж) готовой продукции		
	Лабораторная работа 10. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска холодных блюд, способы подачи в зависимости от типа предприятия питания и способов обслуживания.	4	
Самостоятельная работа обучающихся: - проработка текущего материала по конспектам лекций и рекомендуемой литературе; - работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой - подготовка к семинарским и практическим занятиям; - подготовка технологических карт; - составление технологических схем		**10**	
Консультация: обобщение пройденного материала		**2**	
	Промежуточная аттестация	**2**	
	Итого 5 семестр: *теоретическое обучение* *практические занятия* *самостоятельная работа* *консультация* *промежуточная аттестация*	**118** 40 64 10 2 2	
Учебная практика **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		**72**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09 ПК 3.1 – 3.6, ПК 6.2

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.		
Производственная практика **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. 7. Обеспечение условий, температурного и временного режима охлаждения, хранения и реализации простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности	**108**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09 ПК 3.1 – 3.6, ПК 6.2

пищевых продуктов, типа предприятия и способов обслуживания.		
Экзамен по модулю	***6***	
Всего ПМ.03: *МДК 03.01* *МДК 03.02* *учебная практика* *производственная практика* *экзамен по модулю*	**336** *32* *118* *72* *108* *6*	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

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

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

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

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

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

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

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

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

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

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

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

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

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

	полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	*наблюдение и оценка в процессе выполнения:* *- практических заданий на зачете/экзамене по МДК;* *- заданий экзамена по модулю;* *- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам*
ОК. 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;	
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельность	
ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую	– понимание значимости своей профессии	

позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения		
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	

Приложение 1.4
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа
профессионального модуля

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

2024 г.

Рабочая программа ***ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента*** разработана на основе требований Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**

Разработчик:

Т.А. Глазкова мастер производственного обучения КГА ПОУ ХТК

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 233
1.1 Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы 233
1.2 Планируемые результаты освоения профессионального модуля 233
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 251
2.1 Трудоемкость освоения модуля 251
2.2 Структура профессионального модуля 252
2.3 Содержание профессионального модуля 253
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 263
3.1 Материально-техническое обеспечение 263
3.2 Учебно-методическое обеспечение 263
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 264

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1 Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

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

Профессиональный модуль включен в обязательную часть образовательной программы.

1.2 Планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

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

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

Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	сообщений	языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	
ОК.06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	- описывать значимость своей профессии; - применять стандарты антикоррупционного поведения	- сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; - значимость профессиональной деятельности по профессии; - стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения	
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения	соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности	
ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к	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	

	описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности	профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	
ПК4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и	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,	подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов подготовке к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов

	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	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	

	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		
ПК.4.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов организовывать их хранение в процессе приготовления холодных сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства выбирать, подготавливать ароматические вещества	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	приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных сладких блюд, десертов ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

	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,	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	

	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	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	

	блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов хранить свежеприготовленные холодные сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос владеть профессиональной терминологией консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных сладких блюд, десертов		
ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов организовывать их хранение в процессе приготовления горячих сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного	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	приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих сладких блюд, десертов ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

	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	региональных видов сырья, продуктов нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов методы приготовления горячих сладких блюд, десертов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих сладких блюд, десертов органолептические способы определения готовности нормы, правила взаимозаменяемости продуктов техника порционирования, варианты оформления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента для подачи виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных	

	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	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	

	оформлять горячие сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции соблюдать выход при порционировании выдерживать температуру подачи горячих сладких блюд, десертов охлаждать и замораживать полуфабрикаты для горячих сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов хранить свежеприготовленные горячие сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос владеть профессиональной терминологией консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих		

	сладких блюд, десертов		
ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов 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	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,	приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных напитков ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

	кулинарных свойств отжимать сок из фруктов, овощей, ягод смешивать различные соки с другими ингредиентам проваривать, настаивать плоды, свежие и сушеные, процеживать, смешивать настой с другими ингредиентами готовить морс, компоты, холодные фруктовые напитки готовить квас из ржаного хлеба и готовых полуфабрикатов промышленного производства готовить лимонады готовить холодные алкогольные напитки готовить горячие напитки (чай, кофе) для подачи в холодном виде подготавливать пряности для напитков определять степень готовности напитков выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления проверять качество готовых холодных напитков перед	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	

	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		
ПК 4.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости критерии оценки	приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих напитков ведении расчетов с потребителями

ассортимента	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 отжимать сок из фруктов, овощей, ягод смешивать различные соки с другими ингредиентам проваривать, настаивать плоды, свежие и сушеные,	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	при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

	процеживать, смешивать настой с другими ингредиентами определять степень готовности напитков выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления проверять качество готовых горячих напитков перед отпуском, упаковкой на вынос порционировать, сервировать и оформлять горячих напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции соблюдать выход при порционировании выдерживать температуру подачи горячих напитков хранить свежеприготовленные горячих напитки с учетом требований по безопасности готовой продукции выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, 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 и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос правила, техника общения с потребителями базовый словарный запас на иностранном языке	

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

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	**Объем в часах**	**В т.ч. в форме практической подготовки**
Учебные занятия	**92**	**34**
Самостоятельная работа	**10**	**-**
Консультация	**2**	**-**
Практика, в т.ч.:	**144**	**144**
учебная	72	72
производственная	72	72
Промежуточная аттестация, в том числе: МДК.04.01 в форме комплексного дифференцированного зачета МДК.04.02 в форме комплексного дифференцированного зачета УП.04 в форме дифференцированного	**6**	-

зачета ПП.04 в форме дифференцированного зачета ПМ.03 в форме экзамена		
Всего	**254**	**178**

2.2. Структура профессионального модуля
ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

Код ОК, ПК	Наименование разделов профессионального модуля	Всего часов	В т.ч. в форме практической подготовки, ак.ч	Объем профессионального модуля, ак. час.								
				Обучение по МДК							Практики	
				Лекции	Практические занятия	Лабораторные занятия	Курсовая работа (проект), ак.ч	Самостоятельная работа	Консультации	Промежуточная аттестация	Учебная	Производственная
1	2	3	4	5	6		7	8	9	10	11	12
ОК 01-07 ОК 09 ПК 4.1-4.5 ПК 6.2	МДК.04.01 Организация приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	**32**	12	20	12							
	МДК.04.02 Организация приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	**72**	22	38		22		10	2			
	УП.04 Учебная практика	**72**	72								72	
	ПП.04 Производственная практика	**72**	72									72
	Промежуточная аттестация по ПМ	**6**								6		
	Всего	**254**	**178**	**62**	**12**	**22**	**-**	**10**	**2**	**6**	**72**	**72**

2.3. Содержание профессионального модуля

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

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
ПМ. 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента			
МДК.04.01 Организация приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента		**32/10**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09 ПК 4.1
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков	**Содержание :**	**10/2**	
	1.**Технологический цикл приготовления холодных и горячих сладких блюд десертов, напитков разнообразного ассортимента**	2	
	2.**Характеристика, последовательность этапов**. Комбинирование способов приготовления холодных и горячих сладких блюд,	2	
	3.**Комбинирование способов приготовления десертов, напитков**, с учетом ассортимента продукции	2	
	4.**Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.**	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**2**	
	Практическое занятие 1 Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов и изделий разнообразного ассортимента.	2	
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ	**Содержание**	**14/8**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09 ПК 4.1
	1 Организация, техническое оснащение работ по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	2	
	2. Виды, назначение технологического оборудования и	2	

по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков	производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода		
	3.Безопасная эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**8**	
	Практическое занятие 2 Организация рабочего места повара по приготовлению холодных сладких блюд	2	
	Практическое занятие 3 Организация рабочего места повара по приготовлению горячих сладких блюд	2	
	Практическое занятие 4 Организация рабочих мест повара по приготовлению холодных десертов	2	
	Практическое занятие 5 Организация рабочих мест повара по приготовлению холодных десертов	2	
Тема 1.3 Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	**Содержание**	**6**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09 ПК 4.1
	1.Различные способы и современные методы приготовления холодных сладких блюд, взбивание с добавлением горячих дополнительных ингредиентов, взбивание при одновременном нагревании.	2	
	2. **Правила сервировки стола и подачи**, температура подачи холодных десертов сложного ассортимента. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания для отпуска на вынос	2	
	3**. Контроль хранения и расхода продуктов**. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП). Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	2	

Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта		**2**	
	Итого за 6 семестр: *теоретическое обучение* *практическое занятие* *дифференцированный зачёт*	**32** 20 10 2	
	Всего:	**32**	
МДК. 04.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента		**60/22**	
Тема 2.1. Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	**Содержание**	**20/6**	
	1.Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных сладких блюд, десертов. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении холодных сладких блюд	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09 ПК 4.1 – 4.5, ПК 6.2
	2.Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих сладких блюд (смешивание, проваривание, запекание в формах на водяной бане, варка в различных жидкостях).	2	
	3.Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих сладких блюд (взбивание, перемешивание, глазирование, фламбирование, растапливание шоколада, обмакивание в жидкое «фондю», порционирование.).	2	
	4. Технологический процесс приготовления и отпуска холодных сладких блюд: натуральных фруктов и ягод, компотов, фруктов в сиропе.	2	
	5. Технологический процесс приготовления и отпуска холодных сладких блюд: желированных сладких блюд (киселей, желе, муссов).	2	
	6. Технологический процесс приготовления и отпуска холодных сладких блюд: желированных сладких блюд (самбука, крема), мороженого.	2	
	7.Правила сервировки стола, температуры подачи холодных сладких блюд, десертов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в	2	

	зависимости от типа организации питания и способа обслуживания		
	В том числе практических и лабораторных занятий	**6**	
	Лабораторное занятие 1. Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества традиционных желированных сладких блюд (желе, мусса, самбука, крема) с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования	6	
Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов	Содержание	**20/6**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09 ПК 4.1 – 4.5, ПК 6.2
	1.Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих сладких блюд, десертов. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа.	2	
	2.Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении горячих сладких блюд, десертов.	2	
	3.Рецептуры, технология приготовления, правила оформления и отпуска горячих сладких блюд, десертов (горячего суфле, пудингов, шарлоток). Подбор сладких соусов, способы подачи соусов к сладким блюдам	2	
	4.Рецептуры, технология приготовления, правила оформления и отпуска горячих сладких блюд, десертов (штруделей, блинчиков, яблок в тесте, фламбированных фруктов). Подбор сладких соусов, способы подачи соусов к сладким блюдам	2	
	5.Рецептуры, технология приготовления, правила оформления и отпуска горячих сладких блюд, десертов (блинчиков фламбе, тирамису и т.д.). Подбор сладких соусов, способы подачи соусов к сладким блюдам	2	
	6.Рецептуры, технология приготовления, правила оформления и отпуска горячих низкокалорийных сладких блюд, десертов. Подбор сладких соусов, способы подачи соусов к сладким блюдам	2	
	7.Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих сладких блюд, десертов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**6**	
	Лабораторное занятие 2. Приготовление, оформление, отпуск и	6	

	презентация горячих сладких блюд традиционного ассортимента (пудинга, шарлотки или штруделя, сладких блинчиков, яблок в тесте, груши в шоколаде)		
Тема 2.3 Приготовление, подготовка к реализации холодных и горячих напитков сложного ассортимента	**Содержание**	**20/10**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09 ПК 4.1 – 4.5, ПК 6.2
	1.Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных и горячих напитков. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении холодных и горячих напитков.	2	
	2.Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных и горячих напитков сложного ассортимента. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	2	
	3. Рецептуры, технология приготовления холодных и горячих напитков (свежеотжатые соки, фруктово-ягодные прохладительные напитки, лимонады, смузи, компоты, холодные и горячих чая и кофе, коктейли, морсы, квас и т.д.; горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад, сбитень, глинтвейн, взвар и т.д.). Способы варки кофе, способы подачи кофе, чая.). Варианты подачи холодных и горячих напитков.	2	
	4.**Правила оформления и отпуска холодных и горячих напитков**: творческое оформление и эстетичная подача.	2	
	5.**Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных и горячих напитков.** Выбор посуды для отпуска, способы подачи	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**10**	
	Лабораторное занятие 3. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных напитков (компот, морс, лимонад, смузи, кофе со взбитыми сливками, кофе с зефиром, горячий шоколад, глинтвейн безалкогольный, взвар).	6	
	Лабораторное занятие 4. Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад, сбитень, глинтвейн, взвар и т.д.). Способы варки кофе, способы подачи кофе, чая.	4	

Самостоятельная работа обучающихся: - проработка текущего материала по конспектам лекций и рекомендуемой литературе; - работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой - подготовка к семинарским и практическим занятиям; - подготовка технологических карт; - составление технологических схем	**10**	
Консультация: обобщение пройденного материала	**2**	
Итого 6 семестр: *теоретическое обучение* *практические занятия* *самостоятельная работа* *консультация*	**72** *38* *22* *10* *2*	
Учебная практика **Виды работ:** 1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления 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. 6. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих десертов, напитков. 7. 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. 8. Приготовление, оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального	**72**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09 ПК 4.1 – 4.5, ПК 6.2

расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 9. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 10. Оценка качества холодных и горячих десертов, напитков перед отпуском, упаковкой на вынос. 11. Хранение с учетом температуры подачи холодных и горячих десертов, напитков на раздаче. 12. 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. 13. Охлаждение и замораживание готовых холодных десертов, напитков сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 14. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 15. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования. 16. Разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. 17. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. 18. Расчет стоимости холодных и горячих десертов, напитков. 19. 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).		

20. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. 21. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты		
Производственная практика **Виды работ:** 1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. 4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению 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	**72**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09 ПК 4.1 – 4.5, ПК 6.2

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		
Экзамен по модулю	**6**	
Всего ПМ.04: *МДК 04.01* *МДК 04.02* *учебная практика* *производственная практика* *экзамен по модулю*	**254** *32* *72* *72* *72* *6*	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

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

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

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

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

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

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

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

.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоенности компетенций)	Формы контроля и методы оценки
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	Подготавливает рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Контрольные работы, зачеты, квалификационные испытания, экзамены. Интерпретация результатов выполнения практических и лабораторных заданий, оценка решения ситуационных задач, оценка тестового контроля.
ПК 4.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	Осуществляет 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	Осуществляет 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	Осуществляет 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	Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента	
ПК 6.2 Решать задачи эффективного управления людьми в условиях их профессиональной деятельности	Решает задачи эффективного управления людьми в условиях их профессиональной деятельности	
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;	экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/

	– оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; – точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических заданий на зачете по МДК; - заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ОК. 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности	
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельность	
ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе	понимание значимости своей профессии	

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

Приложение 1.5
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа
профессионального модуля

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

2024 г.

Рабочая программа ***ПМ.05 Приготовление оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента*** разработана на основе требований Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**

Разработчик:

Т.А. Глазкова мастер производственного обучения КГА ПОУ ХТК

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 271
1.1 Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы 271
1.2 Планируемые результаты освоения профессионального модуля 271
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 287
2.1 Трудоемкость освоения модуля 287
2.2 Структура профессионального модуля 288
2.3 Содержание профессионального модуля 289
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 302
3.1 Материально-техническое обеспечение 302
3.2 Учебно-методическое обеспечение 302
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 303

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

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

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

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

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

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

культурного контекста			
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	- соблюдать нормы экологической безопасности; - определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности; - организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства; - правила поведения в чрезвычайных ситуациях	- правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; - основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; - пути обеспечения ресурсосбережения; - принципы бережливого производства; - правила поведения в чрезвычайных ситуациях	
ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	- понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; - участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; - строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности	- правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; - основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); - лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; - особенности произношения; - правила чтения текстов профессиональной направленности	
ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные	-выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и	-требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания виды, назначение, правила безопасной	подготовке, уборке рабочего места кондитера, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного

материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	регламентами, стандартами чистоты проводить текущую уборку, поддерживать порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования обеспечивать чистоту, безопасность кондитерских мешков соблюдать условия хранения производственной посуды, инвентаря, инструментов выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в	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	инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов подготовке пищевых продуктов, других расходных материалов, обеспечении их хранения в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты

	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	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	-подбирать в соответствии с технологическими	-ассортимент, товароведная характеристика,	приготовлении и подготовке к использованию,

подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	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	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для отделочных полуфабрикатов виды, характеристика, назначение, правила подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства характеристика региональных видов сырья, продуктов нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов методы приготовления отделочных полуфабрикатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов ассортимент, рецептуры, требования к качеству отделочных полуфабрикатов органолептические способы определения готовности органолептические способы определения готовности условия, сроки хранения отделочных полуфабрикатов, в том числе промышленного	хранении отделочных полуфабрикатов

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

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

	соответствии с рецептурой осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа использовать региональные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств: подготавливать продукты; замешивать дрожжевое тесто опарным и безопарным способом вручную и с использованием технологического оборудования; подготавливать начинки, фарши; подготавливать отделочные полуфабрикаты; прослаивать дрожжевое тесто для хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста вручную и с использованием механического оборудования; проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных хлебобулочных изделий и хлеба; проводить оформление хлебобулочных	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	

	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	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,	-подбирать в соответствии с технологическими	-ассортимент, характеристика, правила выбора	приготовлении, творческом оформлении и

творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	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	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	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

	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	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	

	расчеты с потребителями владеть профессиональной терминологией консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий		
ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	-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	-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	подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента хранение, отпуск, упаковка на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

	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	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	

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

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	**Объем в часах**	**В т.ч. в форме практической подготовки**
Учебные занятия	**160**	**94**
Курсовая работа (проект)	**-**	**-**
Самостоятельная работа	**10**	**-**
Консультация	**2**	**-**
Практика, в т.ч.:	**468**	**468**
учебная	144	144
производственная	324	324
Промежуточная аттестация, в том числе: МДК.05.01 в форме дифференцированного	**6**	-

зачета МДК.05.02 в форме дифференцированного зачета УП.05 и ПП.05 в форме комплексного дифференцированного зачета ПМ.05 в форме экзамена		
Всего	**646**	**562**

2.2. Структура профессионального модуля

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

Код ОК, ПК	Наименование разделов профессионального модуля	Всего часов	В т.ч. в форме практической подготовки, ак.ч	Объем профессионального модуля, ак. час.								
				Обучение по МДК							Практики	
				Лекции	Практические занятия	Лабораторные занятия	Курсовая работа (проект), ак.ч	Самостоятельная работа	Консультации	Промежуточная аттестация	Учебная	Производственная
1	2	3	4	5	6		7	8	9	10	11	12
ОК 01-05, ОК 07, ОК 09 ПК 5.1-5.5, ПК 6.2	МДК.05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	**32**	**12**	20	12	-	-	-	-	-		
	МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	**140**	**82**	46	-	82	-	10	2	-		
	УП.05 Учебная практика	**144**	**144**								144	
	ПП.05 Производственная практика	**324**	**324**									324
	Промежуточная аттестация по ПМ	**6**								6		
	Всего	**646**	**562**	**66**	**12**	**82**	**-**	**10**	**2**	**6**	**144**	**324**

2.3. Содержание профессионального модуля

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

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента			
МДК 05.01 Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий **Раздел 1. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий**		**32/12**	
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	**Содержание**	**10/2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09, ПК 5.1
	1. Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	2	
	2. Последовательность выполнения и характеристика технологических операций приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2	
	3. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2	
	4.Современные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**2**	
	Практическое занятие №1 Новые виды технологического оборудования, инвентаря, инструментов	2	
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и	**Содержание**	**12/6**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09, ПК 5.1
	1.Организация и техническое оснащение работ на различных участках кондитерского цеха. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ни	2	
	2. Организация хранения, упаковки и подготовки к реализации, в т. ч. отпуску	2	

подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	на вынос хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.		
	3. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению, оформлению, процессу хранения и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**6**	
	Практическое занятие 2. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования.	2	
	Практическое занятие № 3 Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2	
	Практическое занятие №4 Организация рабочего места кондитера для выполнения работ на различных участках кондитерского цеха.	2	
Тема 1.3. Виды, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов	**Содержание**	**8/2**	
	1.Характеристика различных видов, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09, ПК 5.1
	2. Правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Правила оформления заявок на склад.	2	
	3. Правила подготовки кондитерского сырья и продуктов к использованию	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**2**	
	Практическое занятие № 5 Решение ситуационных задач по подбору производственного инвентаря, инструментов в различных отделениях кондитерского цеха	2	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта		**2**	
	Итого 5 семестр: *теоретическое обучение* *практическое занятие* *дифференцированный зачёт*	**32** *20* *10* *2*	
МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных		**140/126**	

кондитерских изделий			
Раздел 2. Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			
Тема 2.1 Виды, классификация и ассортимент отделочных полуфабрикатов	**Содержание**	**4**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09, ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 5.3, ПК 5.4, ПК 5.5, ПК 6.2
	1. Характеристика различных видов отделочных полуфабрикатов, их классификация в зависимости от используемого сырья и метода приготовления	2	
	2.Ассортимент и назначение различных видов отделочных полуфабрикатов, используемых в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделиях. Оценка их качества. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости для приготовления отделочных полуфабрикатов	2	
Тема 2.2. Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе.	**Содержание**	**16/8**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09, ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 5.3, ПК 5.4, ПК 5.5, ПК 6.2
	1.Характеристика различных видов сиропов, их назначение и использование в приготовлении отделочных полуфабрикатов, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Органолептические способы определения готовности сиропов. Оценка качества Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов (ароматических эссенций, вина, коньяка, красителей, кислот) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к сиропам	2	
	2.Приготовление сиропов (для промочки, кофейного, инвертного, для глазирования, жженки), правила и режим варки, последовательность выполнения технологических операций. Определение готовности и правила использования сиропов. Приготовление помады (основной, сахарной, молочной, шоколадной) правила и режим варки, последовательность выполнения технологических операций. Определение готовности и правила использования помады. Требования к качеству, условия и сроки хранения помады.	2	
	3. Приготовление карамели. Виды карамели в зависимости от температуры уваривания и рецептуры карамельного сиропа. Особенности приготовления, использование дополнительных ингредиентов, правила и режимы варки. Простые украшения из карамели, их использование в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, требования к качеству, условия и сроки хранения	2	

	4.. Приготовление желе. Виды желе в зависимости от желирующего вещества. Правила и режим варки. Использование дополнительных ингредиентов. Украшения из желе, их использование в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Требования к качеству, условия и сроки хранения	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**8**	
	Лабораторное занятие № 1 Приготовление сиропа разной консистенции, помадки	4	
	Лабораторное занятие № 2 Приготовление карамели, желе	4	
Тема 2.3 Приготовление глазури	**Содержание**	**6/4**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09, ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 5.3, ПК 5.4, ПК 5.5, ПК 6.2
	1.Виды глазури в зависимости от сырья. Приготовление глазури сырцовой для глазирования поверхности, глазури сырцовой и заварной для украшения изделий, шоколадной глазури. органолептические способы определение готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование различных видов глазури в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**4**	
	Лабораторное занятие № 4 Приготовление разных видов глазури	4	
Тема 2.4 Приготовление, назначение и подготовка к использованию кремов	**Содержание**	**8/6**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09, ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 5.3, ПК 5.4, ПК 5.5, ПК 6.2
	1.Классификация кремов в зависимости от использования основного сырья и дополнительных ингредиентов. Требования к качеству сырья. Методы приготовления. Использование кремов в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Приготовление сливочных, белковых, заварных кремов, кремов из молочных продуктов: сметаны, творога, сливок. Ассортимент, рецептура, правила и режим приготовления, последовательность выполнения технологических операций. Требования к качеству, условия и сроки хранения	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**6**	
	Лабораторное занятие № 5 Приготовление сливочных, белковых, заварных кремов, кремов из молочных продуктов: сметаны, творога, сливок. Рисование элементов, выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика.	6	
Тема 2.5	**Содержание**	**8/6**	ОК 01, ОК 02, ОК 03,

Приготовление сахарной мастики и марципана	1.Виды сахарной мастики и марципана, методы приготовления, рецептура, ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использования сахарной мастики и марципана в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.	2	ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09, ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 5.3, ПК 5.4, ПК 5.5, ПК 6.2
	В том числе практических и лабораторных занятий	**6**	
	Лабораторное занятие № 6 Приготовление мастики и марципана, изделия из них	6	
	Итого 5 семестр *теоретическое обучение* *практические занятия*	**40** *16* *24*	
Тема 2.6. Отделочные полуфабрикаты промышленного производства.	**Содержание**	**6/4**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09, ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 5.3, ПК 5.4, ПК 5.5, ПК 6.2
	1.Виды, характеристика, назначение, отделочных полуфабрикатов промышленного производства: ассортимент, правила подготовки к использованию, требования к качеству, условия и сроки хранения Использование отделочных полуфабрикатов промышленного производства в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**6**	
	Лабораторное занятие № 7 Приготовление отделочных полуфабрикатов	4	
Раздел 3. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента			
Тема 3.1 Классификация и ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба	**Содержание**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09, ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 5.3, ПК 5.4, ПК 5.5, ПК 6.2
	1.Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании хлебобулочных изделий и хлеба. Требования к качеству, правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов, условия и сроки хранения	2	
Тема 3.2. Приготовление начинок и фаршей	**Содержание**	**4**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09,
	1.Виды фаршей и начинок в зависимости от применяемого сырья, используемых в приготовлении хлебобулочных изделий и хлеба. Их	2	

для хлебобулочных изделий	характеристика и использование. Правила выбора, требования к качеству основных и дополнительных ингредиентов		ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 5.3, ПК 5.4, ПК 5.5, ПК 6.2
	2.Подготовка фаршей и начинок, Требования к качеству, условия и сроки хранения готовых фаршей и начинок. Методы приготовления, порядок подготовки к варке или тушению продуктов для фаршей из мяса, печени, рыбы, овощей, грибов, яиц, риса и др. Порядок заправки фаршей и начинок. Органолептические способы определения степени готовности	2	
Тема 3.3. Приготовление различных видов теста для хлебобулочных изделий и хлеба	**Содержание**	**8/4**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09, ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 5.3, ПК 5.4, ПК 5.5, ПК 6.2
	1.Замес и образования теста. Сущность процессов, происходящих при замесе теста. Классификация теста: бездрожжевое и дрожжевое, их характеристика, особенности приготовления теста для различных видов хлебобулочных изделий и хлеба. Способы разрыхления теста. Механизм действия разрыхлителей	2	
	2. Приготовление теста из различных видов муки на дрожжах и закваске, пресного, слоеного дрожжевого теста. Влияние отдельных видов дополнительных ингредиентов на продолжительность брожения. Способы замеса, брожение, обминка, методы определения готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**4**	
	Лабораторное занятие №8 Решение задач на определение упека, припека, расчет количества воды для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба. Расчёт количества фарша в кулебяки, пирожки и пироги. Составление технологических схем замеса дрожжевого и бездрожжевого теста	4	
Тема 3.4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба	**Содержание**	**14/12**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09, ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 5.3, ПК 5.4, ПК 5.5, ПК 6.2
	1.Ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба, в т. ч. регионального ассортимента, формование, расстойка, выпечка, требования к качеству, условия и сроки хранения Приготовление хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, в том числе региональных и низкокалорийных изделий. Особенности оформления до выпечки и после нее. Подготовка хлебобулочных изделий и хлеба к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения	2	

	В том числе практических и лабораторных занятий	**12**	
	Лабораторное занятие №9 Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого теста, приготовленного опарным и безопарным способами	6	
	Лабораторное занятие №10 Приготовление кулебяк, пирогов с различными видами фарша	6	
Раздел 4. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента			
Тема 4.1. Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста	**Содержание**	**4**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09, ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 5.3, ПК 5.4, ПК 5.5, ПК 6.2
	1. Виды мучных кондитерских изделий, их классификация, ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из овощей и грибов. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным мучным кондитерским изделиям. Варианты оформления мучных кондитерских изделий отделочными полуфабрикатами. Требования к качеству, условия и сроки хранения	2	
Тема 4.2. Приготовление и оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из пресного, пресного слоеного и сдобного пресного теста разнообразного ассортимента	**Содержание**	**22/16**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09, ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 5.3, ПК 5.4, ПК 5.5, ПК 6.2
	1.Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из пресного, пресного слоеного, сдобного пресного, пряничного, песочного, воздушного, бисквитного, миндального и заварного теста. Методы и способы приготовления, формование и выпечка	2	
	2.Способы разрыхления пресного, пресного слоеного, сдобного, пряничного, песочного, воздушного, бисквитного, миндального и заварного теста. Органолептические способы определения степени готовности разных видов мучных кондитерских изделий.	1	
	3.Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения.	1	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**12**	
	Лабораторное занятие №11 Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из бисквитного и песочного теста	4	
	Лабораторное занятие №12 Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из воздушного и пряничного теста	4	

	Лабораторное занятие № 14 Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из заварного теста	4	
Раздел 5. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента			
Тема 5.1. Изготовление и оформление пирожных	**Содержание**	**16/12**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09, ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 5.3, ПК 5.4, ПК 5.5, ПК 6.2
	1.Классификация и характеристика пирожных, форма, размер и масса пирожных. Основные процессы изготовления пирожных. Правила выбора и варианты сочетание выпеченных и отделочных полуфабрикатов в изготовлении пирожных. Подготовка пирожных к реализации. Требования к качеству, условия и сроки	1	
	2.Приготовление бисквитных и песочных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: нарезные (прямоугольные, квадратные, ромбовидные, полуцилиндрические), штучные, рулеты. Процесс приготовления в зависимости от формы.	1	
	3.Приготовление слоеных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов и формы: нарезные (прямоугольники, квадратики) и штучные (трубочки, муфточки, бантики, волованы и др.). Приготовление заварных пирожных в зависимости от формы: трубочки, кольца, шарики и от отделки: глазированные, обсыпные крошкой или сахарной пудрой.	1	
	4.Приготовление воздушных и миндальных пирожных одинарных и двойных, применение отделочных полуфабрикатов в зависимости от их вида. Варианты оформления пирожных в зависимости от ассортимента Приготовление крошковых пирожных в зависимости от способа приготовления, формы, отделки: «Любительское», «Картошка» глазированная, обсыпная. Приготовление крошковой массы, формование и отделка пирожных в зависимости от вида пирожных.	1	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**12**	
	Лабораторное занятие № 15 Приготовление и оформление пирожных изделий из заварного и пряничного теста	4	
	Лабораторное занятие №16 Приготовление и оформление пирожных изделий из бисквитного и песочного	4	

	теста		
	Лабораторное занятие №17 Приготовление и оформление пирожных изделий из слоёного и воздушного теста	4	
Тема 5.2. Изготовление и оформление тортов	**Содержание**	**16/12**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09, ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 5.3, ПК 5.4, ПК 5.5, ПК 6.2
	1.Классификация, форма, размер и масса тортов. Виды тортов в зависимости от сложности отделки, формы и массы (массового приготовления, литерные, фигурные). Основные процессы изготовления тортов. Правила выбора и варианты сочетания выпеченных и отделочных полуфабрикатов в изготовлении тортов. Подготовка тортов к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	
	2.Приготовление бисквитных и песочных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, кремовые с посыпками, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: квадратные, круглые, полуцилиндрической формы, в виде рулетов. Процесс приготовления в зависимости от формы.	1	
	3. Приготовление слоеных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктовые, глазированные, обсыпные и др. и от формы: квадратные, круглые. Процесс приготовления в зависимости от формы.	1	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**12**	
	Лабораторное занятие №18 Приготовление, оформление классических тортов	4	
	Лабораторное занятие №19 Приготовление, оформление комбинированных тортов	4	
	Лабораторное занятие №20 Приготовление, оформление фруктовых и легких обезжиренных тортов	4	
Самостоятельная работа обучающихся - Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, инвентаря, инструментов - Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья - Работа с нормативной и технологической литературой - Составление схем по приготовлению различных видов отделочных полуфабрикатов, различных видов теста - Разработка новых видов кондитерских изделий		**10**	
Консультация: обобщение пройденного материала		**2**	

Промежуточная аттестация	**2**	
Итого 6 семестр *теоретическое обучение* *практические занятия* *самостоятельная работа* *консультация* *промежуточная аттестация*	**100** *30* *56* *10* *2* *2*	
Итого МДК 05.02: *теоретическое обучение* *практические занятия* *самостоятельная работа* *консультация*	**140** *46* *82* *10* *2*	
Учебная практика **Виды работ:** 1.Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 2.Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий 3.Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 4.Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 6.Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 7.Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 8.Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 9.Оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос. 10.Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных	**144**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09, ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 5.3, ПК 5.4, ПК 5.5, ПК 6.2

полуфабрикатов. 11.Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 12.Охлаждение и замораживание готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 13.Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 14.Размораживание хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции. 15.Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. 16.Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. 17.Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). 18.Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. 19.Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: 20.Мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты		
Производственная практика **Виды работ:** 1.Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 2.Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 3.Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. 4.Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой	**324**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09, ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 5.3, ПК 5.4, ПК 5.5, ПК 6.2

кондитерского цеха ресторана. 5.Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. 6.Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции. 7.Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 8.Размораживание замороженных готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции. 9.Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). 10.Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос		
Экзамен по модулю	**6**	
Итого ПМ.05: *МДК 05.01* *МДК 05.02* *учебная практика* *производственная практика* *экзамен*	**646** *32* *140* *144* *324* *6*	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

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

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

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

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

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

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоенности компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам ОК. 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в	Выбирает способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам Осуществляет поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности. Планирует и реализовывает собственное профессиональное и личностное развитие Работает в коллективе и команде, эффективно взаимодействует с коллегами, руководством, клиентами. Осуществляет устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста Проявляет гражданско-патриотическую позицию, демонстрирует осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применяет стандарты антикоррупционного поведения Содействует сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действует в чрезвычайных ситуациях	Контрольные работы, зачеты, квалификационные испытания, экзамены. Интерпретация результатов выполнения практических и лабораторных заданий, оценка решения ситуационных задач, оценка тестового контроля.

чрезвычайных ситуациях		
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	Использует информационные технологии в профессиональной деятельности Пользуется профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	
ПК 5.1 Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	Подготавливает 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	Осуществляет 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	Осуществляет 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	Осуществляет 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	Осуществляет изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	
ПК 6.2. Решать задачи эффективного управления людьми в условиях их профессиональной деятельности	Решает задачи эффективного управления людьми в условиях их профессиональной деятельности	

Приложение 1.6
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа
профессионального модуля

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

2024г.

Рабочая программа ***ПМ.06 Приготовление, оформление и подготовка к реализации кулинарных изделий региональной дальневосточной*** **кухни** разработана на основе требований Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности **43.01.09 Повар, кондитер**, профессионального стандарта «Специалист по технологии продукции и организации общественного питания».

Разработчик:

Смирнова Татьяна Александровна, преподаватель КГА ПОУ ХТК

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 308
1.1 Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы 308
1.2 Планируемые результаты освоения профессионального модуля 308
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 313
2.1 Трудоемкость освоения модуля 313
2.2 Структура профессионального модуля 314
2.3 Содержание профессионального модуля 315
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 323
3.1 Материально-техническое обеспечение 323
3.2 Учебно-методическое обеспечение 323
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 324

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

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

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

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

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

ОК.02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	- определять задачи для поиска информации; - планировать процесс поиска; - структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации	- номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации	
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	- определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; - применять современную научную профессиональную терминологию	- содержание актуальной нормативно-правовой документации; - современная научная и профессиональная терминология; - возможные траектории профессионального развития и самообразования	
ОК.04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	- организовывать работу коллектива и команды; - взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	- психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; - основы проектной деятельности	
ОК.05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	- грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	- особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений	
ОК.06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного	- описывать значимость своей профессии; - применять стандарты антикоррупционного поведения	- сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; - значимость профессиональной деятельности по профессии; - стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения	

поведения			
ОК.07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	- соблюдать нормы экологической безопасности; - определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	- правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; - основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; - пути обеспечения ресурсосбережения	
ОК.09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	- понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; - участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; - строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; - кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); - писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	- правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; - основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); - лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; - особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности	
ПК 6.1 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации продукции региональной кухни разнообразного ассортимента	- Подготавливать сырье и расходные материалы к процессу производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями и с соблюдением правил обращения с сырьем - Оценивать качество сырья и полуфабрикатов по органолептическим показателям при выполнении	- Порядок приемки, хранения и подготовки к использованию сырья, полуфабрикатов, расходных материалов, используемых при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов - Показатели качества сырья, полуфабрикатов,	- Приема-сдачи сырья и расходных материалов для производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями - Мониторинга показателей входного качества и поступающего объема сырья и

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

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

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	**Объем в часах**	**В т.ч. в форме практической подготовки**
Учебные занятия	**122**	**74**
Самостоятельная работа	**10**	**-**
Консультация	**2**	**-**
Практика, в т.ч.:	**180**	**180**
учебная	72	72
производственная	108	108
Промежуточная аттестация, в том числе: МДК.06.01 в форме дифференцированного зачёта МДК.06.02 в форме дифференцированного зачёта УП.06 в форме дифференцированного зачета ПП.06 в форме дифференцированного зачета ПМ.06 в форме экзамена по модулю	**6**	-
Всего	**320**	**254**

2.2. Структура профессионального модуля
ПМ.06 Приготовление, оформление и подготовка кулинарных изделий региональной Дальневосточной кухни

Код ОК, ПК	Наименование разделов профессионального модуля	Всего часов	В т.ч. в форме практической подготовки, ак.ч	Объем профессионального модуля, ак. час.								
				Обучение по МДК							Практики	
				Лекции	Практические занятия	Лабораторные занятия	Курсовая работа (проект), ак.ч	Самостоятельная работа	Консультации	Промежуточная аттестация	Учебная	Производственная
1	2	3	4	5	6		7	8	9	10	11	12
ОК 01-07, 09, 10 ПК 6.1-6.2	МДК.06.01 Процессы переработки дальневосточных дикоросов, приготовление и подготовка к реализации кулинарных изделий из них	**48**	**26**	22		26	-			-	36	36
	МДК.06.02 Процессы переработки водных биоресурсов, приготовления и подготовки к реализации кулинарных изделий из них	**86**	**48**	26		48	-	10	2		36	72
	УП.06 Учебная практика	**72**	**72**								72	
	ПП.06 Производственная практика	**108**	**108**									108
	Промежуточная аттестация по ПМ	**6**								6		
	Всего	**320**	**254**	**48**		**74**	**-**	**10**	**2**	**6**	**72**	**108**

2.3. Содержание профессионального модуля

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

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
МДК 06.01 Процессы переработки дальневосточных дикоросов, приготовление и подготовка к реализации кулинарных изделий из них		**48/26**	
Тема 1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения блюд из дикоросов	**Содержание**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09 ПК 6.1, ПК 6.2
	Классификация, ассортимент блюд коренных жителей Дальнего Востока, значение в питании. Технологический цикл приготовления кулинарной продукции. Характеристика, последовательность этапов.	2	
Тема 2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации блюд из дикоросов	**Содержание**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09 ПК 6.1, ПК 6.2
	Организация работ и техническое оснащение рабочих мест по приготовлению блюд и закусок Дальневосточной кухни на предприятиях питания. Санитарно-гигиенические требования к организации работы повара по приготовлению блюд. Организация подготовки к реализации. Оборудование, посуда, инвентарь для реализации готовых холодных блюд и закусок по типу «шведского стола».	2	
Тема 3. Приготовление, подготовка к реализации блюд из	**Содержание**	**22/12**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09 ПК 6.1, ПК 6.2
	Ассортимент, пищевая ценность, значение в питании. Характеристика, правила выбора, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов нужного типа, качества и количества в	2	

дикоросов нанайской кухни ульчей, удэгейской, кухни орочей, нивхов, аборигенов корякского национального оруга.	соответствии с технологическими требованиями.		
	Технология приготовления, кулинарное назначение, условия и сроки хранения блюд из дикоросов (холодных).	2	
	Технология приготовления, кулинарное назначение, условия и сроки хранения блюд (горячих-супов, вторых горячих).	2	
	Технология приготовления, кулинарное назначение, условия и сроки хранения блюд (напитков).	2	
	Способы заготовок дикоросов на длительное хранение.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**12**	
	Лабораторная работа 1. Приготовление, оформление и отпуск блюд из дикоросов: салат из черемши, папоротника, крапивы, листьев одуванчиков, настой из плодов шиповника, черёмухи, кисель из ревеня, пирожки с брусникой, пирожки с ревенем. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции.	6	
	Лабораторная работа 2. Приготовление, оформление и отпуск блюд из дикоросов: салат с ягодой и рыбой, шишки с икрой, толкуша из иван-чая и шишки, хлеб с иван-чаем и икрой. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции.	6	
Тема 4. Приготовление, подготовка к реализации блюд из дикоросов стран бассейна тихого океана.	**Содержание**	**20/12**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09 ПК 6.1, ПК 6.2
	Классификация, ассортимент блюд некоторых стран бассейна тихого океана, значение в питании. Технологический цикл приготовления кулинарной продукции. Характеристика, последовательность этапов.	2	
	Китайские блюда из дикоросов	2	
	Корейские блюда из дикоросов	2	
	Японские блюда из дикоросов	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**12**	
	Лабораторная работа 6. Приготовление, оформление и отпуск блюд китайской кухни (гарнир из черемши, пельмени с черемшой, омлет с черемшой, салат из древесных грибов, салат из одуванчиков). Оценка качества (бракераж) готовой продукции	6	
	Лабораторная работа 7. Приготовление, оформление и отпуск блюд	6	

	корейской, японской кухни (топинамбур маринованный, салат из лопуха, подорожник жаренный, земляничный пирог, еноки в соевом соусе). Оценка качества (бракераж) готовой продукции		
	Промежуточная аттестация	**2**	
	Итого 4 семестр: *теоретическое обучение* *практические занятия* *промежуточная аттестация*	**48** *22* *24* *2*	
МДК 06.02 Процессы переработки водных биоресурсов, приготовления и подготовка к реализации кулинарных изделий из них			
Тема 1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения блюд из водных биоресурсов	**Содержание**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09 ПК 6.1, ПК 6.2
	Классификация, ассортимент блюд из водных биоресурсов, приготовления кулинарной продукции. Характеристика, последовательность этапов. Инновационные технологии, обеспечивающие оптимизацию процессов приготовления и подготовки к реализации и безопасность готовой продукции. Технология Cook&Serve – технология приготовления пищи на охлаждаемых поверхностях	2	
Тема 2. Приготовление, подготовка к реализации блюд и кулинарной продукции из ламинарии.	**Содержание**	**10/6**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09 ПК 6.1, ПК 6.2
	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации блюд и кулинарной продукции из ламинарии. Технология обработки ламинарии.	2	
	Технология приготовление холодных, горячих блюд и сладких кондитерских изделий из ламинарии.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**6**	
	Лабораторная работа 1. Приготовление, оформление и отпуск холодных и горячих блюд из ламинарии. Оценка качества (бракераж) готовой продукции	6	
Тема 3. Приготовление, подготовка к	**Содержание**	**10/6**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09
	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации блюд из морского ежа	2	

реализации блюд из морского ежа.	Технология приготовления блюд из морского ежа	2	ПК 6.1, ПК 6.2
	В том числе практических и лабораторных занятий	**6**	
	Лабораторная работа 2. Приготовление, оформление и отпуск блюд из морского ежа. Оценка качества (бракераж) готовой продукции	6	
Тема 4. Приготовление, подготовка к реализации блюд из моллюсков.	**Содержание**	**34/24**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09 ПК 6.1, ПК 6.2
	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации блюд из моллюсков	2	
	Технология приготовления блюд из трубача	2	
	Технология приготовления блюд из осьминога, каракатицы	2	
	Технология приготовления блюд из кукумарии	2	
	Комплектование, упаковка блюд и отпуска на вынос	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**24**	
	Лабораторная работа 3. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из моллюсков. Оценка качества (бракераж) готовой продукции	12	
	Лабораторная работа 4. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из моллюсков. Оценка качества (бракераж) готовой продукции	12	
Тема 5. Приготовление, подготовка к реализации кулинарной продукции из моллюсков.	**Содержание**	**16/10**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09 ПК 6.1, ПК 6.2
	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации кулинарной продукции собственного производства	2	
	Технология приготовления вяленых, копченых, сушеных моллюсков	2	
	Комплектование, упаковка кулинарной продукции и отпуска на вынос.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**10**	
	Лабораторная работа 5. Приготовление, оформление и отпуск кулинарной продукции из моллюсков. Оценка качества (бракераж) готовой продукции	6	
	Лабораторная работа 6. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска блюд и кулинарной продукции из водного биосырья, способы подачи в зависимости от типа предприятия питания и способов обслуживания.	4	

Самостоятельная работа обучающихся: - проработка текущего материала по конспектам лекций и рекомендуемой литературе; - работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой - подготовка к семинарским и практическим занятиям; - подготовка технологических карт; - составление технологических схем	**10**	
Консультация: обобщение пройденного материала	**2**	
Промежуточная аттестация	**2**	
Итого 5 семестр: *теоретическое обучение* *практические занятия* *самостоятельная работа* *консультация* *промежуточная аттестация*	**86** 26 46 10 2 2	
Учебная практика **Виды работ:** 1.Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 2.Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления блюд, из дикоросов разнообразного ассортимента. 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 4. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом 5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. 6.Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных и горячих блюд, напитков сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 7.Приготовление, оформление холодных и горячих блюд, десертов, напитков регионального ассортимента, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 8.Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 9.Оценка качества холодных и горячих блюд десертов, напитков перед отпуском, упаковкой на	**72**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09 ПК 6.1, ПК 6.2

вынос. 10.Хранение с учетом температуры подачи холодных и горячих блюд, десертов, напитков на раздаче. 11.Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных и горячих блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 12. Охлаждение и замораживание готовых холодных десертов, напитков сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 12.Выбор контейнеров, упаковочных материалов, рационирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования. 13.Разработка ассортимента холодных и горячих блюд, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. 14.Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. 15. Расчет стоимости холодных и горячих блюд десертов, напитков. 16.Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих блюд, десертов, напитков, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). 17.Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. 18.Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты		
Производственная практика **Виды работ:** 1.Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 2.Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники	**108**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09 ПК 6.1, ПК 6.2

безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 3.Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. 4.Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд. десертов, напитков в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. 5. Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных и горячих блюд, десертов, напитков сложного ассортимента (порционирования) (комплектования, сервировки и творческого оформления холодных и горячих блюд, десертов, напитков для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных и горячих блюд, десертов, напитков на вынос и для транспортирования. 6.Организация хранения готовых холодных и горячих блюд, десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. 7.Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 8.Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). 9.Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих блюд, десертов, напитков в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос		
Экзамен по модулю	***6***	
Всего ПМ.06: *МДК 06.01* *МДК 06.02* *учебная практика* *производственная практика* *экзамен по модулю*	**320** *48* *86* *72* *108* *6*	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

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

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

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

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

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

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

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

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

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

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

	деятельности;	
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельность	
ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	– понимание значимости своей профессии	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	
ОК 09.	– адекватность понимания общего	

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

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

РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ УЧЕБНЫХ ПРЕДМЕТОВ/ДИСЦИПЛИН

ОУП.01 РУССКИЙ ЯЗЫК 329
ОУП.02 ЛИТЕРАТУРА 347
ОУП.03 МАТЕМАТИКА 390
ОУП.04 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК 418
ОУП.05 ИНФОРМАТИКА 443
ОУП.06 ФИЗИКА 460
ОУП.07 ХИМИЯ 482
ОУП.08 БИОЛОГИЯ 506
ОУП.09 ИСТОРИЯ 533
ОУП.10 ОБЩЕСТВОЗНАНИЕ 568
ОУП.11 ГЕОГРАФИЯ 602
ОУП.12 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА 633
ОУП.13 ОСНОВЫ БЕЗОПАСНОСТИ И ЗАЩИТЫ РОДИНЫ 651
ДУП.01 РОДНАЯ ЛИТЕРАТУРА 683
ДУП.02 ОСНОВЫ ПРОЕКТНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ 705
ДУП.03 ЭКОНОМИКА 719
ОП.01 ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ 738
ОП.02 ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ 796
ОП.03 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА 828
ОП.04 ЭКОНОМИЧЕСКИЕ И ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ 861
ОП.05 ОСНОВЫ КАЛЬКУЛЯЦИИ И УЧЕТА 873
ОП.06 ОХРАНА ТРУДА 892
ОП.07 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ 911
ОП.08 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ 924
ОП.09 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА 942
ОП.10 ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ЦИФРОВЫХ РЕСУРСОВ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ 952

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

Рабочая программа учебного предмета

ОУП.01 РУССКИЙ ЯЗЫК

2024 г.

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

Разработчик:
Ракитова О.А., преподаватель КГА ПОУ ХТК

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПО УЧЕБНОМУ ПРЕДМЕТУ «Русский язык».....332
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА.....336
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА…… 344
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА.....346

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПО УЧЕБНОМУ ПРЕДМЕТУ «Русский язык»

1.1Место предмета в структуре основной профессиональной образовательной программы

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

1.2. Цели и планируемые результаты освоения предмета:

1.2.1. Цель предмета

Цель предмета «Русский язык»: сформировать у обучающихся знания и умения в области языка, навыки их применения в практической профессиональной деятельности.

1.2.2. Планируемые результаты освоения учебного предмета в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС СОО

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	**Дисциплинарные (предметные)**
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	- готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению; -овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности; **Овладение универсальными коммуникативными действиями:** **совместная деятельность**: - понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; - принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы; - координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия; - осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным **Овладение универсальными регулятивными действиями:** **принятие себя и других людей:** - принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности; - признавать свое право и право других людей на ошибки; - развивать способность понимать мир с позиции другого человека;	- уметь создавать устные монологические и диалогические высказывания различных типов и жанров; употреблять языковые средства в соответствии с речевой ситуацией (объем устных монологических высказываний – не менее 100 слов, объем диалогического высказывания – не менее 7-8 реплик); уметь выступать публично, представлять результаты учебно-исследовательской и проектной деятельности; использовать образовательные информационно-коммуникационные инструменты и ресурсы для решения учебных задач; - сформировать представления об аспектах культуры речи: нормативном, коммуникативном и этическом; сформировать системы знаний о номах современного русского литературного языка и их основных видах (орфоэпические, лексические, грамматические, стилистические; уметь применять знание норм современного русского литературного языка в речевой практике, корректировать устные и письменные высказывания; обобщать знания об основных правилах орфографии и пунктуации, уметь применять правила орфографии и пунктуации в практике письма; уметь работать со словарями и справочниками, в том числе академическими словарями и справочниками в электронном формате; - уметь использовать правила русского речевого этикета в социально-культурной, учебно-научной, официально-деловой сферах общения, в повседневном общении, интернет-коммуникации.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	**В области эстетического воспитания:** - эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений; - способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства; - убежденность в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества; - готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности; **Овладение универсальными коммуникативными действиями:** **общение:** - осуществлять коммуникации во всех сферах жизни; - распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты; - развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств;	- 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 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; выявлять логико-смысловые отношения между предложениями в тексте; создавать тексты разных функционально-смысловых типов; тексты научного, публицистического, официально-делового стилей разных жанров (объем сочинения не менее 150 слов);
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	- наличие мотивации к обучению и личностному развитию; **В области ценности научного познания:** - сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе; **Овладение универсальными учебными**	- уметь использовать разные виды чтения и аудирования, приемы информационно-смысловой переработки прочитанных и прослушанных текстов, включая гипертекст, графику, инфографику и другое (объем текста для чтения – 450-500 слов; объем прослушанного или прочитанного текста для пересказа от 250 до 300 слов); уметь создавать вторичные тексты (тезисы, аннотация, отзыв, рецензия и другое); - 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),

	познавательными действиями: **базовые исследовательские действия:** - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания; - овладение видами деятельности по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов; - формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями и методами; -осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду	различной жанровой принадлежности; сформированность представлений о формах существования национального русского языка; знаний о признаках литературного языка и его роли в обществе; - обобщить знания о функциональных разновидностях языка: разговорной речи, функциональных стилях (научный, публицистический, официально-деловой), языке художественной литературы; совершенствование умений распознавать, анализировать и комментировать тексты различных функциональных разновидностей языка (разговорная речь, функциональные стили, язык художественной литературы); - обобщить знания об изобразительно-выразительных средствах русского языка; совершенствование умений определять изобразительно-выразительные средства языка в тексте
ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1	- эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений; - осуществлять коммуникации во всех сферах жизни; - распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты; - развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств; - способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания	- уметь использовать правила русского речевого этикета в социально-культурной, учебно-научной, официально-деловой сферах общения, в повседневном общении; - 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; выявлять логико-смысловые отношения между предложениями в тексте; создавать тексты разных функционально-смысловых типов; тексты научного, публицистического, официально-делового стилей разных жанров

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

2.1. Объем предмета и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы по предмету	
Основное содержание	**58**
в том числе:	
теоретическое обучение	28
практические занятия	30
Профессионально ориентированное содержание	**10**
в том числе:	
теоретическое обучение	4
практические занятия	6
Консультации	**2**
Промежуточная аттестация в форме комплексного экзамена	**2**
ИТОГО	**72**

2.2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРЕДМЕТА ОУП.01 РУССКИЙ ЯЗЫК

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции
1	**2**	**3**	**4**
Основное содержание			
Раздел 1. Язык и речь. Язык как средство общения и форма существования национальной культуры.		**12**	*ОК 05*
Тема **1.1**. Основные функции языка в современном обществе	**Основное содержание**	**4**	*ОК 05*
	Основные функции языка в современном обществе. Происхождение языка (различные гипотезы). Язык как естественная и н ебиологическая 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	*2*	
	Практическая работа №1. Основные функции языка и формы их реализации в современном обществе	*2*	
Тема **1.2** Происхождение русского языка. Индоевропейская языковая семья. Этапы формирования русской лексики	**Основное содержание**	**4**	*ОК 05*
	Происхождение русского языка. Индоевропейская языковая семья. Этапы формирования русской лексики Заимствования из различных языков как показатель межкультурных связей. Признаки заимствованного слова. Этапы освоения заимствованных слов. Правописание и произношение заимствованных слов. Заимствованные слова в профессиональной лексике. Словарь специальности	*2*	
	Практическая работа №2. Признаки заимствованного слова. Этапы освоения заимствованных слов	*2*	
Тема 1.3. Язык как система знаков	**Основное содержание**	**4**	*ОК 05*
	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*	

	Практическая работа №3. Принципы русской орфографии	*2*	
Раздел 2. Фонетика, морфология и орфография		**34**	*ОК 04; ОК 05*
Тема 2.1. Фонетика и орфоэпия	**Основное содержание**	**3**	*ОК 04; ОК 05*
	Фонетика и орфоэпия. Соотношение звука и фонемы, звука и буквы. Чередования звуков: позиционные и исторические. Основные виды языковых норм: орфоэпические (произносительные и акцентологические). Основные правила произношения гласных, согласных звуков. Характеристика русского ударения (разноместное, подвижное). Орфоэпия и орфоэпические нормы	*1*	
	Практическая работа №4. Орфография. Безударные гласные в корне слова: проверяемые, непроверяемые, чередующиеся	*2*	
Тема 2.2. Морфемика и словообразование	**Основное содержание**	**3**	*ОК 04; ОК 05*
	Морфемная структура слова. Морфема как единица языка. Классификация морфем: корневые и служебные. Словообразование. Морфологические способы словообразования. Неморфологические способы словообразования. Словообразование и формообразование.	*1*	
	Практическая работа №5. 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**	*ОК 04; ОК 05*
	Лексико-грамматические разряды существительных: конкретные, абстрактные, вещественные, собирательные, единичные. Грамматические категории имени существительного: род, число, падеж. Склонение имен существительных	*2*	
	Практическая работа №6. Правописание суффиксов и окончаний имен существительных. Правописание сложных имен существительных.	*2*	
Тема 2.4. Имя прилагательное как часть речи.	**Основное содержание**	**4**	*ОК 04; ОК 05*
	Лексико-грамматические разряды прилагательных. Разряды прилагательных: качественные, относительные, притяжательные. Степени сравнения имен прилагательных. Полная и краткая форма имен прилагательных. Семантико-стилистические различия между краткими и полными формами. Грамматические категории имени прилагательного: род, число, падеж.	*2*	

	Практическая работа №7. Правописание суффиксов и окончаний имен прилагательных. Правописание сложных имен прилагательных	*2*	
Тема 2.5. Имя числительное как часть речи.	**Основное содержание**	**4**	*ОК 04; ОК 05*
	Лексико-грамматические разряды имен числительных: количественные, порядковые, собирательные. Типы склонения имен числительных. Лексическая сочетаемость собирательных числительных.	*2*	
	Практическая работа №8. Правописание числительных. Возможности использования цифр. Числительные и единицы измерения в профессиональной деятельности.	*2*	
Тема 2.6. Местоимение как часть речи.	**Основное содержание**	**4**	*ОК 04; ОК 05*
	Разряды местоимений по семантике: личные, возвратное, притяжательные, вопросительные, относительные, неопределенные, отрицательные, указательные, определительные. Дефисное написание местоимений	*2*	
	Практическая работа №9. Правописание числительных. Правописание местоимений с частицами НЕ и НИ	*2*	
	Итого 1 семестр *теоретическое обучение* *практические занятия*	**34** *16* *18*	
Тема 2.7. Глагол как часть речи.	**Основное содержание**	**4**	*ОК 04; ОК 05*
	Система грамматических категорий глагола (вид, переходность, залог, наклонение, время, лицо, число, род). Основа настоящего (будущего) времени глагола и основа инфинитива (прошедшего времени); их формообразующие функции	*2*	
	Практическая работа №10. Правописание окончаний и суффиксов глаголов.	*2*	
Тема 2.8. Причастие и деепричастие как особые формы глагола	**Основное содержание**	**4**	*ОК 04; ОК 05*
	Действительные и страдательные причастия и способы их образования. Краткие и полные формы причастий	*2*	
	Практическая работа №11. Правописание суффиксов и окончаний глаголов и причастий. Правописание Н и НН в прилагательных и причастиях. Образование	*2*	

	деепричастий совершенного и несовершенного вида. Правописание суффиксов деепричастий.		
Тема 2.9. Наречие как часть речи. Служебные части речи.	**Основное содержание**	**4**	*ОК 04; ОК 05*
	Семантика наречия, его морфологические признаки и синтаксические функции. Разряды наречий по семантике и способам образования, местоименные наречия. Степени сравнении качественных наречий. Разряды предлогов по семантике, структуре и способам образования. Разряды союзов по семантике, структуре и способам образования. Сочинительные и подчинительные союзы	*2*	
	Практическая работа №12. 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**	*ОК 04; ОК 05*
	Словосочетание. Сочинительная и подчинительная связь. Виды связи слов в словосочетании: согласование, управление, примыкание. Простое предложение. Односоставное и двусоставное предложения. Грамматическая основа простого двусоставного предложения. Согласование сказуемого с подлежащим. Односоставные предложения. Неполные предложения. Распространенные и нераспространенные предложения	*2*	
	Практическая работа №13. Знаки препинания в простом предложении	*2*	
Тема **3.2** Второстепенные члены предложения.	**Основное содержание**	**4**	*ОК 04; ОК 05*
	Второстепенные члены предложения (определение, приложение, обстоятельство, дополнение). Осложненные предложения. Предложения с однородными членами и знаки препинания в них. Однородные и неоднородные определения. Предложения с обособленными членами. Общие условия обособления (позиция, степень распространенности и др.). Условия обособления определений, приложений, обстоятельств. Поясняющие и уточняющие члены как особый вид обособленных членов	*2*	

	Практическая работа №14. 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**	*ОК 05; ОК 09*
	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*	
	Практическая работа №15. Знаки препинания в сложносочиненных предложениях. Знаки препинания в сложноподчиненных предложениях. Знаки препинания в бессоюзных сложных предложениях. Знаки препинания в предложения с прямой речью. Знаки препинания при диалогах. Правила оформления цитат	*2*	
Прикладной модуль. **Раздел 4. Особенности профессиональной коммуникации.**		**10**	
Тема **4.1.** Язык как средство профессиональной, социальной и межкультурной коммуникации.	**Профессионально-ориентированное содержание**	**3**	*ОК 04; ОК 05; ОК 09* *ПК 1.1; ПК 2.1; ПК 3.1; ПК 4.1; ПК 5.1*
	Основные аспекты культуры речи (нормативный, коммуникативный, этический). Языковые и речевые нормы. Речевые формулы. Речевой этикет	*1*	
	Практическая работа №15. Терминология и профессиональная лексика. Язык специальности. Отраслевые терминологические словари	*2*	
Тема **4.2**. Коммуникативный аспект культуры речи.	**Профессионально-ориентированное содержание**	**2**	*ОК 04; ОК 05; ОК 09* *ПК 1.1; ПК 2.1; ПК 3.1; ПК 4.1; ПК 5.1*
	Функциональные стили русского литературного языка как типовые коммуникативные ситуации. Язык художественной литературы и литературный язык. Индивидуальные стили в рамках языка художественной литературы. Разговорная речь и устная речь	*2*	
	Практическая работа №16 Возможности лексики в различных функциональных стилях. Проблемы использования синонимов, омонимов, паронимов. Лексика, ограниченная по сфере использования (историзмы, архаизмы, неологизмы,		

	диалектизмы, профессионализмы, жаргонизмы)		
Тема **4.3.** Научный стиль.	**Профессионально-ориентированное содержание**	**2**	*ОК 04; ОК 05; ОК 09 ПК 1.1; ПК 2.1; ПК 3.1; ПК 4.1; ПК 5.1*
	Научный стиль и его подстили. Профессиональная речь и терминология. Виды терминов (общенаучные, частнонаучные и технологические)	*2*	
Тема **4.4**. Деловой стиль	**Профессионально-ориентированное содержание**	**3**	*ОК 04; ОК 05; ОК 09 ПК 1.1; ПК 2.1; ПК 3.1; ПК 4.1; ПК 5.1*
	Виды документов. Виды и формы деловой коммуникации. Предмет деловой переписки. Виды деловых писем. Рекламные тексты в профессиональной деятельности	*1*	
	Практическая работа №17. Виды документов в конкретной специальности.	*2*	
Консультация		**2**	
Промежуточная аттестация в форме комплексного экзамена		**2**	
	Итого 2 семестр *теоретическое обучение* *практические занятия* *консультации* *экзамен*	**38** *16* *18* *2* *2*	
	Всего:	***72***	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета русского языка.

Оборудование учебного кабинета:

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

3.2. Информационное обеспечение обучения

Для реализации программы библиотечный фонд имеет печатные и электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

3.2.1. Печатные издания:

1. Гусарова И.В. Русский язык: 11-й класс: базовый и углублённый уровень: учебник/ И. В. Гусарова. - 9-е изд., стер. - Москва: Просвещение, 2023 г.- 243с.

2. Русский язык: 10-11-е классы: базовый уровень: учебник/ Л.М. Рыбченкова, О.М. Александрова, А.Г. Нарушевич. - 5-е изд., стер. – Москва: Просвещение,2023г.-312с.

3.2.2. Электронные издания (электронные ресурсы):

1. Бабайцева, В. В. Русский язык. 10-11 классы: углублённый уровень: учебник / В. В. Бабайцева. — 11-е изд. — Москва: Просвещение, 2023. — 464 с. — ISBN 978-5-09-110454-7. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROF образование: [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/132330

2. Глазкова, М. М. Русский язык для студентов колледжей и техникумов: учебник для СПО / М. М. Глазкова, О. Н. Морозова. — Саратов, Москва: Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2023. — 398 с. — ISBN 978-5-4488-1573-7, 978-5-4497-1837-2. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROF образование: [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/126277

3. 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 PROF образование: [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/132457

4. 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 PROF образование: [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/132459

5. Морозова, Л. В. Современный русский язык: Часть I. Словообразование. Морфология. Орфография. Часть II. Синтаксис. Пунктуация / Л. В. Морозова. — Санкт-Петербург: Антология, 2021. — 279 с. — ISBN 5-94962-081-X. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROF образование: [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/104156

6. 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 PROF образование: [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/132332

7. Русский язык. 10 класс: базовый уровень: учебник для общеобразовательных организаций / Д. Н. Чердаков, А. И. Дунев, Л. А. Вербицкая [и др.]; под редакцией Л. А. Вербицкой. — 4-е изд. — Москва: Просвещение, 2022. — 143 с. — ISBN 978-5-09-101458-7. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROF образование: [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/132328

8. Русский язык: 10-11 классы: базовый уровень: учебник / Л. М. Рыбченкова, О. М. Александрова, А. Г. Нарушевич [и др.]. — 5-е изд. — Москва: Просвещение, 2023. — 272 с. — ISBN 978-5-09-103553-7. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROF образование: [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/132458

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины раскрываются через дисциплинарные результаты, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций по разделам и темам содержания учебного материала.

Общая/профессиональная компетенция	**Раздел/Тема**	**Тип оценочных мероприятий**
ОК 04	Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5, 2.6, 2.7, 2.8, 2.9 Р 3, Темы 3.1, 3.2 Р 4, Темы 4.1 - 4.4 П-о	Устный опрос Тестирование, Лингвистические задачи Практические работы
ОК 05	Р 1, Темы 1.1, 1.2, 1.3 Р 2, Темы 2.1,2.2, 2.3, .2.4, 2.5, 2.6, 2.7, 2.8, 2.9 Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.3 Р 4, Темы 4.1 - 4.4 П-о	Практические работы Контрольные работы Разноуровневые задания Фронтальный опрос
ОК 09	Р 3, Темы 3.3 Р 4, Темы 4.1 - 4.4 П-о	Конспекты Сообщения Практические работы
ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1	Р 4, Темы 4.1 - 4.4 П-о	Устный опрос Фронтальный контроль Индивидуальный контроль Анализ публичного выступления Практические работы

Приложение 2.2
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа учебного предмета

ОУП.02 ЛИТЕРАТУРА

2024 г.

Рабочая программа учебного предмета ***«Литература»*** разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего общего образования, Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии **43.01.09 Повар, кондитер** Федеральной образовательной программой среднего общего образования, с учетом Примерной рабочей программы по учебному предмету ***«Литература»*** для профессиональных образовательных организаций, рекомендованной ФГБОУ ДПО ИРПО, протокол № 20 от 15 августа 2024 года

Разработчик:
Ракитова О.А., преподаватель КГА ПОУ ХТК

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПО УЧЕБНОМУ ПРЕДМЕТУ «Литература»…… 350

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА…… 363

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА…385

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА…… 387

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

1.1. Место предмета в структуре основной образовательной программы

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

1.2. Цели и планируемые результаты освоения предмета:

1.2.1. Цель предмета

Цели изучения Литературы состоят в сформированности чувства причастности к отечественным культурным традициям, лежащим в основе исторической преемственности поколений, и уважительного отношения к другим культурам; в развитии ценностно-смысловой сферы личности на основе высоких этических идеалов; осознании ценностного отношения к литературе как неотъемлемой части культуры и взаимосвязей между языковым, литературным, интеллектуальным, духовно-нравственным развитием личности. Реализация этих целей связана с развитием читательских качеств и устойчивого интереса к чтению как средству приобщения к российскому литературному наследию и сокровищам отечественной и зарубежной культуры, базируется на знании содержания произведений, осмыслении поставленных в литературе проблем, понимании коммуникативно-эстетических возможностей языка художественных текстов и способствует совершенствованию устной и письменной речи обучающихся на примере лучших литературных образцов.

1.2.2. Планируемые результаты освоения учебного предмета в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС СОО

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты	
	Общие	**Предметные**
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	В части трудового воспитания: готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие, в том числе при чтении – произведений о труде и тружениках, а также на основе знакомства с профессиональной деятельностью героев отдельных литературных произведений; – готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность в – процессе литературного образования; – интерес к различным сферам профессиональной деятельности, умение совершать осознанный выбор будущей профессии и реализовывать собственные жизненные планы, в том числе ориентируясь на поступки литературных героев; – готовность и способность к образованию и самообразованию, к продуктивной читательской деятельности на протяжении всей жизни; 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	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; Осознавать взаимосвязь между языковым, литературным, интеллектуальным, духовно-нравственным развитием личности; Знать содержание, понимание ключевых проблем и осознание историко-культурного и нравственно-ценностного взаимовлияния произведений русской, зарубежной классической и современной литературы, в том числе литературы народов России. Уметь определять и учитывать историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа художественных произведений, выявлять их связь с современностью; Уметь сопоставлять произведения русской и зарубежной литературы и сравнивать их с художественными интерпретациями в других видах искусств (графика, живопись, театр, кино, музыка и другие)

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты	
	Общие	**Предметные**
	обобщения; - определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; - выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; - вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; - развивать креативное мышление при решении жизненных проблем б) базовые исследовательские действия: - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; - анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; - уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; - уметь интегрировать знания из разных предметных областей; - выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; - способность использования знаний в познавательной и социальной практике	Иметь представление 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

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты	
	Общие	Предметные
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	В области ценности научного познания: - сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе; Овладение универсальными учебными познавательными действиями: в) работа с информацией: - владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления; - создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации; - оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам; - использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных	Уметь анализировать и интерпретировать художественное произведение 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

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты	
	Общие	Предметные
	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;	перевод; литературная критика; 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;
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	В области духовно-нравственного воспитания: -- сформированность нравственного сознания, этического поведения; - способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности; - осознание личного вклада в построение устойчивого будущего; - ответственное отношение к своим родителям и (или) другим членам семьи, созданию семьи на	Иметь интерес к чтению как средству познания отечественной и других культур; приобщение к отечественному литературному наследию и через него - к традиционным ценностям и сокровищам мировой культуры; Уметь выявлять в произведениях художественной литературы образы, темы, идеи, проблемы и выражать свое отношение к ним в развернутых

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты	
	Общие	**Предметные**
	основе осознанного принятия ценностей семейной жизни в соответствии с традициями народов России; Овладение универсальными регулятивными действиями: а) самоорганизация: - самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях; - самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений; - давать оценку новым ситуациям; способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень; б) самоконтроль: использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения; - уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению; в) эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность: внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей; - эмпатии, включающей способность понимать эмоциональное состояние других, учитывать его при	аргументированных устных и письменных высказываниях, участвовать в дискуссии на литературные темы; Осознавать художественную картину жизни, созданная автором в литературном произведении, в единстве эмоционального личностного восприятия и интеллектуального понимания; Уметь выразительно (с учетом индивидуальных особенностей обучающихся) читать, в том числе наизусть, не менее 10 произведений и (или) фрагментов

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты	
	Общие	**Предметные**
	осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию; - социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты	
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	- готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению; -овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности; Овладение универсальными коммуникативными действиями: б) совместная деятельность: - понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; - принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы; - координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия; - осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным Овладение универсальными регулятивными действиями: г) принятие себя и других людей: - принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности;	Осознавать взаимосвязь между языковым, литературным, интеллектуальным, духовно-нравственным развитием личности; Уметь выразительно (с учетом индивидуальных особенностей обучающихся) читать, в том числе наизусть, не менее 10 произведений и (или) фрагментов

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты	
	Общие	Предметные
	- признавать свое право и право других людей на ошибки; - развивать способность понимать мир с позиции другого человека	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	В области эстетического воспитания: - эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений; - способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства; - убежденность в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества; - готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности; Овладение универсальными коммуникативными действиями: а) общение: - осуществлять коммуникации во всех сферах жизни; - распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты; - развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств;	Уметь выразительно (с учетом индивидуальных особенностей обучающихся) читать, в том числе наизусть, не менее 10 произведений и (или) фрагментов; Уметь анализировать и интерпретировать художественное произведение 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;

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты	
	Общие	Предметные
		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; 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 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	В части патриотического воспитания: - осознание российской гражданской идентичности в поликультурном и многоконфессиональном обществе, проявление интереса к познанию родного языка, истории, культуры Российской Федерации, своего края, народов России в контексте изучения произведений русской и зарубежной литературы, а также литературы народов России; - ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, внимание к их воплощению в литературе, а также достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях,	Сформировать устойчивый интерес к чтению как средству познания отечественной и других культур; приобщение к отечественному литературному наследию и через него - к традиционным ценностям и сокровищам мировой культуры; Сформировать умения определять и учитывать историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа художественных произведений, выявлять их связь с современностью

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты	
	Общие	**Предметные**
	труде, отраженным в художественных произведениях; - идейная убежденность, готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу, в том числе воспитанные на примерах из литературы; 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, демократических, семейных ценностей, в том числе в сопоставлении с жизненными ситуациями, изображенными в литературных произведениях; − готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам; − готовность вести совместную деятельность, в том числе в рамках школьного литературного образования, 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 деятельности	
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и	- наличие мотивации к обучению и личностному развитию;	Владеть современными читательскими практиками, культурой восприятия и

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты	
	Общие	Предметные
иностранном языках	В области ценности научного познания: - сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе; Овладение универсальными учебными познавательными действиями: б) базовые исследовательские действия: - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания; - овладение видами деятельности по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов; - формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями и методами; -осуществлять целенаправленный поиск переноса	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); уметь редактировать и совершенствовать собственные письменные высказывания с учетом норм русского литературного языка

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты	
	Общие	Предметные
	средств и способов действия в профессиональную среду	
ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1	- эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений; - осуществлять коммуникации во всех сферах жизни; - распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты; - развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств; - способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания	- уметь использовать правила русского речевого этикета в социально-культурной, учебно-научной, официально-деловой сферах общения, в повседневном общении; - 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; выявлять логико-смысловые отношения между предложениями в тексте; создавать тексты разных функционально-смысловых типов; тексты научного, публицистического, официально-делового стилей разных жанров

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

2.1. Объем предмета и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы по предмету	
Основное содержание	**92**
в том числе:	
теоретическое обучение	8
практические занятия	84
Профессионально ориентированное содержание	**12**
в том числе:	
теоретическое обучение	6
практические занятия	6
Индивидуальный проект	да
Консультация	**2**
Промежуточная аттестация в форме комплексного экзамена	**2**
ИТОГО	**108**

2.2. Тематический план и содержание учебного предмета ОУП.02 ЛИТЕРАТУРА

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции
1	2	3	4
Основное содержание			
Введение. Литература и ее место в жизни человека	**Содержание учебного материала**	**2**	
	Входной контроль; систематизация / обобщение / повторение изученного ранее материала (по выбору преподавателя в зависимости от уровня подготовки обучающихся)	*2*	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Практические занятия: Групповая работа в малых группах по темам «Специфика литературы как вида искусства и ее место в жизни человека» или «Связь литературы с другими видами искусств»		
Раздел 1. Литература второй половины XIX века		**24**	
Тема 1.1. Художественный мир драматурга А.Н. Островского. Судьба женщины в XIX веке и ее отражение в драмах А. Н. Островского	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Для чтения и изучения: драма «Гроза». 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. Законы построения драматического произведения, основные узлы в сюжете пьесы. Город Калинов и его жители. Противостояние патриархального уклада и модернизации (Дикой и Кулибин). Семейный уклад в доме Кабанихи. Характеры Кабанихи, Варвары и Тихона Кабановых в их противопоставлении характеру Катерины. Образ Катерины в контексте культурно-исторической ситуации в России середины XIX века – «женский вопрос»: споры о месте женщины в обществе, ее предназначение в семье и эмансипации	*1*	
	Практические занятия: Написание текста информационной и публицистической заметки на основе художественного текста. *Выразительное чтение отрывка наизусть по выбору*	*1*	

Тема 1.2. Понятие «обломовщина» как социально-нравственное явление в романе А.И. Гончарова «Обломов»	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Для чтения и изучения: роман «Обломов» Образ Обломова: 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	*1*	
	Практические занятия: Работа с избранными эпизодами из романа (чтение и обсуждение). Составление «Словарика непонятных и устаревших слов». Сообщения по темам: «Портрет Ильи Ильича Обломова в интерьере» по описанию в романе и своим впечатлениям, (реализация на выбор ученика: текстовое /цитатное описание; визуализация портрета в разных техниках: графика, аппликация, коллаж, видеомонтаж и т д.)	*1*	
Тема 1.3. Социально-нравственная проблематика романа И. С. Тургенева «Отцы и дети»	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Для чтения и изучения: роман «Отцы и дети». 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	-	
	Практические занятия: Работа с избранными эпизодами романа (чтение, обсуждение). Творческое задание: написание рассказа о произошедшем споре от лица разных персонажей.	*2*	
Тема 1.4. Идейно-художественное своеобразие лирики Ф.И. Тютчева и А.А. Фета	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Для чтения и изучения: стихотворения Ф.И. Тютчева (не менее двух по выбору). Например, «Silentium!», «Не то, что мните вы, природа...», «Умом Россию не понять...», «О, как убийственно мы любим...», «Нам не дано предугадать...», «К. Б.» («Я встретил вас – и все былое...») и другие; стихотворения А.А. Фета (не менее двух по выбору): «Одним толчком согнать ладью живую...», «Еще майская ночь», «Вечер», «Это утро, радость эта...», «Шепот, робкое дыханье...», «Сияла ночь. Луной был полон сад. Лежали...» и другие	-	
	Практическое занятие	*2*	

	Основные темы и художественное своеобразие лирики Тютчева, бурный пейзаж как доминанта в художественном мире Тютчева Основные образы и философские мотивы поэтических текстов. Установление связи с современностью; выразительное чтение стихотворений, в том числе наизусть. Чтение и анализ стихотворений; подготовка сообщения / презентации / ролика / подкаста / литературно-музыкальной композиции на стихи поэтов (по выбору). Понимание ключевых проблем и осознание историко-культурного и нравственно-ценностного взаимовлияния произведений А.А. Фета. Особенности лирического героя. Основные темы и художественное своеобразие лирики А.А. Фета. Основные темы и художественное своеобразие лирики А.А. Фета, идиллический пейзаж. Чтение и анализ стихотворений; подготовка литературно-музыкальной композиции на стихи поэтов и подбор иллюстративного материала. *Выразительное чтение не менее одного стихотворения (по выбору) наизусть*		
Тема 1.5. **Гражданская лирика Н.А. Некрасова. Проблематика поэмы «Кому на Руси жить хорошо»**	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Для чтения и изучения: Н.А. Некрасов. Стихотворения (не менее двух по выбору). Например, «Тройка», «Я не люблю иронии твоей...», «Вчерашний день, часу в шестом...», «Мы с тобой бестолковые люди...», «Поэт и Гражданин», «Элегия» («Пускай нам говорит изменчивая мода...») и другие. Поэма «Кому на Руси жить хорошо» (1866) (обзорно). Особенность лирического героя. Основные темы и идеи. Художественное своеобразие лирики Некрасова и её близость к народной поэзии. Чтение и анализ стихотворений. Подготовка сообщения / презентации / ролика / подкаста (по выбору) о поэтических текстах Н.А. Некрасова, ставшими впоследствии народными песнями	*1*	
	Практическое занятие	*1*	
	Работа с инфоресурсами. Поэма «Кому на Руси жить хорошо»: сообщение (по выбору) «Эпопея крестьянской жизни: замысел и его воплощение»; «Фольклорная основа поэмы». *Выразительное чтение отрывка наизусть*		
Тема 1.6. **Особенности сатиры в романе-хронике М. Е. Салтыкова-Щедрина «История одного города»**	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Для чтения и изучения: роман-хроника «История одного города» (не менее двух глав по выбору: главы «О корени происхождения глуповцев», «Опись градоначальникам», «Органчик», «Подтверждение покаяния» или другие. Художественные средства: иносказание, гротеск, гипербола, ирония, сатира. Эзопов язык	-	
	Практическое занятие	*2*	

	Работа с избранными эпизодами, подготовка инсценировки, иллюстраций; подготовка материала о биографии М. Е. Салтыкова-Щедрина в виде ленты времени / инфографики / презентации / видеоролика / постера / коллажа / подкаста и соотнесении фактов личной биографии с художественным творчеством писателя		
Тема 1.7. Влияние творчества Ф. М. Достоевского на развитие русской литературы. Философская проблематика романа «Преступление и наказание»	**Содержание учебного материала**	**4**	
	Для чтения и изучения: роман «Преступление и наказание». Творческая биография Ф.М. Достоевского. Образ главного героя романа «Преступление и наказание». Причины преступления: внешние и внутренние. Теория, путь к преступлению, крушение теории, наказание, покаяние и «воскрешение». Роль образа Сони Мармеладовой, значение эпизода чтения Евангелия. «Двойники» Раскольникова: теория Раскольникова устами Петра Петровича Лужина и Свидригайлова. Значение эпилога романа, сон Раскольникова на каторге. Внутреннее преображение как основа изменения мира к лучшему. «Самообман Раскольникова» (крах теории главного героя в романе; бесчеловечность раскольниковской «арифметики»; антигуманность теории в целом). Ф.М. Достоевский и современность. Экранизации романа. Жизнь литературного героя вне романа: образ Раскольникова в массовой культуре: элементы сюжета, знаковые художественные детали в основе комиксов, карикатур и в др. текстовых и графических формах. Мемориальные места, «маршрут»-экскурсия по местам, описанным в романе	*2*	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Практическое занятия	*2*	
	Работа **с** 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 / постера / коллажа / подкаста и соотнесении фактов личной биографии с художественным творчеством писателя. Работа с информационными ресурсами и картами, подготовка иллюстраций с вероятным маршрутом экскурсии по местам Петербурга, упомянутым в романе. Написание текста-опровержения теории Раскольникова		ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
Тема 1.8. Судьба и творчество Л. Н. Толстого. «Мысль семейная» и «мысль народная» в романе-эпопее «Война и мир»	**Содержание учебного материала**	**4**	
	Для чтения и изучения: роман-эпопея «Война и мир». Основные этапы творчества Л.Н. Толстого, краткая формулировка толстовских идей. Роман-эпопея «Война и мир»: история создания, истоки замысла, жанровое своеобразие, смысл названия, экранизации романа, отражение нравственных идеалов Толстого в системе персонажей. Образы солдат батареи Раевского. Платон Каратаев как воплощение идеала «простоты и правды». Сопоставление в романе-эпопеи образов Платона Каратаева и Тихона Щербатого. Истоки преображения главных героев: влияние "мысли народной" на князя Андрея и Пьера Безухова. «Мысль семейная» и «мысль народная». Роль народа	*2*	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09

	и личности в истории.		
	Практические занятия	*2*	
	Подготовка материала о биографии Л.Н. Толстого в виде ленты времени / презентации / видеоролика / постера / коллажа / подкаста и соотнесении фактов личной биографии с художественным творчеством писателя. Работа с инфоресурсами: подготовка презентации / постер, коллаж / видеоролик или др. формате (по выбору) об истории создания романа-эпопеи «Война и мир» Л.Н. Толстого/ или написание рецензии на экранизацию романа «Война и мир». *Выразительное чтение отрывка наизусть*		
Тема 1.9. **Творческий путь Н. С. Лескова.** **Нравственный поиск героев в рассказах и повестях Н.С. Лескова**	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Для чтения и изучения: рассказы и повести (одно произведение по выбору). Например, «Очарованный странник», «Однодум» и другие	-	
	Практические занятия	*2*	
	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»		
Тема 1.10. **Человек и общество в рассказах А.П. Чехова.** **Символическое звучание пьесы «Вишнёвый сад»**	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Для чтения и изучения: рассказы (не менее одного по выбору): «Студент», «Ионыч», «Дама с собачкой», «Человек в футляре» и другие. Комедия «Вишневый сад». Малая проза А.П. Чехова. Человек и общество. 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. Эволюция драматургии второй половины XIX – начала XX века: от Островского к Чехову. Особенности чеховских диалогов. Речевые и портретные характеристики персонажей	-	
	Практические занятия	*2*	
	Инсценировка избранных эпизодов пьесы. Подготовка и участие в дискуссии «Как человек может влиять на окружающий мир и менять его к лучшему?» Работа с инфоресурсами: определение теории малых дел и соотнесение определения с содержанием рассказа/или написание рецензии на экранизацию «Вишневого сада»		

Раздел 2. Литературная критика второй половины XIX века		**2**	
Тема 2.1. Литературная критика второй половины XIX века. Историко-литературное и нравственно-ценностное значение русской литературы в оценке Н.А. Добролюбова / Д.И. Писарева	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	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	-	
	Практические занятия	*2*	
	Работа с избранными эпизодами в виде инфографики / презентации / видеоролика / постера / коллажа / подкаста или других форматах и соотнесении фактов личной биографии с художественным творчеством писателя		
Раздел 3. Литература конца XIX – начала XX вв.		**10**	
Тема 3.1. Нравственная сущность любви в произведениях А.И. Куприна	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Для чтения и изучения: рассказы и повести (одно произведение по выбору): «Гранатовый браслет», «Олеся»	-	
	Практические занятия	*2*	
	Своеобразие сюжета. Герои о сущности любви. Повесть «Гранатовый браслет»: 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. «Гранатовый браслет» в кино (А. Роом, 1964) / Повесть «Олеся»: тема «естественного человека» в повести. Мечты Олеси и реальная жизнь ее окружения. Трагизм любви героини. Осуждение пороков общества		
Тема 3.2. Решение нравственно-философских вопросов в	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06,
	Для чтения и изучения: рассказы и повести (одно произведение по выбору): «Иуда Искариот», «Большой шлем» и другие	-	

произведениях Л.Н. Андреева	**Практические занятия**	*2*	ОК 09
	Основные этапы жизни и творчества Л.Н. Андреева. На перепутьях реализма и модернизма. Проблематика произведения. Трагическое мироощущение автора		
Тема 3.3. Романические произведения М.А. Горького. Авторская позиция в социальной пьесе «На дне»	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Для чтения и изучения: рассказы (один по выбору): «Старуха Изергиль», «Макар Чудра», «Коновалов» и другие. Пьеса «На дне»	-	
	Практические занятия	*2*	
	Рассказ-триптих «Старуха Изергиль». Романтизм ранних рассказов Горького. Проблема героя. Особенности композиции рассказа. Независимость и обреченность Изергиль. Индивидуализм Ларры. Подвиг Данко. Величие и бессмысленность его жертвы. Смысл противопоставления героев		
	Практические занятия	*2*	
	«На дне» как социально-философская драма. Смысл названия пьесы. Система и конфликт персонажей. Обреченность обитателей ночлежки. Старик Лука и его жизненная философия. Спор о назначении человека. «Три правды» в пьесе и их трагическая конфронтация. Роль авторских ремарок, песен, цитат. Неоднозначность авторской позиции. М. Горький и Художественный театр. Сценическая история пьесы «На дне»		
Тема 3.4. Стихотворения поэтов Серебряного века. Тематика и идейно-художественное своеобразие лирики	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Для чтения и изучения: стихотворения поэтов Серебряного века (не менее двух стихотворений одного поэта по выбору). Например, стихотворения К.Д. Бальмонта, М.А. Волошина, Н.С. Гумилева и других	-	
	Практические занятия	*2*	
	Работа с инфоресурсами: подготовка презентации / постера, коллажа / видеоролика или другом формате (по выбору) по темам: «Серебряный век русской литературы»; «Эстетические программы модернистских объединений»; «Художественный мир поэта»; «Основные темы и мотивы лирики поэта» и другие. Чтение и исполнение поэтических произведений, сопоставление различных методов создания художественного образа, стилизация *Выразительное чтение стихотворения наизусть (одно стихотворение по выбору)*		

Раздел 4. Литература XX века		**44**	
Тема 4.1. Тематическое разнообразие и психологизм произведений И.А. Бунина	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Для чтения и изучения: рассказы (два по выбору): «Антоновские яблоки», «Чистый понедельник», «Господин из Сан-Франциско» и другие	1	
	Практические занятия	*1*	
	Основные этапы жизни и творчества И.А. Бунина. Тема любви в произведениях И.А. Бунина. Образ Родины. Психологизм бунинской прозы. Пейзаж. Особенности языка: «живопись» словом, детали-символы, сочетание различных пластов лексики. Проза И. А. Бунина. Мотив запустения и увядания дворянских гнезд, образ «Руси уходящей». Судьба мира и цивилизации в осмыслении писателя. Тема трагической любви в рассказах Бунина. Традиции русской классической поэзии и психологической прозы в творчестве Бунина. Новаторство поэта		
Тема 4.2. Тематика и основные мотивы лирики А.А. Блока. Символическое значение поэмы «Двенадцать»	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Для чтения и изучения: стихотворения (не менее двух по выбору): «Незнакомка», «Россия», «Ночь, улица, фонарь, аптека...», «Река раскинулась. Течет, грустит лениво...» (из цикла «На поле Куликовом»), «На железной дороге», «О доблестях, о подвигах, о славе...», «О, весна, без конца и без краю...», «О, я хочу безумно жить...» и другие. Поэма «Двенадцать»	-	
	Практические занятия	*2*	
	Основные этапы жизни и творчества А.А. Блока. Поэт и символизм. Разнообразие мотивов лирики. Образ Прекрасной Дамы в поэзии А.А. Блока. Образ «страшного мира» в лирике А.А. Блока. Тема Родины. *Выразительное чтение одного стихотворения по выбору*		
	Практические занятия Работа с инфоресурсами: подготовка презентации / постера, коллажа / видеоролика или др. формате (по выбору) по темам: «Поэт и революция»; Поэма «Двенадцать»: история создания, многоплановость, сложность художественного мира поэмы»; «Герои поэмы «Двенадцать», сюжет, композиция, многозначность финала»; «Художественное своеобразие языка поэмы»	*2*	
Тема 4.3.	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01, ОК 02,

Тематика и основные мотивы лирики В.В. Маяковского. Поэтическое новаторство в поэме «Облако в штанах»	*Для чтения и изучения:* стихотворения (не менее двух по выбору): «А вы могли бы?», «Нате!», «Послушайте!», «Лиличка!», «Юбилейное», «Прозаседавшиеся», «Письмо Татьяне Яковлевой» и другие. Поэма «Облако в штанах»	-	ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Практические занятия	*1*	
	Новаторство поэтики Маяковского. Лирический герой ранних произведений поэта. Поэт и революция. Сатира в стихотворениях Маяковского. Поэтическое новаторство Маяковского (ритмика, рифма, строфика и графика стиха, неологизмы, гиперболичность). Своеобразие жанров и стилей лирики поэта. Стихи поэта в современной массовой культуре		
	Практические занятия	*1*	
	Поэма «Облако в штанах». Образ лирического героя-бунтаря и его возлюбленной. Новаторское открытие Маяковского в жанре поэмы: усиление лирического начала (превращение поэмы в лирический монолог). Работа с инфоресурсами: сообщения на тему «Художественный мир поэмы»; «Особенности рифмовки»		
Тема 4.4. Тематика и основные мотивы лирики С.А. Есенина. Образ Родины и деревни в стихотворениях	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Для чтения и изучения: стихотворения (не менее двух по выбору): «Гой ты, Русь, моя родная...», «Письмо матери», «Собаке Качалова», «Спит ковыль. Равнина дорогая...», «Шаганэ ты моя, Шаганэ...», «Не жалею, не зову, не плачу...», «Я последний поэт деревни...», «Русь Советская», «Низкий дом с голубыми ставнями...» и другие	-	
	Практические занятия	*2*	
	Работа с инфоресурсами, подготовка сообщения по темам: «Особенности лирики поэта и многообразие тематики стихотворений: чувство Родины/ образ родной деревни/ особая связь природы и человека/ любовная тема»; «Исповедальность лирики: отражение потерь и обретений на дороге жизни»; «Самобытность поэзии Есенина (народно-песенная основа, музыкальность)»; «Есенин на сцене, в кино и музыке». *Выразительное чтение не менее одного стихотворения наизусть по выбору*		
Тема 4.5. Своеобразие поэзии первой половины XX века: О.Э. Мандельштам, М.И. Цветаева. Тематика и основные мотивы лирики	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Для чтения и изучения: О.Э. Мандельштам. 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. М. И. Цветаева. Стихотворения (не менее двух по выбору). Например, «Моим стихам, написанным так рано…», «Кто создан из камня, кто создан из глины…», «Идёшь, на меня похожий…», «Мне нравится, что вы больны не мной…», «Тоска по родине! Давно…», «Книги в красном переплёте», «Бабушке», «Красною кистью…» (из цикла «Стихи о	-	

	Москве») и другие		
	Практические занятия Работа с инфоресурсами - сообщения по темам: «Страницы жизни и творчества О.Э. Мандельштама»; «Основные мотивы лирики поэта, философичность его поэзии». Групповая работа по теме «Многообразие тематики и проблематики в лирике М.И. Цветаевой: письменный анализ стихотворения» *Выразительное чтение не менее одного стихотворения наизусть по выбору*	*2*	
Тема 4.6. Художественное творчество А.А. Ахматовой. Тема Родины и судьбы в поэме «Реквием»	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Для чтения и изучения: стихотворения (не менее двух по выбору): «Песня последней встречи», «Сжала руки под темной вуалью...», «Смуглый отрок бродил по аллеям...», «Мне голос был. Он звал утешно...», «Не с теми я, кто бросил землю...», «Мужество», «Приморский сонет», «Родная земля» и другие. Поэма «Реквием»	-	
	Практические занятия	*1*	
	Анализ художественного текста по вопросам: «Многообразие тематики лирики» / «Любовь как всепоглощающее чувство в лирике поэта». *Выразительное чтение художественного текста наизусть*		
	Итого 1 семестр *теоретическое обучение* *практические занятия*	**50** *7* *43*	
	Практические занятия	*1*	
	Поэма «Реквием». Гражданский пафос, тема Родины и судьбы в творчестве поэта. Трагедия народа и поэта. Смысл названия. Широта эпического обобщения в поэме «Реквием». Художественное своеобразие произведения. Работа с инфоресурсами: подготовка презентации / постера, коллажа / видеоролика или др. формате (по выбору) по темам «Аллюзии и реминисценции в поэме «Реквием» / «Жизнь и творчество А. Ахматовой в кино и музыке»		
Тема 4.7. Идейно-художественное своеобразие романа Н.А. Островского «Как закалялась сталь»	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Для чтения и изучения: роман «Как закалялась сталь» (избранные главы).	-	
	История создания, идейно-художественное своеобразие романа «Как закалялась сталь». Сочинение по теме «Образ Павки Корчагина как символ мужества, героизма и силы духа»	*2*	
Тема 4.8.	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 01, ОК 02,

М. А. Шолохов. Проблема гуманизма и нравственный поиск героев романа-эпопеи «Тихий Дон»	*Для чтения и изучения:* роман-эпопея «Тихий Дон» (избранные главы)	-	ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Практические занятия	*4*	
	История создания 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. Киноистория романа. Основные этапы жизни и творчества М.А. Шолохова. Групповая работа «Анализ художественного текста» по вопросам: особенности жанра, система образов, тема семьи, нравственные ценности казачества. Трагедия народа и судьба одного человека. Традиции Л. Н. Толстого в прозе М. А. Шолохова		
Тема 4.9. Особенности прозы М.А. Булгакова	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Для чтения и изучения: роман «Мастер и Маргарита», роман «Белая гвардия» (один роман по выбору) Михаил Афанасьевич Булгаков (1891–1940) «Изгнанник, избранник»: сведения из биографии (с обобщением ранее изученного) 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 творчества и судьбы художника, проблема нравственного выбора. Тема идеальной любви (история Маргариты). Финал романа. Экранизации романа. или роман «Белая гвардия». История создания произведения. Смысл названия. Эпиграфы. Жанр и композиция. Система образов. Образ Дома и Города в вихре Гражданской войны. Нравственный выбор героев в эпоху распри и раздора. Честь как главное качество человека. Смысл финала. Литературные ассоциации в романе. Сценическая и киноистория романа	-	
	Практические занятия	*2*	
	Анализ художественного текста, работа в малых группах по темам: «Своеобразие жанра и композиции произведения. Многомерность исторического пространства»; «Система образов»; «Эпическая широта с изображенной панорамы и лиризм размышлений повествователя»; «Смысл финала»		
Тема 4.10.	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01, ОК 02,

Нравственная проблематика произведений А.П. Платонова	*Для чтения и изучения:* Рассказы и повести (одно произведение по выбору): «В прекрасном и яростном мире», «Котлован», «Возвращение» и другие	-	ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Практические занятия	*2*	
	Этапы творческого пути Андрея Платонова (Андрей Платонович Климентов). Анализ художественного текста, работа в малых группах по темам: «Картины жизни и творчества А. П. Платонова»; «Утопические идеи произведений писателя»; «Особый тип платоновского героя»; «Высокий пафос и острая сатира произведений Платонова»; «Самобытность языка и стиля писателя»		
Тема 4.11. Основные мотивы лирики А.Т. Твардовского. Тема Великой Отечественной войны в стихотворениях поэта	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Для чтения и изучения: стихотворения (не менее двух по выбору): «Вся суть в одном единственном завете…», «Памяти матери» («В краю, куда их вывезли гуртом…»), «Я знаю, никакой моей вины…», «Дробится рваный цоколь монумента...» и другие	-	
	Практические занятия	*2*	
	Выразительное чтение наизусть лирического произведения (по выбору из перечня) Работа с инфоресурсами: подготовка презентации / постера, коллажа / видеоролика или др. формате (по выбору) по темам: «Страницы жизни и творчества А.Т. Твардовского»; «Тематика и проблематика произведений автора»; «Основные мотивы лирики Твардовского»; «Поэт и время»; «Тема Великой Отечественной войны»; «Тема памяти. Доверительность и исповедальность лирической интонации Твардовского»		
Тема 4.12. Проза о Великой Отечественной войне. Историческая правда и нравственная проблематика произведений о Великой Отечественной войне	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Для чтения и изучения: проза о Великой Отечественной войне (по одному произведению не менее чем двух писателей по выбору). Например, В. П. Астафьев «Пастух и пастушка», «Звездопад»; Ю. В. Бондарев «Горячий снег»; В. В. Быков «Обелиск», «Сотников», «Альпийская баллада»; Б. Л. Васильев «А зори здесь тихие», «В списках не значился», «Завтра была война»; К. Д. Воробьев «Убиты под Москвой», «Это мы, Господи!»; В. Л. Кондратьев «Сашка»; В. П. Некрасов «В окопах Сталинграда»; Е. И. Носов «Красное вино победы», «Шопен, соната номер два»; С.С. Смирнов «Брестская крепость». Тема Великой Отечественной войны в прозе (обзор)	-	
	Практическое занятие	*2*	
	Работа в малых группах с инфоресурсами: по темам «Чтение и анализ ключевого эпизода из произведений не менее двух писателей»; «Человек на войне. Историческая правда художественных произведений о Великой Отечественной войне»; «Своеобразие «лейтенантской» прозы»; «Героизм и мужество защитников Отечества»; «Традиции		

	реалистической прозы о войне в русской литературе». Экранизация произведений о Великой Отечественной войне		
Тема 4.13. Жизненная правда и нравственная проблематика романов А.А. Фадеева «Молодая гвардия» и В.О. Богомолова «В августе сорок четвёртого»	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Для чтения и изучения: роман А.А. Фадеева «Молодая гвардия», В.О. Богомолова «В августе сорок четвёртого»		
	Практическое занятие	*2*	
	Чтение и анализ эпизодов романа. Жизненная правда и художественный вымысел. Система образов в романе «Молодая гвардия». Героизм и мужество молодогвардейцев. Экранизация романа. Групповая работа по вопросам: «Чтение и анализ эпизодов романа» / «Мужество и героизм защитников Родины» / «Экранизации романа»		
Тема 4.14. Поэзия о Великой Отечественной войне. Проблема исторической памяти в стихотворениях о Великой Отечественной войне	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Для чтения и изучения: поэзия о Великой Отечественной войне. Стихотворения (по одному стихотворению не менее чем двух поэтов по выбору) Ю. В. Друниной, М. В. Исаковского, Ю. Д. Левитанского, С. С. Орлова, Д. С. Самойлова, К. М. Симонова, Б. А. Слуцкого	-	
	Практическое занятие	*2*	
	Анализ и чтение не менее двух стихотворений, их сопоставление. Проблема исторической памяти в лирических произведениях о Великой Отечественной войне. *Выразительное чтение художественного произведения наизусть / Литературно-музыкальная композиция / Киноурок (просмотр и обсуждение отрывков) / Подготовка сценария литературно-музыкальной композиции / культурно - массового мероприятия*		
Тема 4.15. Драматургия о Великой Отечественной войне. Нравственно-ценностное звучание пьесы В.С. Розова «Вечно живые»	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Для чтения и изучения: пьеса В.С. Розова «Вечно живые»	-	
	Практическое занятие	*2*	
	Киноурок (просмотр и обсуждение отрывков) / Чтение и анализ фрагментов пьесы. Художественное своеобразие и сценическое воплощение драматического произведения / Просмотр и обсуждение телеспектакля		
Тема 4.16. Идейно-художественное своеобразие лирики Б. Л. Пастернака.	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Для чтения и изучения: стихотворения (не менее двух по выбору) «Февраль. Достать чернил и плакать!..», «Определение поэзии», «Во всём мне хочется дойти…», «Снег идёт», «Любить иных — тяжёлый крест...», «Быть знаменитым некрасиво…», «Ночь», «Гамлет», «Зимняя ночь»	-	

	Практическое занятие	*2*	
	Работа в микрогруппах с инфоресурсами: подготовка презентации / постера, коллажа / видеоролика или др. формате (по выбору) по темам «Тематика и проблематика лирики поэта»; «Тема поэта и поэзии»; «Любовная лирика Б.Л. Пастернака»; «Тема человека и природы»; «Философская глубина лирики Пастернака»		
Тема 4.17. А. И. Солженицын. Социально-нравственная проблематика «лагерной» темы в произведениях А.И. Солженицына	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Для чтения и изучения: «Один день Ивана Денисовича», «Архипелаг ГУЛАГ» (фрагменты книги по выбору, например, глава «Поэзия под плитой, правда под камнем» и другие)	-	
	Практическое занятие	*2*	
	Заполнение Чек-листа «Автобиографизм прозы писателя». Работа с инфоресурсами: подготовка презентации / постера, коллажа / видеоролика или др. формате (по выбору) по темам «Своеобразие раскрытия «лагерной» темы»; «Анализ рассказа «Один день Ивана Денисовича», творческая судьба произведения»; «Приемы создания образа в повести «Один день Ивана Денисовича»: детали портрета, ночные пейзажи, связанные с героем, речь и поступки». Анализ кинофрагмента из фильма «Архипелаг ГУЛАГ». Мини – рецензия «Человек и история страны в контексте трагической эпохи в книге писателя		
Тема 4.18. Нравственные искания героев рассказов В.М. Шукшина	**Содержание учебного материала**	***2***	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Для чтения и изучения: рассказы (не менее двух по выбору) «Срезал», «Обида», «Микроскоп», «Мастер», «Крепкий мужик», «Сапожки»	-	
	Практическое занятие	*2*	
	Реферат на тему «Нравственные искания героев рассказов В.М. Шукшина» Составление таблицы «Герой-чудик В. Шукшина и «маленький человек» в литературе Х1Х века: сходство и отличие» / Речевая характеристика героев / Открытый финал шукшинских произведений		
Тема 4.19. Взаимосвязь нравственных, философских и экологических проблем в произведениях В. Г. Распутина	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Для чтения и изучения: рассказы и повести (одно произведение по выбору) «Живи и помни», «Прощание с Матёрой»	-	
	Практическое занятие	*2*	
	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 4.20. Идейно-художественное своеобразие лирики Н. М. Рубцова	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Для чтения и изучения: стихотворения (не менее двух по выбору) «Звезда полей», «Тихая моя родина!..», «В горнице моей светло…», «Привет, Россия…», «Русский огонёк», «Я буду скакать по холмам задремавшей отчизны...»	-	
	Практическое занятие	*2*	
	Работа с инфоресурсами: подготовка презентации / постера, коллажа / видеоролика или др. формате (по выбору) по темам «Тема Родины в лирике поэта», «Задушевность и музыкальность поэтического слова Рубцова». *Выразительное чтение стихотворений наизусть (не менее одного по выбору)*		
Тема 4.21. Философские мотивы в лирике И. А. Бродского	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	*Для чтения и изучения: с*тихотворения (не менее трёх по выбору) «На смерть Жукова», «Осенний крик ястреба», «Пилигримы», «Стансы» («Ни страны, ни погоста…»), «На столетие Анны Ахматовой», «Рождественский романс», «Я входил вместо дикого зверя в клетку…».	-	
	Практическое занятие	*2*	
	Выразительное чтение стихотворений. Работа с инфоресурсами: подготовка презентации / постера, коллажа / видеоролика или др. формате (по выбору) по темам «Основные темы лирических произведений поэта»; «Тема памяти»; «Философские мотивы в лирике Бродского»; «Своеобразие поэтического мышления и языка поэта Бродского»		
Раздел 5. Проза второй половины XX – начала XXI веков		**2**	
Тема 5.1. Проза второй половины XX – начала XXI века. Социально-философская проблематика и	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Для чтения и изучения: 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.	-	

нравственные искания героев произведений русской литературы второй половины XX – начала XXI века	Астафьев (повествование в рассказах «Царь-рыба» (фрагменты); В.И. Белов (рассказы «На родине», «Бобришный угор»); 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»)		
	Практическое занятие	*2*	
	Урок-конференция: представление презентации / постера, коллажа / видеоролика или другом формате (по выбору) по темам «Проблематика произведений писателя …»; «Нравственные искания героев произведений писателя…»; «Разнообразие повествовательных форм в изображении жизни современного общества писателя …»		
Раздел 6. Поэзия второй половины XX – начала XXI века		**2**	
Тема 6.1. Поэзия второй половины XX – начала XXI века. Тематика и основные мотивы лирики второй половины XX – начала XXI века	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Для чтения и изучения: поэзия второй половины XX – начала XXI века. Стихотворения (по одному произведению не менее чем двух поэтов по выбору) В. С. Высоцкого, Н. А. Заболоцкого, Л. Н. Мартынова, Б. Ш. Окуджавы, А. А. Тарковского, Р. И. Рождественского, Ю. П. Кузнецова, А. А. Вознесенского, Б. А. Ахмадулиной, Е. А. Евтушенко, А. С. Кушнера, О. Г. Чухонцева	-	
	Практическое занятие	*2*	
	Урок-конференция: представление презентации / постера, коллажа / видеоролика или др. формате (по выбору) «Тематика и проблематика лирики поэта» / «Художественные приемы и особенности поэтического языка автора». *Выразительное чтение наизусть одного стихотворения из изученных*		
Раздел 7. Драматургия второй половины XX – начала XXI века		**2**	
Тема 7.1. Драматургия второй половины XX – начала XXI века. Основные темы и проблемы второй половины XX – начала XXI века	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Для чтения и изучения: драматургия второй половины XX – начала XXI века (произведение одного из драматургов по выбору): А. Н. Арбузов «Иркутская история»; А. В. Вампилов «Старший сын» и другие	-	
	Практическое занятие	*2*	
	Киноурок / просмотр телеспектакля. Рецензия / отзыв «Особенности драматургии второй половины XX – начала XXI веков на примере одной пьесы. Основные темы и проблемы пьесы»		

Раздел 8. Литература народов России		**2**	
Тема 8.1 **Литература народов России.** **Идейно-художественное своеобразие литературы народов России и её взаимосвязь с русской литературой**	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Для чтения и изучения: рассказы, повести, стихотворения (не менее одного произведения по выбору): стихотворения Г. Тукая, К. Хетагурова; рассказ Ю. Рытхэу «Хранитель огня»; повесть Ю. Шесталова «Синий ветер каслания» и другие; стихотворения Г. Айги, Р. Гамзатова, М. Джалиля, М. Карима, Д. Кугультинова, К. Кулиева	-	
	Практическое занятие	2	
	Взаимовлияние русской художественной литературы и литературы народов России. Историко-культурный контекст и контекст творчества автора художественного произведения. *Подготовка сценария литературно-музыкальной композиции / культурно - массового мероприятия*		
Раздел 9. Зарубежная литература		**4**	
Тема 9.1 **Основные темы и мотивы зарубежной поэзии и прозы второй половины XIX века - XX века**	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Для чтения и изучения: Зарубежная проза второй половины XIX века-- XX века (*одно произведение по выбору*). Например, произведения Р.Брэдбери «451 градус по Фаренгейту»; Э. Хемингуэя «Старик и море». Зарубежная поэзия второй половины XIX века -- XX века (не менее двух стихотворений одного из поэтов по выбору). Например, стихотворения А. Рембо, Ш. Бодлера	-	
Тема 9.2 **Отражение социальных проблем в зарубежной драматургии второй половины XIX века - XX века**	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Для чтения и изучения: зарубежная драматургия второй половины XIX века (*одно произведение по выбору*). Например, пьеса Г. Ибсена «Кукольный дом», Б. Брехта «Мамаша Кураж и ее дети»; М. Метерлинка «Синяя птица»; О. Уайльда «Идеальный муж»; Т. Уильямса «Трамвай «Желание»; Б. Шоу «Пигмалион» и другие.		
	Практическое занятие	*2*	
	Работа в группе с инфоресурсами: поиск информации по теме «Интерпретация драматического произведения в разных видах искусства». Сопоставление произведений русской и зарубежной литературы и сравнение их с художественными интерпретациями в других видах искусств (графика, живопись, театр, кино, музыка и другие)		
Прикладной модуль «Профессионально-ориентированное содержание раздела» (право выбора времени проведения остается за образовательной организацией)		**12**	

Тема «Дело мастера боится»	**Содержание учебного материала:** «Что значит быть мастером своего дела?» Дискуссия на основе высказываний писателей о профессиональном мастерстве и работы с информационными ресурсами	*1*	
	Практические занятия: анализ высказываний писателей о мастерстве**;** групповая работа с информационными ресурсами: поиск информации о мастерах своего дела (в избранной профессии), подготовка сообщений; участие в дискуссии «Что значит быть мастером своего дела?»	*1*	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 ПК1.1; ПК 2.1; ПК 3.1; ПК 4.1; ПК 5.1
Тема «Ты профессией астронома метростроевца не удивишь!..»	**Содержание учебного материала:** Стереотипы, связанные с той или иной профессией, представления о будущей профессии. Социальный рейтинг и социальная значимость получаемой профессии, представления о ее востребованности и престижности (по материалам СМИ, электронным источникам, свидетельствам профессионалов отрасли); правда и заблуждения, связанные с восприятием получаемой профессии: подготовка сообщения разного формата о стереотипах, заблуждениях, неверных представлениях, связанных в обществе с получаемой профессией и ее социальной значимостью.	*1*	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Практические занятия: «Написание текста в духе «ожидания / реальность» о том, как вы себе представляли обучение по профессии и каким оно оказалось на деле, а также какие заблуждения или стереотипы могут быть у людей, незнакомых с вашей будущей профессией изнутри, и какова она в реальности (каждый 2-4 предложения) с использованием противительных синтаксический конструкций (по аналогии с избранным эпизодом). Работа с инфоресурсами: поиск информации по теме «Правда и заблуждения, связанные с восприятием получаемой профессии»; подготовка сообщения разного формата о стереотипах, заблуждениях, неверных представлениях, связанных в обществе с получаемой профессией и ее социальной значимостью; участие в дискуссии «Как люди моей профессии меняют мир к лучшему?»	*1*	
Тема «Каждый должен быть величествен в своем деле»: пути совершенствования в профессии/	**Содержание учебного материала:** Обобщение и систематизация знаний о профессиональном мастерстве в художественных произведениях писателей и поэтов второй половины XIX - XXI в.в. Знакомство с профессиональными журналами и информационными ресурсами, посвященными профессиональной деятельности	*1*	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 ПК1.1; ПК 2.1;

специальность	**Практические занятия**: организация виртуальной выставки профессиональных журналов, посвященных разным профессиям; создание устного высказывания-рассуждения «Зачем нужно регулярно просматривать специализированный журнал …»	*1*	ПК 3.1; ПК 4.1; ПК 5.1
Тема «Как написать резюме, чтобы найти хорошую работу»	**Содержание учебного материала** Роль профессии в положении человека в социуме. ***Резюме*** как описание способностей человека, которые делают его конкурентоспособным на рынке труда. Цель резюме – привлечь к себе внимание работодателя при первом, как привило, заочном знакомстве, произвести благоприятное впечатление и побудить пригласить вас на личную встречу. Как презентовать себя в резюме, чтобы выглядеть в глазах работодателя именно таким сотрудником, каков ему необходим. Резюме – официальный документ, правила написания которого регламентированы руководством по делопроизводству. Структура резюме. Резюме проектное и резюме действительное.	*1*	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 ПК1.1; ПК 2.1; ПК 3.1; ПК 4.1; ПК 5.1
	Практические занятия: Отличие нормативных документов от видов текстов (сопоставление фрагмента из художественного текста и официальных документов). Работа с образцовым документом резюме. Составление своего действительного резюме (по аналогии с образцовым текстом). Взаимопроверка составленных резюме	*1*	
Тема «Говори, говори…»: диалог как средство характеристики человека»	**Содержание учебного материала** Вербальные средства коммуникации в ситуациях бытового, делового и профессионального общения. Отличие профессионального диалога от делового, бытового. Стилистические группы слов. Роль диалога в профессиональной деятельности. Требования к профессиональному диалогу	*1*	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 ПК1.1; ПК 2.1; ПК 3.1; ПК 4.1; ПК 5.1
	Практические занятия: создание проблемной ситуации: нужен ли профессиональный диалог? Чтение и анализ диалогов; создание рекомендаций к составлению профессионального диалога; работа (в парах) над созданием «профессионального диалога» (в соответствии с будущей профессией/специальностью) в различных ситуациях: специалист – руководитель», «клиент – специалист», «специалист – специалист»	*1*	
Тема «Прогресс – это форма человеческого существования»: профессии в мире НТП»	**Содержание учебного материала** Научно-технический прогресс и человечество. Зависимость цивилизации от современных технологий. Проблемы человека и общества, связанные с научно-техническим прогрессом (рассуждение с опорой на текст). Ответственность ученого за свои научные открытия. Наука – двигатель прогресса	*1*	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 ПК1.1; ПК 2.1; ПК 3.1; ПК 4.1;
	Практические занятия:	*1*	

	Сочинение на тему (по выбору): «Возможно ли остановить прогресс?», «Профессии в мире НТП: у всех ли профессий есть будущее», «Профессии, «рожденные» НТП в последние десятилетия»		ПК 5.1
Консультация		**2**	
Промежуточная аттестация в форме комплексного экзамена		**2**	
	Итого 2 семестр *теоретическое обучение* *практические занятия* *консультации* *экзамен*	**58** *7* *47* *2* *2*	
	Всего:	***108***	

Перечень художественной литературы для выразительного чтения наизусть:

Раздел «Литература второй половины XIX века»

- А. Н. Островский. «Гроза», фрагмент (например, монолог Кулигина от слов «Жестокие нравы, сударь, в нашем городе...» до слов «Я, говорит, потрачусь, да уж и ему станет в копейку»);
- Ф.И. Тютчева или А.А. Фета, стихотворение;
- Н.А. Некрасов, отрывок из поэмы «Кому на Руси жить хорошо», фрагмент;
- Л. Н. Толстой, отрывок из романа-эпопеи «Война и мир».

Раздел «Литература конца XIX – начала XX вв.»

- К.Д. Бальмонт, М.А. Волошин, Н.С. Гумилев и другие представители поэтов Серебряного века, стихотворения.

Раздел «Литература XX века»

- А.А. Блок, стихотворение
- С.А. Есенин, стихотворение
- А.А. Ахматова, стихотворение
- Ю. В. Друнин, М.В. Исаковский, Ю. Д. Левитанский, Д. С. Самойлов, К.М. Симонов, С. С. Орлов, Б. А. Слуцкий, стихотворения.

Раздел «Поэзия второй половины XX – начала XXI века»

- В. С. Высоцкий, Н. А. Заболоцкий, Л. Н. Мартынов, Б. Ш. Окуджава, А. А. Тарковский, Р. И. Рождественский, Ю. П. Кузнецов, А. А. Вознесенский, Б. А. Ахмадулина, Е. А. Евтушенко, А. С. Кушнер, О. Г. Чухонцев, стихотворение

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

3.1. Требования к минимальному материально- техническому обеспечению

Учебный кабинет «Русский язык и литература», оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Информационное обеспечение обучения. Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет- ресурсов, дополнительной литературы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, допущенные к использованию при реализации образовательных программ СПО, на базе основного общего образования.

3.2.1. Печатные издания:

1. Русский язык и литература. Литература: Учебник для студ. учреждений сред. проф. образования: в 2ч. Ч.1. / [Г.А. Обернихина, Т.В. Емельянова, И.Л. Волнова и др.]; под ред. Г.А. Обернихиной. -6-е изд., стер. – Москва: Изд-во Академия, 2023.- 432с.

2. Русский язык и литература. Литература: Учебник для студ. учреждений сред. проф. образования: в 2ч. Ч.2. / [Г.А. Обернихина, Т.В. Емельянова, Е.В. Мацияка, К.В. Савченко]; под ред. Г.А. Обернихиной. -6-е изд., стер. – М.: Изд-во Академия,2023.-448с.

3.2.2. Электронные издания (электронные ресурсы):

1. Ланин, Б. А. Литература. 10 класс: базовый и углублённый уровни. В 2 частях. Ч.2: учебник / Б. А. Ланин, Л. Ю. Устинова, В. М. Шамчикова; под редакцией Б. А. Ланина. — 7-е изд. — Москва: Просвещение, 2022. — 288 с. — ISBN 978-5-09-102081-6, 978-5-09-101485-3 (ч.2). — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROF образование: [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/132281

2. Лебедев, Ю. В. Литература: 10 класс: базовый уровень. В 2 частях. Ч.2: учебник / Ю. В. Лебедев. — 11-е изд. — Москва: Просвещение, 2023. — 368 с. — ISBN 978-5-09-103556-8, 978-5-09-103558-2 (ч.2). — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROF образование: [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/132283

3. Литература. 10 класс: базовый и углублённый уровни. В 2 частях. Ч.1: учебник / А. Н. Архангельский, Д. П. Бак, М. А. Кучерская [и др.]; под редакцией А. Н. Архангельского. — 10-е изд. — Москва: Просвещение, 2023. — 400 с. — ISBN 978-5-09-110455-4, 978-5-09-110456-1 (ч.1). — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROF образование: [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/132278

4. Литература. 10 класс: базовый и углублённый уровни. В 2 частях. Ч.1: учебник / В. Ф. Чертов, Л. А. Трубина, А. М. Антипова, А. А. Маныкина; под

редакцией В. Ф. Чертова. — 4-е изд. — Москва: Просвещение, 2022. — 392 с. — ISBN 978-5-09-087146-4 (ч.1), 978-5-09-087145-7. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROF образование: [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/132280

5. Литература. 11 класс: базовый и углублённый уровни. В 2 частях. Ч.1: учебник / В. Ф. Чертов, Л. А. Трубина, А. М. Антипова, А. А. Маныкина; под редакцией В. Ф. Чертова. — 4-е изд. — Москва: Просвещение, 2022. — 412 с. — ISBN 978-5-09-102077-9, 978-5-09-101475-4 (ч.1). — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROF образование: [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/132290

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

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

Общая/профессиональная компетенция	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятия
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Введение Р 1, Темы 1.1, 1.2, 1.3, 1.4, 1.5, 1.6, 1.7, 1.8, 1.9, 1.10, 1.11 Р 2, Тема 2.1 Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.3, 3.4 Р 4, Темы 4.1-4.21 Р 5, Темы 5.1, Р 6, Темы 6.1, Р 7, Темы 7.1. Р 8, Темы 8.1 Р 9, Темы 9.1, 9.2 ПМ, По/с	наблюдение за выполнением мотивационных заданий; наблюдение за выполнением практической работы; контрольная работа; Выполнение экзаменационного задания
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Введение Р 1, Темы 1.1, 1.2, 1.3, 1.4, 1.5, 1.6, 1.7, 1.8, 1.9, 1.10, 1.11 Р 2, Тема 2.1 Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.3, 3.4 Р 4, Темы 4.1-4.21 Р 5, Темы 5.1, Р 6, Темы 6.1, Р 7, Темы 7.1. Р 8, Темы 8.1 Р 9, Темы 9.1, 9.2 ПМ, По/с	
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	Введение Р 1, Темы 1.1, 1.2, 1.3, 1.4, 1.5, 1.6, 1.7, 1.8, 1.9, 1.10, 1.11 Р 2, Тема 2.1 Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.3, 3.4 Р 4, Темы 4.1-4.21 Р 5, Темы 5.1, Р 6, Темы 6.1, Р 7, Темы 7.1. Р 8, Темы 8.1 Р 9, Темы 9.1, 9.2 ПМ, По/с	
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Введение Р 1, Темы 1.1, 1.2, 1.3, 1.4, 1.5, 1.6, 1.7, 1.8, 1.9, 1.10, 1.11	

	Р 2, Тема 2.1 Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.3, 3.4 Р 4, Темы 4.1-4.21 Р 5, Темы 5.1, Р 6, Темы 6.1, Р 7, Темы 7.1. Р 8, Темы 8.1 Р 9, Темы 9.1, 9.2 ПМ, По/с	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Введение Р 1, Темы 1.1, 1.2, 1.3, 1.4, 1.5, 1.6, 1.7, 1.8, 1.9, 1.10, 1.11 Р 2, Тема 2.1 Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.3, 3.4 Р 4, Темы 4.1-4.21 Р 5, Темы 5.1, Р 6, Темы 6.1, Р 7, Темы 7.1. Р 8, Темы 8.1 Р 9, Темы 9.1, 9.2 ПМ, По/с	
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	Введение Р 1, Темы 1.1, 1.2, 1.3, 1.4, 1.5, 1.6, 1.7, 1.8, 1.9, 1.10, 1.11 Р 2, Тема 2.1 Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.3, 3.4 Р 4, Темы 4.1-4.21 Р 5, Темы 5.1, Р 6, Темы 6.1, Р 7, Темы 7.1. Р 8, Темы 8.1 Р 9, Темы 9.1, 9.2 ПМ, По/с	
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Введение Р 1, Темы 1.1, 1.2, 1.3, 1.4, 1.5, 1.6, 1.7, 1.8, 1.9, 1.10, 1.11 Р 2, Тема 2.1 Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.3, 3.4 Р 4, Темы 4.1-4.21 Р 5, Темы 5.1, Р 6, Темы 6.1, Р 7, Темы 7.1. Р 8, Темы 8.1 Р 9, Темы 9.1, 9.2 ПМ, По/с	

ПК1.1; ПК 2.1; ПК 3.1; ПК 4.1; ПК 5.1	ПМ, По/с	Устный опрос Фронтальный контроль Индивидуальный контроль Анализ публичного выступления Практические работы Выполнение экзаменационного задания

Приложение 2.3
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа учебного предмета
ОУП.03 МАТЕМАТИКА

2024 г.

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

Разработчик:
Герман Е.В., преподаватель КГА ПОУ ХТК

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПО УЧЕБНОМУ ПРЕДМЕТУ «Математика».....393
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА.....406
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА.....415
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА.....416

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

1.1. Место предмета в структуре образовательной программы

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

1.2. Цели и планируемые результаты освоения предмета

1.2.1 Цели предмета

Цель освоения учебного предмета «Математика» (в соответствии с требованиями ФГОС СОО, ориентацией на результаты ФГОС СПО): освоение обучающимися содержания учебного предмета «Математика» и достижение результатов его изучения в соответствии с требованиями ФГОС СОО с учетом профессиональной направленности ФГОС СПО.

Задачи освоения ОУП .03 «Математика»:

- формировать представления о социальных, культурных и исторических факторах становления математики;
- формировать основы логического, алгоритмического и математического мышления;
- формировать умение применять полученные знания при решении различных задач, в том числе профессиональных;
- формировать представление о математике как части общечеловеческой культуры, универсальном языке науки, позволяющем описывать и изучать реальные процессы и явления в повседневной жизни и в профессиональной деятельности.

1.2.2. Планируемые результаты освоения учебного предмета в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС ССО

Общие компетенции	Планируемые результаты обучения	
	Общие	**Предметные**
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	В части трудового воспитания: - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности, Овладение универсальными учебными познавательными действиями: а) базовые логические действия: - самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; - устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; - определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; - выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; - вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; - развивать креативное мышление при решении жизненных проблем б) базовые исследовательские действия: - владеть навыками учебно-исследовательской и	-владеть методами доказательств, алгоритмами решения задач; умение формулировать определения, аксиомы и теоремы, применять их, проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач; - уметь оперировать понятиями: степень числа, логарифм числа; -умение выполнять вычисление значений и преобразования выражений со степенями и логарифмами, преобразования дробно-рациональных выражений; - уметь оперировать понятиями: рациональные, иррациональные, показательные, степенные, логарифмические, тригонометрические уравнения и неравенства, их системы; - уметь оперировать понятиями: функция, непрерывная функция, производная, первообразная, определенный интеграл; -умение находить производные элементарных функций, используя справочные материалы; -исследовать в простейших случаях функции на монотонность, находить наибольшие и наименьшие значения функций; -строить графики многочленов с использованием аппарата математического анализа; - применять производную при решении задач на движение; - решать практико-ориентированные задачи на наибольшие и наименьшие значения, на нахождение пути, скорости и ускорения; - уметь оперировать понятиями: рациональная функция,

	проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; - анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; -уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; - уметь интегрировать знания из разных предметных областей; - выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; и способность их использования в познавательной и социальной практике	показательная функция, степенная функция, логарифмическая функция, тригонометрические функции, обратные функции; умение строить графики изученных функций, использовать графики при изучении процессов и зависимостей, при решении задач из других учебных предметов и задач из реальной жизни; выражать формулами зависимости между величинами; - уметь решать текстовые задачи разных типов (в том числе на проценты, доли и части, на движение, работу, стоимость товаров и услуг, налоги, задачи из области управления личными и семейными финансами); -составлять выражения, уравнения, неравенства и их системы по условию задачи, исследовать полученное решение и оценивать правдоподобность результатов; - уметь оперировать понятиями: среднее арифметическое, медиана, наибольшее и наименьшее значения, размах, дисперсия, стандартное отклонение числового набора; -умение извлекать, интерпретировать информацию, представленную в таблицах, на диаграммах, графиках, отражающую свойства реальных процессов и явлений; - представлять информацию с помощью таблиц и диаграмм; исследовать статистические данные, в том числе с применением графических методов и электронных средств; - уметь оперировать понятиями: случайный опыт и случайное событие, вероятность случайного события; -умение вычислять вероятность с использованием графических методов; применять формулы сложения и умножения вероятностей, комбинаторные факты и формулы при решении задач; -оценивать вероятности реальных событий; знакомство со случайными величинами; -умение приводить примеры проявления закона больших чисел в природных и общественных явлениях; - уметь оперировать понятиями: точка, прямая, плоскость,

		пространство, двугранный угол, скрещивающиеся прямые, параллельность и перпендикулярность прямых и плоскостей, угол между прямыми, угол между прямой и плоскостью, угол между плоскостями, расстояние от точки до плоскости, расстояние между прямыми, расстояние между плоскостями; -умение использовать при решении задач изученные факты и теоремы планиметрии; - умение оценивать размеры объектов окружающего мира; - уметь оперировать понятиями: многогранник, сечение многогранника, куб, параллелепипед, призма, пирамида, фигура и поверхность вращения, цилиндр, конус, шар, сфера, сечения фигуры вращения, плоскость, касающаяся сферы, цилиндра, конуса, площадь поверхности пирамиды, призмы, конуса, цилиндра, площадь сферы, объем куба, прямоугольного параллелепипеда, пирамиды, призмы, цилиндра, конуса, шара; -умение изображать многогранники и поверхности вращения, их сечения от руки, с помощью чертежных инструментов и электронных средств; -умение распознавать симметрию в пространстве; умение распознавать правильные многогранники; - уметь оперировать понятиями: движение в пространстве, подобные фигуры в пространстве; использовать отношение площадей поверхностей и объемов подобных фигур при решении задач; - уметь вычислять геометрические величины (длина, угол, площадь, объем, площадь поверхности), используя изученные формулы и методы; - уметь оперировать понятиями: прямоугольная система координат, координаты точки, вектор, координаты вектора, скалярное произведение, угол между векторами, сумма векторов, произведение вектора на число; находить с помощью изученных формул координаты середины отрезка,

		расстояние между двумя точками; -уметь выбирать подходящий изученный метод для решения задачи, распознавать математические факты и математические модели в природных и общественных явлениях, в искусстве; -умение приводить примеры математических открытий российской и мировой математической науки
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	В области ценности научного познания: -сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе. Овладение универсальными учебными познавательными действиями: в работа с информацией: - владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления; - создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации; - оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-	- уметь оперировать понятиями: рациональная функция, показательная функция, степенная функция, логарифмическая функция, тригонометрические функции, обратные функции; умение строить графики изученных функций, использовать графики при изучении процессов и зависимостей, при решении задач из других учебных предметов и задач из реальной жизни; выражать формулами зависимости между величинами; - уметь оперировать понятиями: тождество, тождественное преобразование, уравнение, неравенство, система уравнений и неравенств, равносильность уравнений, неравенств и систем, рациональные, иррациональные, показательные, степенные, логарифмические, тригонометрические уравнения, неравенства и системы; уметь решать уравнения, неравенства и системы с помощью различных приемов; решать уравнения, неравенства и системы с параметром; применять уравнения, неравенства, их системы для решения математических задач и задач из различных областей науки и реальной жизни; - уметь свободно оперировать понятиями: движение, параллельный перенос, симметрия на плоскости и в пространстве, поворот, преобразование подобия, подобные фигуры; уметь распознавать равные и подобные фигуры, в том числе в природе, искусстве, архитектуре; уметь использовать геометрические отношения, находить геометрические величины (длина, угол, площадь, объем) при решении задач из других учебных предметов и из

	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	реальной жизни
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	В области духовно-нравственного воспитания: -- сформированность нравственного сознания, этического поведения; - способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности; - осознание личного вклада в построение устойчивого будущего; - ответственное отношение к своим родителям и (или) другим членам семьи, созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни в соответствии с традициями народов России; Овладение универсальными регулятивными действиями: а) самоорганизация: - самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях; - самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений;	- уметь оперировать понятиями: рациональные, иррациональные, показательные, степенные, логарифмические, тригонометрические уравнения и неравенства, их системы; - уметь оперировать понятиями: многогранник, сечение многогранника, куб, параллелепипед, призма, пирамида, фигура и поверхность вращения, цилиндр, конус, шар, сфера, сечения фигуры вращения, плоскость, касающаяся сферы, цилиндра, конуса, площадь поверхности пирамиды, призмы, конуса, цилиндра, площадь сферы, объем куба, прямоугольного параллелепипеда, пирамиды, призмы, цилиндра, конуса, шара; умение изображать многогранники и поверхности вращения, их сечения от руки, с помощью чертежных инструментов и электронных средств; уметь распознавать симметрию в пространстве; уметь распознавать правильные многогранники; - уметь оперировать понятиями: прямоугольная система координат, координаты точки, вектор, координаты вектора, скалярное произведение, угол между векторами, сумма векторов, произведение вектора на число; находить с помощью изученных формул координаты середины отрезка, расстояние между двумя точками

	- давать оценку новым ситуациям; способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень; б) самоконтроль: использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения; - уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению; в) эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность: внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей; - эмпатии, включающей способность понимать эмоциональное состояние других, учитывать его при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию; - социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты	
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.	-готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению; -овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности; Овладение универсальными коммуникативными действиями: б) совместная деятельность: - понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; - принимать цели совместной деятельности,	- уметь оперировать понятиями: случайный опыт и случайное событие, вероятность случайного события; уметь вычислять вероятность с использованием графических методов; -уметь 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;

	организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы; - координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия; - осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным. Овладение универсальными регулятивными действиями: г) принятие себя и других людей: - принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности; - признавать свое право и право других людей на ошибки; - развивать способность понимать мир с позиции другого человека	- уметь свободно оперировать понятиями: степень с целым показателем, корень натуральной степени, степень с рациональным показателем, степень с действительным (вещественным) показателем, логарифм числа, синус, косинус и тангенс произвольного числа; - уметь свободно оперировать понятиями: график функции, обратная функция, композиция функций, линейная функция, квадратичная функция, степенная функция с целым показателем, тригонометрические функции, обратные тригонометрические функции, показательная и логарифмическая функции; уметь строить графики функций, выполнять преобразования графиков функций; - уметь использовать графики функций для изучения процессов и зависимостей при решении задач из других учебных предметов и из реальной жизни; выражать формулами зависимости между величинами; - свободно оперировать понятиями: четность функции, периодичность функции, ограниченность функции, монотонность функции, экстремум функции, наибольшее и наименьшее значения функции на промежутке; -уметь проводить исследование функции; - уметь использовать свойства и графики функций для решения уравнений, неравенств и задач с параметрами; -изображать на координатной плоскости множества решений уравнений, неравенств и их систем
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.	В области эстетического воспитания: - эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений; - способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства; - убежденность в значимости для личности и	- уметь оперировать понятиями: среднее арифметическое, медиана, наибольшее и наименьшее значения, размах, дисперсия, стандартное отклонение числового набора; - умение извлекать, интерпретировать информацию, представленную в таблицах, на диаграммах, графиках, отражающую свойства реальных процессов и явлений; - представлять информацию с помощью таблиц и диаграмм; исследовать статистические данные, в том числе с применением графических методов и электронных средств;

	общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества; - готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности; Овладение универсальными коммуникативными действиями: а) общение: - осуществлять коммуникации во всех сферах жизни; - распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты; - развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств	- уметь 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; - уметь использовать при решении задач изученные факты и теоремы планиметрии; умение оценивать размеры объектов окружающего мира
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	- осознание обучающимися российской гражданской идентичности; - целенаправленное развитие внутренней позиции личности на основе духовно-нравственных ценностей народов Российской Федерации, исторических и национально-культурных традиций, формирование системы значимых ценностно-смысловых установок, антикоррупционного мировоззрения, правосознания, экологической культуры, способности ставить цели и строить жизненные планы; В части гражданского воспитания: - осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка; - принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей; - готовность противостоять идеологии экстремизма,	- уметь решать текстовые задачи разных типов (в том числе на проценты, доли и части, на движение, работу, стоимость товаров и услуг, налоги, задачи из области управления личными и семейными финансами); - составлять выражения, уравнения, неравенства и их системы по условию задачи, исследовать полученное решение и оценивать правдоподобность результатов; - уметь оперировать понятиями: определение, аксиома, теорема, следствие, свойство, признак, доказательство, равносильные формулировки; уметь формулировать обратное и противоположное утверждение, приводить примеры и контрпримеры, использовать метод математической индукции; - проводить доказательные рассуждения при решении задач, оценивать логическую правильность рассуждений; - уметь свободно оперировать понятиями: последовательность, арифметическая прогрессия, геометрическая прогрессия, бесконечно убывающая

	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; 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	геометрическая прогрессия; уметь задавать последовательности, в том числе с помощью рекуррентных формул; - уметь выбирать подходящий метод для решения задачи; понимание значимости математики в изучении природных и общественных процессов и явлений; уметь распознавать проявление законов математики в искусстве, уметь приводить примеры математических открытий российской и мировой математической науки

	сверстниками, к участию в построении индивидуальной образовательной траектории; - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	- не принимать действия, приносящие вред окружающей среде; - уметь прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их; - расширить опыт деятельности экологической направленности; - разрабатывать план решения проблемы с учетом анализа имеющихся материальных и нематериальных ресурсов; - осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду; - уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; - предлагать новые проекты, оценивать идеи с позиции новизны, оригинальности, практической значимости; - давать оценку новым ситуациям, вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям	- уметь оперировать понятиями: функция, непрерывная функция, производная, первообразная, определенный интеграл; -уметь находить производные элементарных функций, используя справочные материалы; -исследовать в простейших случаях функции на монотонность, находить наибольшие и наименьшие значения функций; -строить графики многочленов с использованием аппарата математического анализа; применять производную при решении задач на движение; -решать практико-ориентированные задачи на наибольшие и наименьшие значения, на нахождение пути, скорости и ускорения; - уметь оперировать понятиями: движение в пространстве, подобные фигуры в пространстве; - использовать отношение площадей поверхностей и объемов подобных фигур при решении задач; - уметь вычислять геометрические величины (длина, угол, площадь, объем, площадь поверхности), используя изученные формулы и методы
ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и	- 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;	- владеть методами доказательств, алгоритмами решения задач - уметь решать текстовые задачи разных типов (в том числе на проценты, доли и части, на движение, работу, стоимость товаров и услуг, налоги, задачи из области управления личными и семейными финансами); составлять выражения, уравнения, неравенства и их системы по условию задачи, исследовать полученное решение и оценивать правдоподобность результатов

регламентами. **ПК 2.1** Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами **ПК 3.1** Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами **ПК 4.1**. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами **ПК 5.1**. Подготавливать	- вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; - развивать креативное мышление при решении жизненных проблем - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; - анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; - уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; - уметь интегрировать знания из разных предметных областей; - выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; и способность их использования в познавательной и социальной практике - владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления;	- уметь выбирать подходящий изученный метод для решения задачи, распознавать математические факты и математические модели в природных и общественных явлениях, в искусстве; умение приводить примеры математических открытий российской и мировой математической науки.

рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и Регламентами ПК 6.1 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации продукции региональной кухни разнообразного ассортимента		

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

2.1 Объем предмета и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы по предмету	
Основное содержание	**204**
в том числе:	
теоретическое обучение	82
практические занятия	122
Профессионально-ориентированное содержание	**22**
в том числе:	
теоретическое обучение	4
практические занятия	18
Консультации	**2**
Промежуточная аттестация в форме экзамена	**4**
ИТОГО	**232**

2.2. Тематический план и содержание предмета ОУП.03 МАТЕМАТИКА

Наименование разделов, подразделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), практические занятия	Объем часов	Формируемые компетенции
1	2	3	4
Раздел 1. Алгебра		**74**	ОК-01, ОК-02, ОК-03, ОК-04, ОК-05, ОК-06, ОК-07.
Введение	**Содержание учебного материала**		
	Цели и задачи изучения математики при освоении профессий СПО и специальностей СПО.	2	
Тема 1. Развитие понятия о числе	**Содержание учебного материала**		
	Целые и рациональные числа. Действительные числа	2	
	Практическая работа 1: Действия над действительными числами.	2	
	Приближенные вычисления. Приближенные значения величин.	2	
	Комплексные числа. Геометрическая интерпретация комплексных чисел. **Практическая работа 2**: Действия над комплексными числами.	2	
Тема 2. Степенная и обратные функции	**Содержание учебного материала**		
	Арифметический корень натуральной степени. Степень с рациональным и действительным показателем	2	
	Практическая работа 3: Решение задач на вычисление степени с рациональным показателем.	2	
	Степенная функция. Определение функции, свойства функции, график.	2	
	Практическая работа 4: Построение графиков степенной функции	2	
	Взаимно обратные функции. Равносильные уравнения и неравенства.	2	
	Иррациональные уравнения. **Практическая работа 5**: Решение иррациональных уравнений	2	
	Иррациональные неравенства. **Практическая работа 6**: Решение иррациональных неравенств	2	
Тема 3. Показательная и логарифмическая функции	**Содержание учебного материала**		ОК-01, ОК-02, ОК-03, ОК-04, ОК-05, ОК-06, ОК-07.
	Показательная функция, ее свойства и график.	2	
	Практическая работа 7: Построение графиков показательной функции	2	
	Показательные уравнения. **Практическая работа 8:** Решение показательных уравнений	2	
	Показательные неравенства. **Практическая работа 9**: Решение показательных неравенств	2	

	Системы показательных уравнений и неравенств. **Практическая работа 10**: Решение систем показательных уравнений	2	
	Логарифмы. Свойства логарифмов. Десятичные и натуральные логарифмы. **Практическая работа 11**: Применение свойств логарифмов	2	
	Логарифмическая функция, ее свойства и график.	2	
	Практическая работа 12: Решение простейших логарифмических уравнений.	2	
	Практическая работа 13: Решение логарифмических уравнений.	2	
	Логарифмические неравенства. **Практическая работа 14:** Решение логарифмических неравенств	2	
Тема 4. Тригонометрические функции	**Содержание учебного материала**		ОК-01, ОК-02, ОК-03, ОК-04, ОК-05, ОК-06, ОК-07.
	Радианная мера угла. Поворот точки вокруг начала координат.	2	
	Определение синуса, косинуса и тангенса. Знаки синуса, косинуса и тангенса.	2	
	Практическая работа 15: Решение задач на определение знаков тригонометрических функций	2	
	Зависимость между синусом, косинусом и тангенсом одного и того же аргумента.	2	
	Практическая работа 16: Тригонометрические тождества.	2	
	Синус, косинус и тангенс углов α и -α.	2	
	Формулы сложения. **Практическая работа 17**: Применение формул сложения	2	
	Практическая работа 18: Синус, косинус и тангенс двойного угла.	2	
	Практическая работа 19: Формулы приведения.	2	
	Сумма и разность синусов. Сумма и разность косинусов.	2	
	Практическая работа 20: Применение формул суммы и разности синусов и косинусов.	2	
	Практическая работа 21: Упрощение тригонометрических выражений.	2	
	Практическая работа 22: Уравнение cos x = a, sin x = a, tg x = a	2	
	Практическая работа 23: Решение тригонометрических уравнений.	2	
	Свойства и графики тригонометрических функций.	2	
	Итого 1 семестр:	**74**	

	теоретическое обучение *практические занятия*	*28* *46*	
Раздел 2. Геометрия		**78**	
Тема 5. Прямые и плоскости в пространстве	**Содержание учебного материала**		ОК-01, ОК-02, ОК-03, ОК-04, ОК-05, ОК-06, ОК-07. ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1, ПК 6.1
	Введение. Предмет стереометрии. Аксиомы стереометрии. Некоторые следствия из аксиом.	2	
	Параллельные прямые в пространстве. Параллельность трёх прямых	2	
	Практическая работа 24: Параллельность прямой и плоскости.	2	
	Взаимное расположение прямых в пространстве. Скрещивающиеся прямые.	2	
	Практическая работа 25: Углы с сонаправленными сторонами. Угол между прямыми.	2	
	Параллельные плоскости. Свойства параллельных плоскостей.	2	
	Тетраэдр и параллелепипед. **Практическая работа 26**: Решение задач	2	
	Перпендикулярные прямые в пространстве. Параллельные прямые, перпендикулярные к плоскости. Признак перпендикулярности прямой и плоскости.	2	
	Расстояние от точки до плоскости. Теорема о прямой, перпендикулярной к плоскости.	2	
	Практическая работа 27: Теорема о трех перпендикулярах. Двугранный угол	2	
	Признак перпендикулярности двух плоскостей. Прямоугольный параллелепипед.	2	
	Практическая работа 28: Решение задач.	2	
Тема 6. Многогранники и круглые тела	**Содержание учебного материала**		ОК-01, ОК-02, ОК-03, ОК-04, ОК-05, ОК-06, ОК-07.
	Понятие многогранника. Призма. Площадь полной и боковой поверхности призмы.	2	
	Практическая работа 29: Решение задач на нахождение площади поверхности прямой призмы.	2	
	Объем призмы. **Практическая работа 30:** Решение задач на нахождение объема прямой призмы.	2	
	Параллелепипед. Куб. **Практическая работа 31**: Решение задач на нахождение площади поверхности параллелепипеда и куба.	2	

	Профессионально-ориентированное содержание		
	Практическая работа 32: Решение задач на нахождение объема параллелепипеда и куба.	2	
	Пирамида. Площадь боковой и полной поверхности пирамиды.	2	
	Практическая работа 33: Решение задач на нахождение площади поверхности правильной пирамиды.	2	
	Объем пирамиды. **Практическая работа 34:** Решение задач на нахождение объема правильной пирамиды.	2	
	Правильные многогранники. Симметрии в многогранниках.	2	
	Профессионально-ориентированное содержание		
	Симметрия в природе, архитектуре, технике, в быту	2	
	Практическая работа 35: Решение задач с производственным содержанием.	2	
	Понятие цилиндра. Площадь поверхности цилиндра.	2	
	Профессионально-ориентированное содержание		
	Практическая работа 36: Решение задач на нахождение площади поверхности цилиндра.	2	
	Объем цилиндра. **Практическая работа 37:** Решение задач на нахождение объема цилиндра.	2	
	Понятие конуса. Площадь поверхности конуса. Объем конуса	2	
	Профессионально-ориентированное содержание		
	Практическая работа 38: Решение задач на нахождение площади поверхности конуса.	2	
	Объем конуса. **Практическая работа 39**: Решение задач на нахождение объема конуса.	2	
	Профессионально-ориентированное содержание		
	Сфера, шар. Площадь сферы. Объем шара. **Практическая работа 40**: Решение задач на нахождение площади поверхности сферы, объема шара.	2	
	Профессионально-ориентированное содержание		
	Практическая работа 41: Решение задач практического содержания.	2	
Тема 7. Координаты и	**Содержание учебного материала**		ОК-01, ОК-02,

векторы в пространстве	Понятие вектора в пространстве.	2	ОК-03, ОК-04, ОК-05, ОК-06, ОК-07.
	Практическая работа 42: Сложение векторов. Вычитание векторов. Умножение вектора на число	2	
	Практическая работа 43: Решение задач на сложение, вычитание и умножение векторов.	2	
	Компланарные вектора. **Практическая работа 44**: Решение задач	2	
	Координаты вектора в пространстве. **Практическая работа 45:** Простейшие задачи в координатах.	2	
	Скалярное произведение векторов. Скалярное произведение в координатах.	2	
	Практическая работа 46: Решение задач на скалярное произведение векторов.	2	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		**2**	
	Итого 2 семестр: *теоретическое обучение* *практические занятия*	**78** *30* *48*	
	Раздел 3. Начала математического анализа	**50**	
Тема 8. Производная и ее применение	**Содержание учебного материала**		ОК-01, ОК-02, ОК-03, ОК-04, ОК-05, ОК-06, ОК-07. ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1, ПК 6.1
	Понятие предела последовательности. Существование предела монотонной ограниченной последовательности. Длина окружности и площадь круга как пределы последовательностей.	2	
	Практическая работа 47: Бесконечно убывающая геометрическая прогрессия и её сумма.	2	
	Производная функция и её физический смысл.	2	
	Практическая работа 48: Решение физических задач.	2	
	Производная степенной функции.	2	
	Практическая работа 49: Решение задач на нахождение производной степенной функции.	2	
	Правила дифференцирования.	2	
	Практическая работа 50: Решение задач на применение правил дифференцирования.	2	

	Геометрический смысл производной.	2	
	Практическая работа 51: Решение задач на геометрический смысл производной.	2	
	Возрастание и убывание функции.	2	
	Практическая работа 52: Решение задач на нахождение промежутков возрастания и убывания функции	2	
	Экстремумы функции.	2	
	Практическая работа 53: Решение задач на нахождение экстремумов функций.	2	
	Применение производной к построению графиков.	2	
	Практическая работа 54: Применение производной к построению графиков	2	
	Наибольшее и наименьшее значение функции.	2	
	Профессионально-ориентированное содержание		
	Практическая работа 55: Нахождение оптимального результата с помощью производной в практических задачах.	2	
Тема 9. Интеграл и его применение	**Содержание учебного материала**		ОК-01, ОК-02, ОК-03, ОК-04, ОК-05, ОК-06, ОК-07. ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1, ПК 6.1
	Первообразная. Правила нахождения первообразных	2	
	Практическая работа 56: Решение задач на правила нахождения первообразных.	2	
	Формула Ньютона – Лейбница. Площадь криволинейной трапеции и интеграл. Вычисление интегралов.	2	
	Практическая работа 57: Вычисление интегралов.	2	
	Понятие об определенном интеграле как площади криволинейной трапеции.	2	
	Практическая работа 58: Решение задач на применение интеграла для вычисления физических величин и площадей	2	
	Профессионально-ориентированное содержание		
	Практическая работа 59: Решение задач по теме «Интеграл и его применение».	2	
Раздел 4. Элементы теории вероятностей и математической статистики		**24**	
Тема 10. Комбинаторика	**Содержание учебного материала**		ОК-01, ОК-02, ОК-03, ОК-04, ОК-05, ОК-06,
	Основные понятия комбинаторики. Примеры комбинаторных задач. **Практическая работа 60:** Решение задач на перебор вариантов	2	
	Перестановки.	2	

	Практическая работа 61: Задачи на подсчет числа перестановок		
	Размещения. **Практическая работа 62:** Задачи на подсчет числа размещений.	2	
	Сочетания. **Практическая работа 63:** Задачи на подсчет числа сочетаний.	2	
	Практическая работа 64: Формула бинома Ньютона. Свойства биноминальных коэффициентов. Треугольник Паскаля.	2	
	Практическая работа 65: Решение прикладных задач	2	
Тема 11. Элементы теории вероятностей и математической статистики	**Содержание учебного материала**		ОК-07. ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1, ПК 6.1
	События, вероятность события, сложение и умножение вероятностей. Понятие о независимости событий.	2	
	Практическая работа 66: Решение задач на вычисление вероятностей.	2	
	Понятие о задачах математической статистики. Дискретная случайная величина, закон ее распределения. Понятие о законе больших чисел. Числовые характеристики дискретной случайной величины, генеральная совокупность, выборка, среднее арифметическое, медиана.	2	
	Практическая работа 67: Решение задач на вычисление числовых характеристик дискретной случайной величины.	2	
	Профессионально-ориентированное содержание		
	Практическая работа 68: Представление данных (таблицы, диаграммы, графики)	2	
	Практическая работа 69: Представление числовых данных с использованием ИКТ	2	
	Итого 3 семестр: *теоретическое обучение* *практические занятия* *консультации* *экзамен*	**80** *28* *46* 2 4	
	Всего	**232**	

Индивидуальный проект (примерные темы)

1. «Золотое сечение». Практическое применение.
2. Исследование матричных методов для решения систем линейных алгебраических уравнений.
3. Нужно ли современному человеку знать старинные меры?

4. О применении математических знаний на практике.
5. Календарь и треугольники.
6. Математика в будущей специальности.
7. Математика в нашей жизни.
8. Математические секреты пирамид древнего Египта.
9. Математическое моделирование как способ решения задач (проблем).
10. Полуправильные многогранники.
11. Понятие дифференциала и его приложения.
12. Оригами - геометрия бумажного листа
13. Правильные и полуправильные многогранники.
14. Предыстория математического анализа, значение производной в различных областях науки.
15. Применение производной в моей профессии.
16. Применение комплексных чисел в решении квадратных уравнений.
17. Применение матриц, или Абстрактные модели.
18. Применение подобия треугольников при измерительных работах.
19. Применение простых и сложных процентов в экономических расчетах.
20. Природа и история комплексных чисел.
21. Проценты в прошлом и настоящем.
22. Развитие научного и логического мышления в ходе изучения математики.
23. Развитие тригонометрии как науки.
24. Расположение линий на плоскости и в пространстве. Практические примеры.
25. Решение экономико-математических задач по специальности через системы линейных неравенств.
26. Свойства и приложения Треугольника Паскаля.
27. Средние значения и их применение в статистике.
28. Финансовая математика (Расчет налогов и консолидация платежей. Учет инфляции на экономические расчеты).
29. Функции в жизни человека.
30. Элементы геометрии в моей профессии.

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебного предмета требует наличия учебного кабинета «Математика».

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- маркерная доска;
- учебно-методическое обеспечение.

3.2. Информационное обеспечение обучения. Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Для реализации программы библиотечный фонд имеет печатные и электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

3.2.1. Печатные издания:

1. Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия. Алгебра и начала математического анализа.10-11 классы: учеб. для общеобразоват. организаций: базовый и углубл. уровни / [Ш.А. Алимов и др.]; -6-е изд.-Москва: Изд-во Просвещение, 2020.- 463с.

3.2.2. Электронные издания (электронные ресурсы)

1. Абдуллина, К. Р. Математика: учебник для СПО / К. Р. Абдуллина, Р. Г. Мухаметдинова. — Саратов: Профобразование, 2021. — 288 с. — ISBN 978-5-4488-0941-5. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROF образование: [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/99917

2. Исламгалиев, Д. В. Математика: дифференциальные уравнения: учебное пособие для СПО / Д. В. Исламгалиев, В. Б. Пяткова, Г. В. Петровских. — Москва: Ай Пи Ар Медиа, 2023. — 75 с. — ISBN 978-5-4497-2333-8. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROF образование: [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/132839

3. Математика в примерах и задачах: учебное пособие / Л. И. Майсеня, В. Э. Жавнерчик, И. Ю. Мацкевич [и др.]; под редакцией Л. И. Майсени. — Минск: Вышэйшая школа, 2022. — 456 с. — ISBN 978-985-06-3483-2. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROF образование: [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/129985

4. Математика. Алгебра и начала математического анализа: 11 класс: базовый уровень: учебник / А. Г. Мерзляк, Д. А. Номировский, В. Б. Полонский, М. С. Якир; под редакцией В. Е. Подольского. — 6-е изд. — Москва: Просвещение, 2022. — 290 с. — ISBN 978-5-09-101578-2. — Текст:

электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROF образование: [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/132382

5. Математика. Геометрия: 10 класс: базовый уровень: учебник / А. Г. Мерзляк, Д. А. Номировский, В. Б. Полонский, М. С. Якир. — 5-е изд. — Москва: Просвещение, 2022. — 208 с. — ISBN 978-5-09-101579-9. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROF образование: [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/132391

3.2.3. Дополнительные источники

1. Башмаков М.И. Математика: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. – М., 2019.

2. Башмаков М.И. Математика. Сборник задач профильной направленности: учеб. Пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. – М., 2019.

3. Башмаков М.И. Математика. Задачник: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. – М., 2019.

4. Башмаков М.И. Математика. Электронный учебно-метод. комплекс для студ. Учреждений сред. проф. образования. – М., 2019.

5. Гусев В.А., Григорьев С.Г., Иволгина С.В. Математика для профессий и специальностей социально-экономического профиля: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. – М., 2019.

6. www. fcior. edu. ru (Информационные, тренировочные и контрольные материалы).

7. www. school-collection. edu. ru (Единая коллекции цифровых образовательных ресурсов).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательного предмета раскрываются через предметные результаты, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций по разделам и темам содержания учебного материала.

Общая/ профессиональная компетенция	**Раздел/Тема**	**Тип оценочных мероприятия**
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07	Раздел 1/ Темы 1, 2, 3, 4 Раздел 2/ Темы 5, 6, 7 Раздел 3/ Темы 8, 9 Раздел 4/ Темы 10, 11	Тестирование Устный опрос Математический диктант Индивидуальная самостоятельная работа Представление результатов практических работ Защита творческих работ Защита индивидуальных проектов Контрольная работа Выполнение экзаменационных заданий
ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1 ПК 6.1	Раздел 2/ Тема 5 Раздел 3/ Темы 8, 9 Раздел 4/ Темы 10, 11	Тестирование Устный опрос Математический диктант Индивидуальная самостоятельная работа Представление результатов практических работ Защита творческих работ Контрольная работа Выполнение экзаменационных заданий

Приложение 2.4
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа учебного предмета

ОУП.04 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК

2024г.

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

Разработчик:
Белянина А.А. преподаватель КГА ПОУ ХТК

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПО УЧЕБНОМУ ПРЕДМЕТУ «Иностранный язык» 421
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА 429
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА 439
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА 441

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПО УЧЕБНОМУ ПРЕДМЕТУ «Иностранный язык»

1.1. Место предмета в структуре образовательной программы

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

1.2. Цели и планируемые результаты освоения предмета

1.2.1 Цели предмета

Содержание программы учебной дисциплины «Иностранный язык» направлено на достижение следующих **целей:**

- понимание иностранного языка как средства межличностного и профессионального общения, инструмента познания, самообразования, социализации и самореализации в полиязычном и поликультурном мире;
- формирование иноязычной коммуникативной компетенции в совокупности ее составляющих: речевой, языковой, социокультурной, компенсаторной и учебно-познавательной;
- развитие национального самосознания, общечеловеческих ценностей, стремления к лучшему пониманию культуры своего народа и народов стран изучаемого языка.

1.2.2. Планируемые результаты освоения учебного предмета в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС СОО

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения предмета	
	Общие	Предметные
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	В части трудового воспитания: - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности, Овладение универсальными учебными познавательными действиями: а) базовые логические действия: - самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; - устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; - определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; - выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; - вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; - развивать креативное мышление при решении жизненных проблем б) базовые исследовательские действия: - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - 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,	- владеть основными видами речевой деятельности в рамках следующего тематического содержания речи: Межличностные отношения в семье, с друзьями и знакомыми. Конфликтные ситуации, их предупреждение и разрешение. Внешность и характер человека и литературного персонажа. Повседневная жизнь. Здоровый образ жизни. Школьное образование. Выбор профессии. Альтернативы в продолжении образования. Роль иностранного языка в современном мире. Молодежь в современном обществе. Досуг молодежи. Природа и экология. Технический прогресс, современные средства информации и коммуникации, Интернет-безопасность. Родная страна и страна/страны изучаемого языка. Выдающиеся люди родной страны и страны/стран изучаемого языка; Современный мир профессий. Ценностные ориентиры молодежи в современном обществе. Деловое общение. Проблемы современной цивилизации. Россия и мир: вклад России в мировую культуру, науку, технику говорение: уметь вести разные виды диалога (в том числе комбинированный) в стандартных ситуациях неофициального и официального общения объемом до 10 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 17-18 фраз в рамках отобранного тематического содержания речи; передавать основное содержание прочитанного/прослушанного текста с выражением своего отношения; устно представлять в объеме 17-18 фраз результаты выполненной проектной работы; - аудирование: воспринимать на слух и понимать звучащие до 3,5 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

	прогнозировать изменение в новых условиях; - уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; - уметь интегрировать знания из разных предметных областей; - выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; и способность их использования в познавательной и социальной практике	нужной/интересующей/запрашиваемой информации; - смысловое чтение: читать про себя и понимать несложные аутентичные тексты разного вида, жанра и стиля объемом 700-900 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 несплошные 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, график, диаграмму и/или прочитанный/прослушанный текст объемом до 250 слов; комментировать информацию, высказывание, цитату, пословицу с выражением и аргументацией своего мнения; - владеть 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; - знать и понимание основных значений изученных лексических единиц (слов, словосочетаний, речевых клише), основных способов

		словообразования (аффиксация, словосложение, конверсия) и особенностей структуры простых и сложных предложений и различных коммуникативных типов предложений; выявление признаков изученных грамматических и лексических явлений по заданным основаниям; - владеть навыками распознавания и употребления в устной и письменной речи не менее 1650 лексических единиц (слов, словосочетаний, речевых клише), включая 1350 лексических единиц, освоенных на уровне основного общего образования; навыками употребления родственных слов, образованных с помощью аффиксации, словосложения, конверсии; - владеть навыками распознавания и употребления в устной и письменной речи изученных морфологических форм и синтаксических конструкций изучаемого иностранного языка в рамках тематического содержания речи в соответствии с решаемой коммуникативной задачей; - владеть социокультурными знаниями и умениями: знать/понимать речевые различия в ситуациях официального и неофициального общения в рамках тематического содержания речи и использовать 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; - владеть компенсаторными умениями, позволяющими в случае сбоя коммуникации, а также в условиях дефицита языковых средств использовать различные приемы переработки информации: при говорении - переспрос; при говорении и письме - описание/перифраз/толкование; при чтении и аудировании - языковую и контекстуальную догадку; - уметь сравнивать, классифицировать, систематизировать и обобщать по существенным признакам изученные языковые

		явления (лексические и грамматические); - иметь опыт практической деятельности в повседневной жизни: участвовать в учебно-исследовательской, проектной деятельности предметного и межпредметного характера с использованием материалов на 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; -осуществлять межличностное и межкультурное общение на основе знаний о социокультурном портрете и культурном наследии родной страны и страны/стран изучаемого языка.
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	В области ценности научного познания: -сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе. Овладение универсальными учебными познавательными действиями: а) 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	- владеть социокультурными знаниями и умениями: знать/понимать речевые различия в ситуациях официального и неофициального общения в рамках тематического содержания речи и использовать лексико-грамматические средства с учетом этих различий; знать/понимать и использовать в устной и письменной речи наиболее употребительную тематическую фоновую лексику и реалии страны/стран изучаемого языка (например, система образования, страницы истории, основные праздники, этикетные особенности общения); иметь базовые знания о социокультурном портрете и культурном наследии родной страны и страны/стран изучаемого языка; представлять родную страну и ее культуру на иностранном языке; проявлять уважение к иной культуре; соблюдать нормы вежливости в межкультурном общении; - владеть компенсаторными умениями, позволяющими в случае сбоя коммуникации, а также в условиях дефицита языковых средств использовать различные приемы переработки информации: при говорении - переспрос; при говорении и письме - описание/перифраз/толкование; при чтении и аудировании - языковую и контекстуальную догадку; - уметь сравнивать, классифицировать, систематизировать и обобщать по существенным признакам изученные языковые явления (лексические и грамматические);

	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	-иметь опыт практической деятельности в повседневной жизни: участвовать в учебно-исследовательской, проектной деятельности предметного и межпредметного характера с использованием материалов на изучаемом иностранном языке и применением информационно-коммуникационных технологий; соблюдать правила информационной безопасности в ситуациях повседневной жизни и при работе в информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" (далее - сеть Интернет); использовать приобретенные умения и навыки в процессе онлайн-обучения иностранному языку; использовать иноязычные словари и справочники, в том числе информационно-справочные системы в электронной форме
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.	готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению; -овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности; Овладение универсальными коммуникативными действиями: а) совместная деятельность: - понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; - принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы; - координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия; - осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным. Овладение универсальными регулятивными действиями: а) принятие себя и других людей: - принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности; - признавать свое право и право других людей на ошибки; - развивать способность понимать мир с позиции другого человека	- 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; -иметь опыт практической деятельности в повседневной жизни: участвовать в учебно-исследовательской, проектной деятельности предметного и межпредметного характера с использованием материалов на изучаемом иностранном языке и применением информационно-коммуникационных технологий; соблюдать правила информационной безопасности в ситуациях повседневной жизни и при работе в информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" (далее - сеть Интернет); использовать приобретенные умения и навыки в процессе онлайн-обучения иностранному языку; использовать иноязычные словари и справочники, в том числе информационно-справочные системы в электронной форме; осуществлять межличностное и межкультурное общение на основе знаний о социокультурном портрете и культурном наследии родной страны и страны/стран изучаемого языка

ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	наличие мотивации к обучению и личностному развитию; В области ценности научного познания: - сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе Овладение универсальными учебными познавательными действиями: б) базовые исследовательские действия: - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания; - овладение видами деятельности по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов; - формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями и методами; -осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду	- аудирование: воспринимать на слух и понимать звучащие до 3,5 минут аутентичные тексты, содержащие отдельные неизученные языковые явления, не препятствующие решению коммуникативной задачи, с разной глубиной проникновения в содержание текста: с пониманием основного содержания, с пониманием нужной/интересующей/запрашиваемой информации; -владеть навыками распознавания и употребления в устной и письменной речи не менее 1650 лексических единиц (слов, словосочетаний, речевых клише), включая 1350 лексических единиц, освоенных на уровне основного общего образования; навыками употребления родственных слов, образованных с помощью аффиксации, словосложения, конверсии; -иметь опыт практической деятельности в повседневной жизни: участвовать в учебно-исследовательской, проектной деятельности предметного и межпредметного характера с использованием материалов на изучаемом иностранном языке и применением информационно-коммуникационных технологий; соблюдать правила информационной безопасности в ситуациях повседневной жизни и при работе в информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" (далее - сеть Интернет); использовать приобретенные умения и навыки в процессе онлайн-обучения иностранному языку; использовать иноязычные словари и справочники, в том числе информационно-справочные системы в электронной форме
ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.2	**Общие умения** использовать языковые средства для общения (устного и письменного) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы; владеть техникой перевода (со словарем) профессионально-ориентированных текстов; самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас лексикой профессиональной направленности, а также	Знание профессиональной терминологии сферы индустрии питания, социально-культурных и ситуационно обусловленных правил общения на иностранном языке; лексический и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности; простые предложения, распространенные за счет однородных членов предложения и/или второстепенных членов предложения; предложения

	лексическими единицами, необходимыми для разговорно-бытового общения; **Диалогическая речь** участвовать в дискуссии/беседе на знакомую тему; осуществлять запрос и обобщение информации; обращаться за разъяснениями; выражать свое отношение (согласие, несогласие, оценку) к высказыванию собеседника, свое мнение по обсуждаемой теме; вступать в общение (порождение инициативных реплик для начала разговора, при переходе к новым темам); поддерживать общение или переходить к новой теме (порождение реактивных реплик – ответы на вопросы собеседника, а также комментарии, замечания, выражение отношения); завершать общение; **Монологическая речь** делать сообщения, содержащие наиболее важную информацию по теме, проблеме; кратко передавать содержание полученной информации; в содержательном плане совершенствовать смысловую завершенность, логичность, целостность, выразительность и уместность. **Письменная речь** небольшой рассказ (эссе); заполнение анкет, бланков; написание тезисов, конспекта сообщения, в том числе на основе работы с текстом. **Аудирование** понимать: основное содержание текстов монологического и диалогического характера в рамках изучаемых тем; высказывания собеседника в наиболее распространенных стандартных ситуациях повседневного общения. отделять главную информацию от второстепенной; выявлять наиболее значимые факты; определять свое отношение к ним, извлекать из аудиоматериалов необходимую или интересующую информацию. **Чтение** извлекать необходимую, интересующую информацию; отделять главную информацию от второстепенной; использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни.	утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные и порядок слов в них; безличные предложения; сложносочиненные предложения: бессоюзные и с союзами and, but; имя существительное: его основные функции в предложении; имена существительные во множественном числе, образованные по правилу, а также исключения; артикль: определенный, неопределенный, нулевой; основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля; употребление существительных без артикля; имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а также исключения; наречия в сравнительной и превосходной степенях; неопределенные наречия, производные от some, any, every; количественные местоимения much, many, few, a few, little, a little; глагол, понятие глаголасвязки; образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite, Present, Past, Future Continuous/Progressive, Present, Past, Future Perfect

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

2.1. Объем учебного предмета и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы по предмету	
Основное содержание	**52**
в том числе	
теоретическое обучение	**-**
практические занятия	52
Профессионально ориентированное содержание	**20**
в том числе	
теоретическое обучение	**-**
практические занятия	20
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2*
ИТОГО	**72**

*Часы для дифференцированного зачета взяты из часов практической подготовки

2.2. Тематический план и содержание учебного предмета ОУП.04 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Формируемые общие компетенции и профессиональные компетенции
1	2	3	4
Основное содержание			
Входное тестирование	Диагностика входного уровня владения иностранным языком обучающегося - Лексико-грамматический тест - Устное собеседование	**2**	
Раздел 1.	**Иностранный язык для общих целей**	**48**	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 09
Тема № 1.1 Повседневная жизнь семьи. Внешность и характер членов семьи	**Содержание учебного материала**	**6**	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 09
	Лексика: − города; − национальности; − профессии; − числительные; − члены семьи (mother-in-law/nephew/stepmother, etc.); − внешность человека (high: shot, medium high, tall/nose: hooked, crooked, etc.); − личные качества человека (confident, shy, successful, etc.) − названия профессий (teacher, cook, businessman, etc) Грамматика: − глаголы to be, to have, to do (их значения как смысловых глаголов и функции как вспомогательных). − простое настоящее время (образование и функции в страдательном залоге; чтение и правописание окончаний, слова-маркеры времени); − степени сравнения прилагательных и их правописание; − местоимения личные, притяжательные, указательные, возвратные; − модальные глаголы и их эквиваленты. Фонетика: − Правила чтения. Звуки. Транскрипция		

	Практические занятия	**6**	
	1.Приветствие, прощание. Представление себя и других людей в официальной и неофициальной обстановке. 2. Отношения поколений в семье. 3. Описание внешности и характера человека	2 2 2	
Тема № 1.2 Молодёжь в современном обществе. Досуг молодёжи: увлечения и интересы	**Содержание учебного материала**	**6**	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 09
	Лексика: − рутина (go to college, have breakfast, take a shower, etc.); − наречия (always, never, rarely, sometimes, etc.) Грамматика: − предлоги времени; − простое настоящее время и простое продолжительное время (их образование и функции в действительном залоге) − глагол с инфинитивом; − сослагательное наклонение − love/like/enjoy + Infinitive/-ing, типы вопросов, способы выражения будущего времени		
	Практические занятия	**6**	
	1. Рабочий день. 2. Досуг. Хобби. 3. Активный и пассивный отдых	2 2 2	
Тема № 1.3 Условия проживания в городской и сельской местности	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 09
	Лексика: − здания (attached house, apartment, etc.); − комнаты (living-room, kitchen, etc.); − обстановка (armchair, sofa, carpet, etc.); − техника и оборудование (flat-screen TV, camera, computer, etc.); − условия жизни (comfortable, close, nice, etc.); − места в городе (city centre, church, square, etc.); Грамматика: − оборот there is/are; − неопределённые местоимения some/any/one и их производные. − предлоги направления (forward, past, opposite, etc.);		

	− модальные глаголы в этикетных формулах (Can/may I help you? Should you have any questions ___, Should you need any further information ___ и др.); − специальные вопросы; − вопросительные предложения – формулы вежливости (Could you ___, please? Would you like ___? Shall I___?); − наречия, обозначающие направление		
	Практические занятия	**4**	
	1.Особенности проживания в городе. Инфраструктура. Как спросить и указать дорогу. 2.Описание здания, интерьера. Описание колледжа (здание, обстановка, условия жизни, техника, оборудование). Описание кабинета иностранного языка	2 2	
Тема № 1.4 Покупки: одежда, обувь и продукты питания	**Содержание учебного материала**	**6**	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 09
	Лексика: − виды магазинов и отделы в магазине (shopping mall, department store, dairy produce, etc.); − товары (juice, soap, milk, bread, butter, sandwich, a bottle of milk, etc.); − одежда (trousers, a sweater, a blouse, a tie, a skirt, etc) Грамматика: − существительные исчисляемые и неисчисляемые; − употребление слов many, much, a lot of, little, few, a few с существительными; − артикли: определенный, неопределенный, нулевой; − чтение артиклей; − арифметические действия и вычисления		
	Практические занятия	**6**	
	1. Виды магазинов. Ассортимент товаров. 2. Совершение покупок в продуктовом магазине 3. Совершение покупок в магазине одежды/обуви	2 2 2	
Контрольная работа Тема 1.1 – 1.4		**2**	
Тема № 1.5 Здоровый образ жизни и забота о здоровье: сбалансированное	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 09
	Лексика: − части тела (neck, back, arm, shoulder, etc); − правильное питание (diet, protein, etc.); − названия видов спорта (football, yoga, rowing, etc.);		

питание. Спорт	− симптомы и болезни (running nose, catch a cold, etc.); − еда (egg, pizza, meat, etc); − способы приготовления пищи (boil, mix, cut, roast, etc); − дроби и меры весов (1/12: one-twelfth) Грамматика: − образование множественного числа с помощью внешней и внутренней флексии; − множественное число существительных, заимствованных из греческого и латинского языков; − существительные, имеющие одну форму для единственного и множественного числа; − чтение и правописание окончаний. − простое прошедшее время (образование и функции в действительном залоге. Чтение и правописание окончаний в настоящем и прошедшем времени) − правильные и неправильные глаголы; − used to + Infinitive structure		
	Практические занятия	**4**	
	1 Физическая культура и спорт. Здоровый образ жизни 2. Еда полезная и вредная.	2 2	
Тема № 1.6 Туризм. Виды отдыха.	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 01, ОК 02, ОК 04
	Лексика: − виды путешествий (travelling by plane, by train, etc.); − виды транспорта (bus, car, plane, etc.) Грамматика: − инфинитив, его формы; − неопределенные местоимения; − образование степеней сравнения наречий; − наречия места		
	Практические занятия	**4**	
	1. Почему и как люди путешествуют 2. Путешествие на поезде, самолете	2 2	
	Итого 1 семестр *теоретическое обучение*	**34** -	

	практические занятия	*34*	
Тема № 1.7 Страна/страны изучаемого языка	**Содержание учебного материала**	**6**	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 09
	Лексика: − государственное устройство (government, president, Chamber of parliament, etc.); − погода и климат (wet, mild, variable, etc.). − экономика (gross domestic product, machinery, income, etc.); − достопримечательности (sights, Tower Bridge, Big Ben, Tower, etc) − количественные и порядковые числительные; − обозначение годов, дат, времени, периодов; Грамматика: − артикли с географическими названиями; − прошедшее совершенное действие (образование и функции в действительном залоге; слова — маркеры времени). − сравнительные обороты than, as…as, not so … as; − прошедшее продолжительное действие (образование и функции в действительном залоге; слова — маркеры времени)		
	Практические занятия	**6**	
	1.Великобритания (географическое положение, климат, население; национальные символы; политическое и экономическое устройство, традиции). 2. США (географическое положение, климат, население; национальные символы; политическое и экономическое устройство, традиции. 3.Великобритания и США (крупные города, достопримечательности)	2 2 2	
Тема № 1.8 Россия	**Содержание учебного материала**	**8**	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 09
	Лексика: − государственное устройство (government, president, judicial, commander-in-chief, etc.); − погода и климат (wet, mild, variable, continental, etc.). − экономика (gross domestic product, machinery, income, heavy industry, light industry, oil and gas resources, etc.); − достопримечательности (the Kremlin, the Red Square, Saint Petersburg, etc) Грамматика:		

	− артикли с географическими названиями; − прошедшее совершенное действие (образование и функции в действительном залоге; слова — маркеры времени). сравнительные обороты than, as…as, not so … as		
	Практические занятия	**8**	
	1.Географическое положение, климат, население. 2. Национальные символы. Политическое и экономическое устройство. 3. Москва – столица России. Достопримечательности Москвы 4.Традиции народов России	2 2 2 2	
Контрольная работа Тема 1.6 – 1.8		**2**	
Прикладной модуль			
Раздел 2.	**Иностранный язык для специальных целей**	**20**	
Тема 2.1 Современный мир профессий. Проблемы выбора профессии. Роль иностранного языка в вашей профессии	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 09
	Лексика: − профессионально ориентированная лексика; − лексика делового общения. Грамматика: − герундий, инфинитив. − грамматические структуры, типичные для научно-популярных текстов		
	Практические занятия	**4**	
	1. Основные понятия вашей профессии. Особенности подготовки и по профессии/специальности. 2. Специфика работы и основные принципы деятельности по профессии/специальности	2 2	
Тема 2.2 Государственные учреждения, бизнес и услуги	**Содержание учебного материала**	**6**	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 09 ПК 1.1 – 1.4, ПК 2.1 – 2.8 ПК 3.1 – 3.6 ПК 4.1 – 4.5 ПК 5.1 – 5.6 ПК 6.1 – 6.2
	Лексика: - экономика и финансы (economy, finance and credit, etc.) - финансовые учреждения (banks, exchanges, investment etc.) Грамматика: - грамматические структуры, типичные для научно-популярных текстов		
	Практические занятия	**6**	
	1.Экономика России	2	

	2.Работа государственных учреждений (по направлению. 3. Услуги. Документация	2 2	
Тема 2.3 Технический прогресс: перспективы и последствия. Современные средства связи	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 09
	Лексика: - виды наук (science, natural sciences, social sciences, etc.) - названия технических и компьютерных средств (a tablet, a smartphone, a laptop, a machine, etc) Грамматика: - страдательный залог, - грамматические структуры предложений, типичные для научно-популярного стиля		
	Практические занятия	**4**	
	1. Достижения науки. 2. Современные информационные технологии. ИКТ в профессиональной деятельности	2 2	
Тема 2.4 Выдающиеся люди родной страны и страны/стран изучаемого языка, их вклад в науку и мировую культуру	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 09 ПК 1.1 – 1.4, ПК 2.1 – 2.8 ПК 3.1 – 3.6 ПК 4.1 – 4.5 ПК 5.1 – 5.6 ПК 6.1 – 6.2
	Лексика: - профессионально ориентированная лексика; - лексика делового общения. Грамматика: - грамматические конструкции типичные для научно-популярного стиля		
	Практические занятия	**4**	
	1. Известные ученые и их открытия в России. 2. Известные ученые и их открытия за рубежом	2 2	
Контрольная работа Темы 2.1 – 2.4		2	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		**2**	
	Итого 2 семестр	**38**	
	теоретическое обучение *практические занятия*	- *38*	
	Всего:	**72**	

1. Экскурсия по родному городу (достопримечательности, разработка маршрута).
2. Путеводитель по родному краю: визитная карточка, история, география, экологическая обстановка, фольклор.
3. «Каким должен быть настоящий профессионал?».
4. Английский национальный поэт - Вильям Шекспир.
5. Влияние заимствованных иностранных слов на речь подростков
6. Влияния разных языков на русский, заимствования.
7. Выявление различий между американским и британским разновидностями английского языка.
8. Грамматика английского глагола
9. Деловая беседа - одна из форм официально-делового стиля.
10. Должны ли родители выбирать друзей для своих детей.
11. Знакомство с Шекспиром.
12. Изучение английского языка через просмотр фильмов.
13. Интернационализмы
14. Использование лингвокультуроведческого подхода для выявления национальной специфики народных сказок России и Великобритании.
15. Классификация средств создания выразительности в рекламном слогане.
16. Компьютеры в нашей жизни
17. Малые фольклорные жанры как отражение специфики Британского национального характера.
18. Методы запоминания английских слов.
19. Виды коммерческих организаций
20. Типы объявлений, указателей, вывесок бытового характера.
21. Роль иностранного языка в профессии менеджера.
22. Факторы, влияющие на результат коммерческой деятельности.
23. Виды менеджмента и их особенности.
24. Коммерческая корреспонденция

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебного предмета требует наличия учебного кабинета «Иностранного языка».

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- шкаф для хранения раздаточного дидактического материала;
- маркерная доска;
- учебно-методическое обеспечение;
- наглядные пособия;
- библиотечный фонд.

Технические средства обучения:

- компьютеры для преподавателя;
- локальная компьютерная сеть и глобальная сеть Интернет;
- антивирусное программное обеспечение;
- специализированное программное обеспечение;
- телевизор.

3.2. Информационное обеспечение обучения. Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Для реализации программы библиотечный фонд имеет печатные и электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

3.2.1. Печатные издания:

1 Карпова Т.А. Английский язык для колледжей: учебное пособие/ Т.А. Карпова. - 6-е изд., стер – Москва: Изд-во КНОРУС, 2023.-325с.

2 Учебник английского языка для учреждений СПО/ [Г.Т. Безкоровайная, Н.И. Соколова, Е.А. Кайранская, Г.В. Лаврик]. - 6-е изд., стер. – Москва: Изд-во Академия, 2020-256с.

3.2.2. Электронные издания

1 Вербицкая М. В., Английский язык. 10 класс: базовый уровень: учебник / М. В. Вербицкая, С. Маккинли, Б. Хастингс [и др.]; под редакцией М. В. Вербицкой. — 9-е изд. — Москва: Просвещение, 2023. — 144 с. — ISBN 978-5-09-110499-8. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROF образование: [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/132195

2 Мишин А. В., Английский язык. 11 класс: базовый уровень: учебник / А. В. Мишин, И. А. Громова, К. И. Ёлкина [и др.]. — 2-е изд. — Москва: Просвещение, 2022. — 214 с. — ISBN 978-5-09-087423-6. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROF образование: [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/132193

3 Алексеев А. А., Английский язык: 10 класс: базовый уровень: учебник / А. А. Алексеев, Е. Ю. Смирнова, С. Абби [и др.]. — 5-е изд. — Москва: Просвещение, 2023. — 208 с. — ISBN 978-5-09-110502-5. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROF образование: [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/132182

4 Мишин А. В., Английский язык: 10 класс: базовый уровень: учебник / А. В. Мишин, И. А. Громова, К. И. Ёлкина [и др.]. — 2-е изд. — Москва: Просвещение, 2022. — 207 с. — ISBN 978-5-09-087422-9. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROF образование: [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/132186

5 Кузовлев В. П., Английский язык: 10 класс: базовый уровень: учебник / В. П. Кузовлев, Н. М. Лапа, Э. Ш. Перегудова [и др.]. — 4-е изд. — Москва: Просвещение, 2023. — 272 с. — ISBN 978-5-09-110463-9. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROF образование: [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/132185

6 Афанасьева О. В., Английский язык: 10 класс: базовый уровень: учебник / О. В. Афанасьева, Д. Дули, И. В. Михеева [и др.]. — 12-е изд. — Москва: Просвещение, 2023. — 243 с. — ISBN 978-5-09-103568-1. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROF образование: [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/132482

7 Баранова К. М., Английский язык: 10 класс: углублённый уровень: учебник / К. М. Баранова, Д. Дули, В. В. Копылова [и др.]. — 11-е изд. — Москва: Просвещение, 2023. — 200 с. — ISBN 978-5-09-103570-4. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROF образование: [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/132461

8 Вербицкая М. В., Английский язык: 10 класс: углублённый уровень: учебник / М. В. Вербицкая, С. Маккинли, Б. Хастингс [и др.]; под редакцией М. В. Вербицкой. — 5-е изд. — Москва: Просвещение, 2023. — 216 с. — ISBN 978-5-09-110500-1. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROF образование: [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/132184

9 Афанасьева, О. В. Английский язык. 11 класс: углублённый уровень: учебник / О. В. Афанасьева, И. В. Михеева. — 9-е изд. — Москва: Просвещение, 2023. — 256 с. — ISBN 978-5-09-110466-0. — Текст:

электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROF образование: [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/132190

10 Биболетова, М. З. Английский язык. 10 класс: учебник / М. З. Биболетова, Е. Е. Бабушис, Н. Д. Снежко. — 10-е изд. — Москва: Просвещение, 2022. — 216 с. — ISBN 978-5-09-087692-6. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROF образование: [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/132181

11 Кондюрина, И. М. Английский язык. Базовый курс: учебное пособие для СПО / И. М. Кондюрина, С. И. Смирнова, А. В. Иванов. — Саратов, Москва: Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2023. — 137 с. — ISBN 978-5-4488-1635-2, 978-5-4497-2174-7. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROF образование: [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/129715

3.2.3. Дополнительные источники

1 Видеоуроки в интернет: [сайт]. – ООО «Мультиурок – URL: http://videouroki.net

2 Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов. - URL: http://school-collection.edu.ru/

3 Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам». - URL: http://window.edu.ru/

4 Онлайн-словари ABBYY Lingvo. - URL: http://www.abbyyonline.ru

5 Онлайн-словари Мультитран». - URL: http://www.multitran.ru

6 Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов. - URL: http://fcior.edu.ru/

7 Энциклопедия «Британника»: [сайт]. – EncyclopædiaBritannica, Inc., 2020 – URL: www.britannica.com

8 Cambridge Dictionaries Online. - URL: http://dictionary.cambridge.or

9 Macmillan Dictionary с возможностью прослушать произношение слов: [сайт]. – Macmillan Education Limited, – URL: www.macmillandictionary.com

10 News in Levels. World news for students of English: [сайт]. – URL: https://www.newsinlevels.com

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательного предмета раскрываются через предметные результаты, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций по разделам и темам содержания учебного материала.

Общая/ профессиональная компетенция	**Раздел/Тема**	**Тип оценочных мероприятий**
ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 09	Р 1 Тема 1.1, 1.2, 1.3, 1.4, 1.5, 1.6, 1.7, 1.8	Заполнение формы-резюме, Письма Презентация, Постер, Ролевые игры Заметки Тесты Устный опрос. Выполнение заданий дифференцированного зачета
ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 09 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.2	Р 2 Тема 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5	Тесты Проект. Ролевые игры Круглый стол-дебаты “Доклад с презентацией Видеозапись выступления QUIZ: Frequently asked questions (FAQs) about VK/Telegram? Разработка плана продвижения колледжа Выполнение заданий дифференцированного зачета

Приложение 2.5
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа учебного предмета

ОУП.05 ИНФОРМАТИКА

2024 г.

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

Разработчик:
Балабуткина Е.Л., преподаватель КГА ПОУ ХТК

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПО УЧЕБНОМУ ПРЕДМЕТУ «Информатика».....446
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА.....452
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА.....457
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА.....458

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

1.1. Место предмета в структуре образовательной программы

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

1.2. Цели и планируемые результаты освоения предмета

1.2.1 Цели предмета

Содержание учебной программы «Информатика» направлено на достижение следующих **целей**:

- освоение системы базовых знаний, отражающих вклад информатики в формирование современной научной картины мира, роль информационных процессов в современном обществе, биологических и технических системах;
- овладение умениями применять, анализировать, преобразовывать информационные модели реальных объектов и процессов, используя при этом цифровые технологии, в том числе при изучении других дисциплин;
- развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей путем освоения и использования методов информатики и цифровых технологий при изучении различных учебных предметов;
- воспитание ответственного отношения к соблюдению этических и правовых норм информационной деятельности;
- приобретение обучающимися опыта использования цифровых технологий в индивидуальной и коллективной учебной и познавательной, в том числе проектной, деятельности.

1.2.2. Планируемые результаты освоения учебного предмета в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС ССО

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения предмета	
	Общие	**Предметные**
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации нформации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	**В области ценности научного познания:** -сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе; **Овладение универсальными учебными познавательными действиями:** **в) работа с информацией:** - владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления; - создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации; - оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам; - использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных	- владеть представлениями о роли информации и связанных с ней процессов в природе, технике и обществе; понятиями «информация», «информационный процесс», «система», «компоненты системы» «системный эффект», «информационная система», «система управления»; владение методами поиска информации в сети Интернет; уметь критически оценивать информацию, полученную из сети Интернет; характеризовать большие данные, приводить примеры источников их получения и направления использования; - понимать основные принципы устройства и функционирования современных стационарных и мобильных компьютеров; тенденций развития компьютерных технологий; владеть навыками работы с операционными системами и основными видами программного обеспечения для решения учебных задач по выбранной специализации; - иметь представления о компьютерных сетях и их роли в современном мире; об общих принципах разработки и функционирования интернет-приложений; - понимать основные принципы дискретизации различных видов информации; умение определять информационный объем текстовых, графических и звуковых данных при заданных параметрах дискретизации; - владеть теоретическим аппаратом, позволяющим осуществлять представление заданного натурального числа в различных системах счисления; выполнять преобразования логических выражений, используя законы

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения предмета	
	Общие	**Предметные**
	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.	алгебры логики; определять кратчайший путь во взвешенном графе и количество путей между вершинами ориентированного ациклического графа; - уметь читать и понимать программы, реализующие несложные алгоритмы обработки числовых и текстовых данных (в том числе массивов и символьных строк) на выбранном для изучения универсальном языке программирования высокого уровня (Паскаль, Python); анализировать алгоритмы с использованием таблиц трассировки; определять без использования компьютера результаты выполнения несложных программ, включающих циклы, ветвления и подпрограммы, при заданных исходных данных; модифицировать готовые программы для решения новых задач, использовать их в своих программах в качестве подпрограмм (процедур, функций); - уметь реализовать этапы решения задач на компьютере; умение реализовывать на выбранном для изучения языке программирования высокого уровня (Паскаль, Python) 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;

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения предмета	
	Общие	**Предметные**
		- уметь создавать структурированные текстовые документы и демонстрационные материалы с использованием возможностей современных программных средств и облачных сервисов; умение использовать табличные (реляционные) базы данных, в частности, составлять запросы в базах данных (в том числе вычисляемые запросы), выполнять сортировку и поиск записей в базе данных; наполнять разработанную базу данных; умение использовать электронные таблицы для анализа, представления и обработки данных (включая вычисление суммы, среднего арифметического, наибольшего и наименьшего значений, решение уравнений); - уметь использовать компьютерно-математические модели для анализа объектов и процессов: формулировать цель моделирования, выполнять анализ результатов, полученных в ходе моделирования; оценивать адекватность модели моделируемому объекту или процессу; представлять результаты моделирования в наглядном виде.
ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	**Овладение универсальными учебными познавательными действиями:** **в) работа с информацией:** - владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления; - создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая	- уметь создавать структурированные текстовые документы и демонстрационные материалы с использованием возможностей современных программных средств и облачных сервисов -уметь использовать электронные таблицы для анализа, представления и обработки данных (включая выбор оптимального решения, подбор линии тренда, решение задач прогнозирования); владеть основными сведениями о базах данных, их структуре, средствах создания и работы с ними; использовать табличные (реляционные)

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения предмета	
	Общие	**Предметные**
ПК 2.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами **ПК 3.1** Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами **ПК 4.1**. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	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	базы данных и справочные системы

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения предмета	
	Общие	Предметные
ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами		
ПК 5.6 Выбирать, оформлять и использовать информационные ресурсы системы автоматизации		

2.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

2.1 Объем предмета и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы по предмету	
Основное содержание	**70**
в том числе:	
теоретическое обучение	22
практические занятия	48
Профессионально-ориентированное содержание	**38**
в том числе:	
теоретическое обучение	4
практические занятия	34
Промежуточная аттестация в форме ***дифференцированного зачета***	**2**
ИТОГО	**108**

2.2. Тематический план и содержание предмета ОУП.05 ИНФОРМАТИКА

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции
Тема 1. Информационная деятельность человека	**Содержание учебного материала**	**10**	ОК 02
	Основные этапы развития информационного общества.	2	
	Практическая работа. Информационные ресурсы общества	2	
	Этапы развития технических средств и информационных ресурсов.	2	
	Правовые основы работы с информацией	2	
	Практическая работа. Правовые нормы информационной деятельности.	2	
Тема 2. Информация и информационные процессы	**Содержание учебного материала**	**24**	ОК 02
	Информация. Понятие, свойства, измерение. Виды представления информации	2	
	Практическая работа. Представление разных видов информации.	2	
	Основные информационные процессы	2	
	Практическая работа. Компьютерное моделирование	2	
	Практическая работа. Составление схем с использованием графических редакторов	2	
	Арифметические и логические основы работы компьютера. Алгоритмы и способы их описания.	2	
	Хранение информационных объектов. Архивирование информации	2	
	Практическая работа. Архивирование данных в программах-архиваторах	2	
	Практическая работа. Работа с архивами	2	
	Поиск информации с использованием компьютера	2	
	Практическое занятие. Поиск информации на государственных образовательных порталах	2	
	Практическая работа. Работа с поисковыми системами	2	
	Итого 1семестр *теоретическое обучение* *практические занятия*	**34** *16* *18*	
	Компьютерные вирусы, методы защиты информации.	2	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции
	Практическая работа. Скорость передачи информации.	2	
	Практическая работа. Использование различных видов АСУ в деятельности.	2	
	Практическая работа. Информационное взаимодействие в системе, управление, обратная связь.	2	
Тема 3. Средства информационных и коммуникационных технологий	**Содержание учебного материала**	**28**	ОК 02
	Компьютер. Архитектура компьютеров.	2	
	Практическая работа. Изучение принципов работы в операционной системе.	2	
	Практическая работа. Работа с объектами операционной системы Windows.	2	
	Практическая работа. Работа с графическим интерфейсом пользователя.	2	
	Практическая работа. Подключение внешних устройств к компьютеру и их настройка.	2	
	Практическая работа. Просмотр устройств с использованием диспетчера устройств	2	
	Практическая работа. Установка и обновление антивирусного программного обеспечения		
	Практическая работа. Комплектация компьютерного рабочего места	2	
	Компьютерные сети.	2	
	Практическая работа Составление схемы компьютеризированного рабочего места	2	
	Практическая работа Подключение компьютера к сетевому окружению.	2	
	Практическая работа Просмотр сетевого оборудования, настройка и использование в работе	2	
	Практическая работа. Подбор оборудования для оснащения рабочего места.	2	
	Практическая работа. Типичные неисправности и трудности в использовании ИКТ. Профилактика оборудования.	2	
Тема 4. Технологии создания и преобразования информационных объектов.	**Содержание учебного материала**	**38**	ОК 02 ПК 1.1; ПК 2.1; ПК 3.1; ПК 4.1; ПК 5.1
	Информационные объекты. Создание, организация и основные способы преобразования (верстки) текста.	2	
	Практическая работа. Создание компьютерных публикаций на основе готовых шаблонов.	2	
	Практическая работа. Создание резюме	2	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции
	Практическая работа. Вставка текстовых объектов.	2	ПК 5.6
	Практическая работа. Форматирование текстовых объектов	2	
	Практическая работа. Гипертекстовое представление информации.	2	
	Практическая работа. Создание связанных информационных объектов	2	
	Практическая работа. Преобразование информационных объектов в Word	2	
	Практическая работа. Вставка и редактирование таблиц	2	
	Практическая работа. Создание сложных таблиц.	2	
	Математическая обработка числовых данных. Системы управления базами данных.	2	
	Практическая работа. Вычисления с использованием автосуммы	2	
	Практическая работа. Анализ данных с использованием электронных таблиц.	2	
	Практическая работа. Сортировка и фильтрация данных в Excel	2	
	Практическая работа. Создание расчетных таблиц	2	
	Практическая работа. Построение диаграмм редактирование диаграмм		
	Практическая работа. СУБД Access.	2	
	Практическая работа. Создание компьютерных презентаций	2	
	Практическая работа. Создание мультимедийной викторины.	2	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		**2**	
	Итого 2 семестр *теоретическое обучение* *практические занятия*	**74** *10* *64*	
	Всего	**108**	

Индивидуальный проект (примерные темы)

1. От счета на пальцах до персонального компьютера.
2. Умный дом.
3. Создание структуры базы данных библиотеки.
4. Тест по предметам.
5. Простейшая информационно-поисковая система.
6. Оргтехника и специальность.
7. Электронная тетрадь.
8. Вернисаж работ на компьютере.
9. Урок в дистанционном обучении.
10. Личное информационное пространство.
11. Резюме: ищу работу.
12. Негативное воздействие компьютера на здоровье человека и способы защиты.
13. Экономические расчеты в электронных таблицах.
14. Программы для видеоконференций.
15. Киберспорт в России.
16. Виртуальные обучающие системы, тренажеры.
17. Современные носители информации, их эволюция, направление развития.
18. Эпоха «Smart»: проблемы, особенности, перспективы развития.
19. Диаграммы вокруг нас.
20. Создание электронной викторины.
21. Мир без Интернета.
22. Компьютерные вирусы.
23. Влияние компьютера на психику детей.
24. Чат-боты. Создание. Продвижение.
25. Автоматизированная система контроля посещений предприятия.

3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебного предмета требует наличия учебного кабинета «Информатики и ИКТ в профессиональной деятельности».

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- маркерная доска;
- учебно-методическое обеспечение.

Технические средства обучения:

- компьютеры по количеству обучающихся;
- локальная компьютерная сеть и глобальная сеть Интернет;
- системное и прикладное программное обеспечение;
- антивирусное программное обеспечение;
- специализированное программное обеспечение;
- мультимедиапроектор;
- интерактивная доска/панель/экран.

3.2. Информационное обеспечение обучения. Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Для реализации программы библиотечный фонд имеет печатные и электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

3.2.1. Печатные издания:

1. Цветкова М.С. Информатика: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. / М.С. Цветкова, И.Ю. Хлобыстова. - М.: Издательский дом «Академия», 2020.

1.2.2. Электронные издания (электронные ресурсы):

1. Борисов, Р. С. Информатика: учебное пособие для среднего профессионального образования / Р. С. Борисов, А. С. Скотченко. — Москва: Российский государственный университет правосудия, 2023. — 334 с. — ISBN 978-5-00209-051-8. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROF образование: [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/133635

2. Гейн, А. Г. Информатика. 10 класс: базовый уровень: учебник / А. Г. Гейн, Н. А. Юнерман. — 4-е изд. — Москва: Просвещение, 2022. — 130 с. — ISBN 978-5-09-101596-6. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROF образование: [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/132238

3. Семакин, И. Г. Информатика. 10 класс: углублённый уровень. В 2 частях. Ч.1: учебник / И. Г. Семакин, Т. Ю. Шеина, Л. В. Шестакова. — 4-е изд.

— Москва: Просвещение, 2022. — 208 с. — ISBN 978-5-09-101612-3 (ч.1), 978-5-09-102099-1. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROF образование: [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/132240 (

4. Угринович, Н. Д. Информатика. 11 класс: базовый уровень: учебник / Н. Д. Угринович. — 4-е изд. — Москва: Просвещение, 2022. — 272 с. — ISBN 978-5-09-101609-3. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROF образование: [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/132247

3.2.3. Дополнительные источники

1. www.fcior.edu.ru (Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов — ФЦИОР).
2. www.school-collection.edu.ru (Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов).
3. www.intuit.ru/studies/courses (Открытые интернет-курсы «Интуит» по курсу «Информатика»).
4. www.lms.iite.unesco.org (Открытые электронные курсы «ИИТО ЮНЕСКО» по информационным технологиям).
5. http://ru.iite.unesco.org/publications (Открытая электронная библиотека «ИИТО ЮНЕСКО» по ИКТ в образовании).
6. www.megabook.ru (Мегаэнциклопедия Кирилла и Мефодия, разделы «Наука / Математика. Кибернетика» и «Техника / Компьютеры и Интернет»)
7. www.ict.edu.ru (портал «Информационно-коммуникационные технологии в образовании»).
8. www.digital-edu.ru (Справочник образовательных ресурсов «Портал цифрового образования»).
9. www.window.edu.ru (Единое окно доступа к образовательным ресурсам Российской Федерации).
10. www.freeschool.altlinux.ru (портал Свободного программного обеспечения).
11. www.heap.altlinux.org/issues/textbooks (учебники и пособия по Linux).
12. www.books.altlinux.ru/altlibrary/openoffice (электронная книга «OpenOffice.org: Теория и практика»)

4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательного предмета раскрываются через предметные результаты, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций по разделам и темам содержания учебного материала.

Общая/ профессиональная компетенция	**Раздел/Тема**	**Тип оценочных мероприятий**
ОК 04.	Тема 1 Тема 2 Тема 3 Тема 4	Тестирование Выполнение практических заданий
ПК 1.1; ПК 2.1; ПК 3.1; ПК 4.1; ПК 5.1 ПК 5.6	Тема 4	Тестирование Выполнение практических заданий
ОК 04. ПК 1.1; ПК 2.1; ПК 3.1; ПК 4.1; ПК 5.1 ПК 5.6	Тема 1 Тема 2 Тема 3 Тема 4	Дифференцированный зачет

Приложение 2.6
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа учебного предмета

ОУП.06 ФИЗИКА

2024 г.

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

Разработчик:
Кофтун Ю.С., преподаватель КГА ПОУ ХТК

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПО УЧЕБНОМУ ПРЕДМЕТУ «Физика».....463
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА.....470
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА.....478
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА.....480

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

1.1. Место предмета в структуре образовательной программы

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

1.2. Цели и планируемые результаты освоения предмета

1.2.1 Цели предмета

Содержание учебной программы «Физика» направлено на достижение следующих **целей**:

- формирование у обучающихся уверенности в ценности образования, значимости физических знаний для современного квалифицированного специалиста при осуществлении его профессиональной деятельности;
- формирование естественно-научной грамотности;
- овладение специфической системой физических понятий, терминологией и символикой;
- освоение основных физических теорий, законов, закономерностей;
- овладение основными методами научного познания природы, используемыми в физике (наблюдение, описание, измерение, выдвижение гипотез, проведение эксперимента);
- овладение умениями обрабатывать данные эксперимента, объяснять полученные результаты, устанавливать зависимости между физическими величинами в наблюдаемом явлении, делать выводы;
- формирование умения решать физические задачи разных уровней сложности;
- развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей в процессе приобретения знаний с использованием различных источников информации и современных информационных технологий; умений формулировать и обосновывать собственную позицию по отношению к физической информации, получаемой из разных источников;
- воспитание чувства гордости за российскую физическую науку.

1.2.2. Планируемые результаты освоения учебного предмета в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС ССО

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения предмета	
	Общие	**Предметные**
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	**В части трудового воспитания:** - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности. **Овладение универсальными учебными познавательными действиями:** а**) базовые логические действия:** - самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; - устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; - определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; - выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; - вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; - развивать креативное мышление при решении жизненных проблем; б) **базовые исследовательские действия:** - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;	**-** сформировать представления о роли и месте физики и астрономии в современной научной картине мира, о системообразующей роли физики в развитии естественных наук, техники и современных технологий, о вкладе российских и зарубежных ученых-физиков в развитие науки; понимание физической сущности наблюдаемых явлений микромира, макромира и мегамира; понимание роли астрономии в практической деятельности человека и дальнейшем научно-техническом развитии, роли физики в формировании кругозора и функциональной грамотности человека для решения практических задач; - сформировать умения решать расчетные задачи с явно заданной физической моделью, используя физические законы и принципы; на основе анализа условия задачи выбирать физическую модель, выделять физические величины и формулы, необходимые для ее решения, проводить расчеты и оценивать реальность полученного значения физической величины; решать качественные задачи, выстраивая логически непротиворечивую цепочку рассуждений с опорой на изученные законы закономерности и физические явления; - владеть основополагающими физическими понятиями и величинами, характеризующими физические процессы (связанными с механическим движением, взаимодействием тел, механическими колебаниями и волнами; атомно-молекулярным строением вещества, тепловыми процессами; электрическим и магнитным полями, электрическим током, электромагнитными колебаниями и волнами; оптическими явлениями; квантовыми явлениями, строением атома и атомного ядра,

	- выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; - анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; - уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; - уметь интегрировать знания из разных предметных областей; - выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; - способность их использования в познавательной и социальной практике.	радиоактивностью); владение основополагающими астрономическими понятиями, позволяющими характеризовать процессы, происходящие на звездах, в звездных системах, в межгалактической среде; движение небесных тел, эволюцию звезд и Вселенной; - владеть закономерностями, законами и теориями (закон всемирного тяготения, I, II и III законы Ньютона, закон сохранения механической энергии, закон сохранения импульса, принцип суперпозиции сил, принцип равноправности инерциальных систем отсчета; молекулярно-кинетическую теорию строения вещества, газовые законы, первый закон термодинамики; закон сохранения электрического заряда, закон Кулона, закон Ома для участка цепи, закон Ома для полной электрической цепи, закон Джоуля - Ленца, закон электромагнитной индукции, закон сохранения энергии, закон прямолинейного распространения света, закон отражения света, закон преломления света; закон сохранения энергии, закон сохранения импульса, закон сохранения электрического заряда, закон сохранения массового числа, постулаты Бора, закон радиоактивного распада); уверенное использование законов и закономерностей при анализе физических явлений и процессов
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	**В области ценности научного познания:** - сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в	- уметь учитывать границы применения изученных физических моделей: материальная точка, инерциальная система отсчета, идеальный газ; модели строения газов, жидкостей и твердых тел, точечный электрический заряд, ядерная модель атома, нуклонная модель атомного ядра при решении физических задач - уметь формировать собственную позицию 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

	группе; **Овладение универсальными учебными познавательными действиями:** **а) 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.	критического анализа получаемой информации
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	- готовность и способность к образованию и саморазвитию, самостоятельности и самоопределению; -овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности; Овладение универсальными коммуникативными действиями: б) совместная деятельность: - понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; - принимать цели совместной деятельности,	- овладеть умениями работать в группе с выполнением различных социальных ролей, планировать работу группы, рационально распределять деятельность в нестандартных ситуациях, адекватно оценивать вклад каждого из участников группы в решение рассматриваемой проблемы

	организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы; - координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия; - осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным Овладение универсальными регулятивными действиями: г) принятие себя и других людей: - принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности; - признавать свое право и право других людей на ошибки; - развивать способность понимать мир с позиции другого человека	
ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами. **ПК 2.1** Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье,	-осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач; - умение самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов; -принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	- использовать познавательную деятельность в практической деятельности и повседневной жизни, с учетом различных потребностей видов и форм занятий. - владеть современными технологиями для получения различной информации для подготовки к занятиям по предмету

исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами **ПК 3.1** Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами **ПК 4.1**. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с		

инструкциями и регламентами **ПК 5.1**. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами **ПК 6.1** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации продукции региональной кухни разнообразного ассортимента		

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

2.1 Объем предмета и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы по предмету	
Основное содержание	**66**
в том числе:	
теоретическое обучение	46
практические занятия	20
Профессионально-ориентированное содержание	**6**
в том числе:	
теоретическое обучение	4
практические занятия	2
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2*
ИТОГО	**72**

*Часы для дифференцированного зачета взяты из часов практической подготовки

2.2. Тематический план и содержание предмета ОУП.06 ФИЗИКА

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) *(если предусмотрены)*	Объем часов	Формируемые общие и профессиональные компетенции
1	2	3	4
Введение. Физика и методы научного познания	**Содержание учебного материала:**	**2**	ОК 02 ОК 04
	Физика — фундаментальная наука о природе. Естественно-научный метод познания, его возможности и границы применимости. Эксперимент и теория в процессе познания природы. Моделирование физических явлений и процессов. Роль эксперимента и теории в процессе познания природы. Физическая величина. Физические законы. Границы применимости физических законов и теорий. Принцип соответствия. Понятие о физической картине мира. Погрешности измерений физических величин	2	
Раздел 1. Механика		**6**	ОК 01 ОК 02 ОК 04
Тема 1.1 Основы кинематики	**Содержание учебного материала:**	**2**	
	Механическое движение и его виды. Материальная точка. Скалярные и векторные физические величины. Относительность механического движения**.** Система отсчета. Принцип относительности Галилея. Траектория. Путь. Перемещение. Равномерное прямолинейное движение. Скорость. Уравнение движения. Мгновенная и средняя скорости. Ускорение. Прямолинейное движение с постоянным ускорением. Движение с постоянным ускорением свободного падения. Равномерное движение точки по окружности, угловая скорость. Центростремительное ускорение. Кинематика абсолютно твердого тела	2	
Тема 1.2 Основы динамики	**Содержание учебного материала:**	**2**	
	Основная задача динамики. Сила. Масса. Законы механики Ньютона. Силы в природе. Сила тяжести и сила всемирного тяготения. Закон всемирного тяготения. Первая космическая скорость. Движение планет и малых тел Солнечной системы. Вес. Невесомость. Силы упругости. Силы трения	2	
	Содержание учебного материала:	**2**	

Тема 1.3 Законы сохранения в механике	Импульс тела. Импульс силы. Закон сохранения импульса. Реактивное движение. Механическая работа и мощность. Кинетическая энергия. Потенциальная энергия. Закон сохранения механической энергии. Работа силы тяжести и силы упругости. Применение законов сохранения. Использование законов механики для объяснения движения небесных тел и для развития космических исследований, границы применимости классической механики	2	
Раздел 2. Молекулярная физика и термодинамика		**14**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1 ПК 6.1
Тема 2.1 Основы молекулярно-кинетической теории	**Содержание учебного материала:**	**4**	
	Основные положения молекулярно-кинетической теории. Размеры и масса молекул и атомов. Броуновское движение. Строение газообразных, жидких и твердых тел. Идеальный газ. Давление газа. Основное уравнение молекулярно-кинетической теории газов. Температура и ее измерение. Абсолютный нуль температуры. Термодинамическая шкала температуры. Температура звезд. Скорости движения молекул и их измерение. Уравнение состояния идеального газа. Изопроцессы и их графики. Газовые законы	2	
	Лабораторные работы: 1. Изучение одного из изопроцессов	2	
Тема 2.2 Основы термодинамики	**Содержание учебного материала:**	**4**	
	Внутренняя энергия. Работа и теплопередача. Количество теплоты. Уравнение теплового баланса. Первое начало термодинамики. Адиабатный процесс.	2	
	Второе начало термодинамики. Тепловые двигатели. КПД теплового двигателя. Охрана природы	2	
Тема 2.3 Агрегатные состояния вещества и фазовые переходы	**Содержание учебного материала:**	**4**	
	Испарение и конденсация. Насыщенный пар и его свойства. Относительная влажность воздуха. Приборы для определения влажности воздуха. Кипение. Зависимость температуры кипения от давления. Характеристика жидкого состояния вещества. Ближний порядок. Поверхностное натяжение. Смачивание. Капиллярные явления. Характеристика твердого состояния вещества. Кристаллические и аморфные тела	2	
	Лабораторные работы: 2. Определение влажности воздуха	2	

Контрольная работа №1 «Молекулярная физика и термодинамика»		**2**	
Раздел 3. Электродинамика		**22**	ОК 01 ОК 02 ОК 04
Тема 3.1 Электрическое поле	**Содержание учебного материала:**	**4**	
	Электрические заряды. Элементарный электрический заряд. Закон сохранения заряда. Закон Кулона. Электрическое поле. Напряженность электрического поля. Принцип суперпозиции полей. Проводники в электрическом поле. Диэлектрики в электрическом поле. Поляризация диэлектриков. Потенциал. Разность потенциалов.	2	
	Эквипотенциальные поверхности. Связь между напряженностью и разностью потенциалов электрического поля. Электроемкость. Конденсаторы. Энергия заряженного конденсатора. Применение конденсаторов	2	
Тема 3.2 Законы постоянного тока	**Содержание учебного материала:**	**8**	
	Условия, необходимые для возникновения и поддержания электрического тока. Сила тока. Электрическое сопротивление. Закон Ома для участка цепи. Параллельное и последовательное соединение проводников.	2	
	Работа и мощность постоянного тока. Тепловое действие тока Закон Джоуля—Ленца. Электродвижущая сила источника тока. Закон Ома для полной цепи	2	
	Лабораторные работы: 3. Изучение законов последовательного и параллельного соединений проводников. 4. Измерение ЭДС и внутреннего сопротивления источника тока	 2 2	
Тема 3.3 Электрический ток в различных средах	**Содержание учебного материала:**	**2**	
	Электрический ток в металлах, в электролитах, газах, в вакууме. Электролиз. Закон электролиза Фарадея. Виды газовых разрядов. Термоэлектронная эмиссия. Плазма. Электрический ток в полупроводниках. Собственная и примесная проводимости. P-n переход. Полупроводниковые приборы. Применение полупроводников	2	
Тема 3.4 Магнитное поле	**Содержание учебного материала:**	**2**	
	Вектор индукции магнитного поля. Взаимодействие токов. Сила Ампера. Применение силы Ампера. Магнитный поток. Действие магнитного поля на движущийся заряд. Сила Лоренца. Применение силы Лоренца. Магнитные свойства вещества. Солнечная активность и её влияние на Землю. Магнитные бури	2	

Тема 3.5 Электромагнитная индукция	**Содержание учебного материала:**	**4**	
	Явление электромагнитной индукции. Закон электромагнитной индукции. Правило Ленца. Вихревое электрическое поле. ЭДС индукции в движущихся проводниках. Явление самоиндукции. Индуктивность. Энергия магнитного поля тока. Электромагнитное поле	2	
	Лабораторные работы: 5. Изучение явления электромагнитной индукции	2	
Контрольная работа №2 «Электрическое поле. Законы постоянного тока. Магнитное поле. Электромагнитная индукция»		**2**	
Раздел 4. Колебания и волны		**4**	ОК 01 ОК 02 ОК 04
Тема 4.1 Механические колебания и волны	**Содержание учебного материала:**	**2**	
	Гармонические колебания. Свободные механические колебания. Превращение энергии при колебательном движении. Математический маятник. Пружинный маятник. Вынужденные механические колебания. Резонанс. Поперечные и продольные волны. Характеристики волны. Звуковые волны. Ультразвук и его применение	2	
Тема 4.2 Электромагнитные колебания и волны	**Содержание учебного материала:**	**2**	
	Свободные электромагнитные колебания. Превращение энергии в колебательном контуре. Период свободных электрических колебаний. Формула Томсона. Затухающие электромагнитные колебания. Вынужденные электрические колебания. Переменный ток. Резонанс в электрической цепи. Генератор переменного тока. Трансформаторы. Получение, передача и распределение электроэнергии. Электромагнитные волны. Свойства электромагнитных волн. Открытый колебательный контур. Опыты Г. Герца. Изобретение радио А.С. Поповым. Понятие о радиосвязи. Принцип радиосвязи. Применение электромагнитных волн	2	
Раздел 5. Оптика		**12**	ОК 01 ОК 02 ОК 04
Тема 5.1 Природа света	**Содержание учебного материала:**	**4**	
	Точечный источник света. Скорость распространения света. Законы отражения и преломления света. Принцип Гюйгенса. Солнечные и лунные затмения. Полное отражение. Линзы. Построение изображения в линзах. Формула тонкой линзы. Увеличение линзы. Глаз как оптическая система. Оптические приборы. Телескопы	2	
	Лабораторные работы:		

	6. Определение показателя преломления стекла	2	
Тема 5.2 Волновые свойства света	**Содержание учебного материала:**	**6**	
	Интерференция света. Когерентность световых лучей. Интерференция в тонких пленках. Кольца Ньютона. Использование интерференции в науке и технике. Дифракция света. Дифракция на щели в параллельных лучах. Дифракционная решетка. Поляризация поперечных волн. Поляризация света. Поляроиды.	2	
	Дисперсия света. Виды излучений. Виды спектров. Спектры испускания. Спектры поглощения. Спектральный анализ. Спектральные классы звезд. Ультрафиолетовое излучение. Инфракрасное излучение. Рентгеновские лучи. Их природа и свойства. Шкала электромагнитных излучений	2	
Контрольная работа № 3 «Колебания и волны. Оптика»		**2**	
Тема 5.3 Специальная теория относительности	**Содержание учебного материала:**	**2**	
	Движение со скоростью света. Постулаты теории относительности и следствия из них. Инвариантность модуля скорости света в вакууме. Энергия покоя. Связь массы и энергии свободной частицы. Элементы релятивистской динамики	2	
Раздел 6. Квантовая физика		**6**	ОК 01 ОК 02 ОК 04
Тема 6.1 Квантовая оптика	**Содержание учебного материала:**	**2**	
	Квантовая гипотеза Планка. Тепловое излучение. Корпускулярно-волновой дуализм. Фотоны. Гипотеза де Бройля о волновых свойствах частиц. Давление света. Химическое действие света. Опыты П.Н. Лебедева и Н.И. Вавилова. Фотоэффект. Уравнение Эйнштейна для фотоэффекта. Применение фотоэффекта	2	
Тема 6.2 Физика атома и атомного ядра	**Содержание учебного материала:**	**2**	
	Развитие взглядов на строение вещества. Модели строения атомного ядра. Ядерная модель атома. Опыты Э. Резерфорда. Модель атома водорода по Н. Бору. Квантовые постулаты Бора. Лазеры. Радиоактивность. Закон радиоактивного распада. Радиоактивные превращения. Способы наблюдения и регистрации заряженных частиц. Строение атомного ядра. Дефект массы, энергия связи и устойчивость атомных ядер. Ядерные реакции. Ядерная энергетика. Энергетический выход ядерных реакций. Искусственная радиоактивность. Деление тяжелых ядер. Цепная ядерная реакция. Управляемая цепная реакция. Ядерный реактор. Термоядерный синтез. Энергия звезд. Получение радиоактивных изотопов и их применение. Биологическое действие радиоактивных излучений. Элементарные частицы	2	

Контрольная работа № 4 «Квантовая физика»		**2**	
Раздел 7. Строение Вселенной		**4**	ОК 01 ОК 02 ОК 04
Тема 7.1 Строение Солнечной системы	**Содержание учебного материала:**	**2**	
	Солнечная система: планеты и малые тела, система Земля—Луна	2	
Тема 7.2 Эволюция Вселенной	**Содержание учебного материала:**	**2**	
	Строение и эволюция Солнца и звёзд. Классификация звёзд. Звёзды и источники их энергии. Галактика. Современные представления о строении и эволюции Вселенной	2	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		**2**	
	Итого 3 семестр *теоретическое обучение* *практические занятия* *лабораторные работы*	**72** *50* *10* *12*	
	Всего:	**72**	

Индивидуальный проект (примерные темы)

1. Александр Степанович Попов — русский ученый, изобретатель радио.
2. Альтернативная энергетика.
3. Акустические свойства полупроводников.
4. Атомная физика. Изотопы. Применение радиоактивных изотопов.
5. Величайшие открытия физики.
6. Электрические разряды на службе человека.
7. Влияние дефектов на физические свойства кристаллов.
8. Голография и ее применение.
9. Беспроводная передача электричества
10. Дифракция в нашей жизни.
11. Жидкие кристаллы.
12. Значение открытий Галилея.
13. Альберт Эйнштейн и цифровая техника (фотоаппараты и т.д).
14. Использование электроэнергии в транспорте.
15. Возможности современных лазеров.
16. Леонардо да Винчи — ученый и изобретатель.

17. Микроволновое излучение. Польза и вред.
18. Метод меченых атомов.
19. Методы наблюдения и регистрации радиоактивных излучений и частиц.
20. Николай Коперник — создатель гелиоцентрической системы мира.
21. Нильс Бор — один из создателей современной физики.
22. Оптические явления в природе.
23. Открытие и применение высокотемпературной сверхпроводимости.
24. Переменный электрический ток и его применение.
25. Плазма — четвертое состояние вещества.
26. Полупроводниковые датчики температуры.
27. Применение жидких кристаллов в промышленности.
28. Применение ядерных реакторов.
29. Проблемы экологии, связанные с использованием тепловых машин.
30. Сенсорные экраны и физические процессы
31. Современная спутниковая связь.
32. Современная физическая картина мира.
33. Современные средства связи.
34. Шкала электромагнитных волн.
35. Экологические проблемы и возможные пути их решения

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета «Физики».

Оборудование учебного кабинета:

1. Барометр-анероид;
2. Динамометр демонстрационный;
3. Метр демонстрационный;
4. Микроскоп демонстрационный;
5. Набор демонстрационный по механическим явлениям;
6. Магнит дугообразный;
7. Магнит полосовой демонстрационный;
8. Палочка стеклянная;
9. Палочка эбонитовая;
10. Прибор Ленца;
11. Комплект наглядных пособий для постоянного использования;
12. Комплект портретов для оформления кабинета;
13. Комплект демонстрационных учебных таблиц.

Технические средства обучения:

1. Компьютер.
2. Мультимедиапроектор.

3.2. Информационное обеспечение обучения. Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Для реализации программы библиотечный фонд имеет печатные и электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

3.2.1. Печатные издания

1. Мякишев Г.Я. Физика. 10 класс: учеб. для общеобразоват. организаций: базовый уровень / Г.Я. Мякишев, Б.Б. Буховцев, Н.Н. Сотский; под ред. Н.А. Парфентьевой. – 4-е изд. – Москва: Просвещение, 2020 – 416 с.: ил.

2. Мякишев Г.Я. Физика 11 класс: учеб. для общеобразоват. организаций: базовый уровень / Г.Я. Мякишев, В.В. Буховцев; под ред. Н.А. Парфентьевой. - 4-е изд. – М.: Просвещение, 2020. – 412с.

3.2.2 Электронные издания (электронные ресурсы)

1. Белага, В. В. Физика: 10 класс: базовый уровень : учебник / В. В. Белага, И. А. Ломаченков, Ю. А. Панебратцев. — 4-е изд. — Москва:

Просвещение, 2022. — 224 с. — ISBN 978-5-09-101619-2. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROF образование: [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/132334

2. Летута, С. Н. Физика. Молекулярная физика: учебное пособие для СПО / С. Н. Летута, А. А. Чакак. — Саратов: Профобразование, 2020. — 231 с. — ISBN 978-5-4488-0611-7. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROF образование: [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/92189

3. Мякишев, Г. Я. Физика. Колебания и волны. 11 класс: углублённый уровень: учебник / Г. Я. Мякишев, А. З. Синяков. — 10-е изд. — Москва: Просвещение, 2022. — 288 с. — ISBN 978-5-09-101644-4. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROF образование: [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/132355

4. Мякишев, Г. Я. Физика. Оптика. Квантовая физика. 11 класс: углублённый уровень: учебник / Г. Я. Мякишев, А. З. Синяков. — 11-е изд. — Москва: Просвещение, 2022. — 482 с. — ISBN 978-5-09-101645-1. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROF образование: [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/132358

5. Мякишев, Г. Я. Физика. Электродинамика: 10-11 классы: углублённый уровень: учебник / Г. Я. Мякишев, А. З. Синяков. — 11-е изд. — Москва: Просвещение, 2022. — 480 с. — ISBN 978-5-09-101643-7. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROF образование: [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/132359

6. Мякишев, Г. Я. Физика: 10 класс: базовый и углублённый уровни: учебник / Г. Я. Мякишев, Б. Б. Буховцев, Н. Н. Сотский; под редакцией Н. А. Парфентьевой. — 10-е изд. — Москва: Просвещение, 2023. — 433 с. — ISBN 978-5-09-103619-0. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROF образование: [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/132340

7. Паршаков, А. Н. Физика в задачах. Макросистемы: учебное пособие для СПО / А. Н. Паршаков. — Саратов: Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2020. — 183 с. — ISBN 978-5-4488-0729-9, 978-5-4497-0277-7. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROF образование: [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/88763

8. Физика: 10 класс: базовый и углублённый уровни. В 2 частях. Ч.1: учебник / Л. Э. Генденштейн, А. А. Булатова, И. Н. Корнильев, А. В. Кошкина; под редакцией В. А. Орлова. — 4-е изд. — Москва: Просвещение, 2022. — 310 с. — ISBN 978-5-09-102101-1, 978-5-09-101623-9 (ч.1). — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROF образование: [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/132343

9. Физика: 10 класс: базовый и углублённый уровни. В 2 частях. Ч.2: учебник / Л. Э. Генденштейн, А. А. Булатова, И. Н. Корнильев, А. В. Кошкина; под редакцией В. А. Орлова. — 4-е изд. — Москва: Просвещение, 2022. — 243 с. — ISBN 978-5-09-102101-1, 978-5-09-101624-6 (ч.2). — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROF образование: [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/132344

10. Чакак, А. А. Физика. Динамика механического движения: учебное пособие для СПО А. А. Чакак. — Саратов: Профобразование, 2020. — 113 с. — ISBN 978-5-4488-0664-3. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROF образование: [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/92188

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательного предмета раскрываются через предметные результаты, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций по разделам и темам содержания учебного материала.

Общая/профессиональная компетенция	**Раздел/Тема**	**Тип оценочных мероприятий**
ОК 01, ОК 02, ОК 04	Раздел 1. Темы 1.1., 1.2, 1.3 Раздел 2. Темы 2.1., 2.2., 2.3. Раздел 3. Темы 3.1., 3.2., 3.3., 3.4. Раздел 4. Темы 4.1., 4.2. Раздел 5. Темы 5.1., 5.2., 5.3. Раздел 6. Темы 6.1., 6.2.	устный опрос; фронтальный опрос; оценка контрольных работ; оценка практических работ оценка тестовых заданий;
ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1, ПК 61	Раздел 2. Темы 2.2., 2.3.	устный опрос; фронтальный опрос; оценка контрольных работ; оценка практических работ оценка тестовых заданий;
ОК 01, ОК 02, ОК 04 ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1, ПК 6.1	Раздел 1. Темы 1.1., 1.2, 1.3 Раздел 2. Темы 2.1., 2.2., 2.3. Раздел 3. Темы 3.1., 3.2., 3.3., 3.4., 3.5. Раздел 4. Темы 4.1., 4.2. Раздел 5. Темы 5.1., 5.2., 5.3. Раздел 6. Темы 6.1., 6.2. Раздел 7. Темы 7.1, 7.2	Дифференцированный зачет

Приложение 2.7
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа учебного предмета

ОУП.07 ХИМИЯ

2024 г.

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

Разработчик:
Королева Л.Я., преподаватель КГА ПОУ ХТК_

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПО УЧЕБНОМУ ПРЕДМЕТУ «Химия».....485
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА.....493
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА.....503
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА.....505

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

1.1.Место предмета в структуре образовательной программы

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

1.2. Цели и планируемые результаты освоения предмета

1.2.1. Цели и задачи предмета

Формирование у студентов представления о химической составляющей естественно-научной картины мира как основы принятия решений в жизненных и производственных ситуациях, ответственного поведения в природной среде.

Задачи:

- сформировать понимание закономерностей протекания химических процессов и явлений в окружающей среде, целостной научной картины мира, взаимосвязи и взаимозависимости естественных наук;
- развить умения составлять формулы неорганических и органических веществ, уравнения химических реакций, объяснять их смысл, интерпретировать результаты химических экспериментов,
- сформировать навыки проведения простейших химических экспериментальных исследований с соблюдением правил безопасного обращения с веществами и лабораторным оборудованием;
- развить умения использовать информацию химического характера из различных источников;
- сформировать умения прогнозировать последствия своей деятельности и химических природных, бытовых и производственных процессов;
- сформировать понимание значимости достижений химической науки и технологий для развития социальной и производственной сфер.

1.2.2. Планируемые результаты освоения учебного предмета в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС СОО

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения предмета	
	Общие	**Предметные**
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	**В части трудового воспитания:** - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности**,** **Овладение универсальными учебными познавательными действиями:** **базовые логические действия**: - самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне**;** - устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; - определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; - выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; - вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; - развивать креативное мышление при решении жизненных проблем **базовые исследовательские действия:** - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;	- владеть системой химических знаний, которая включает: основополагающие понятия (химический элемент, атом, электронная оболочка атома, s-, p-, d-электронные орбитали атомов, ион, молекула, валентность, электроотрицательность, степень окисления, химическая связь, моль, молярная масса, молярный объем, углеродный скелет, функциональная группа, радикал, изомерия, изомеры, гомологический ряд, гомологи, углеводороды, кислород- и азотсодержащие соединения, биологически активные вещества (углеводы, жиры, белки), мономер, полимер, структурное звено, высокомолекулярные соединения, кристаллическая решетка, типы химических реакций (окислительно-восстановительные, экзо-и эндотермические, реакции ионного обмена), раствор, электролиты, неэлектролиты, электролитическая диссоциация, окислитель, восстановитель, скорость химической реакции, химическое равновесие), теории и законы (теория химического строения органических веществ А.М. Бутлерова, теория электролитической диссоциации, периодический закон Д.И. Менделеева, закон сохранения массы), закономерности, символический язык химии, фактологические сведения о свойствах, составе, получении и безопасном использовании важнейших неорганических и органических веществ в быту и практической деятельности человека; - уметь выявлять характерные признаки и взаимосвязь изученных понятий, применять соответствующие понятия при описании строения и свойств неорганических и органических веществ и их превращений; выявлять взаимосвязь химических знаний с понятиями и представлениями других естественнонаучных предметов; - уметь использовать наименования химических соединений международного союза теоретической и прикладной химии и

	- выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; - анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; - уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; - уметь интегрировать знания из разных предметных областей; - выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; - способность их использования в познавательной и социальной практике	тривиальные названия важнейших веществ (этилен, ацетилен, глицерин, фенол, формальдегид, уксусная кислота, глицин, угарный газ, углекислый газ, аммиак, гашеная известь, негашеная известь, питьевая сода и других), составлять формулы неорганических и органических веществ, уравнения химических реакций, объяснять их смысл; подтверждать характерные химические свойства веществ соответствующими экспериментами и записями уравнений химических реакций; - уметь устанавливать принадлежность изученных неорганических и органических веществ к определенным классам и группам соединений, характеризовать их состав и важнейшие свойства; определять виды химических связей (ковалентная, ионная, металлическая, водородная), типы кристаллических решеток веществ; классифицировать химические реакции; - сформировать представления: о химической составляющей естественнонаучной картины мира, роли химии в познании явлений природы, в формировании мышления и культуры личности, ее функциональной грамотности, необходимой для решения практических задач и экологически обоснованного отношения к своему здоровью и природной среде; - уметь 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 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач	**В области ценности научного познания:** - сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между	- 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

профессиональной деятельности	людьми и познания мира; - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе; **Овладение универсальными учебными познавательными действиями:** **работа с информацией:** - владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления; - создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации; - оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам; - использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности; - владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности;	"Неметаллы") в соответствии с правилами техники безопасности при обращении с веществами и лабораторным оборудованием; представлять результаты химического эксперимента в форме записи уравнений соответствующих реакций и формулировать выводы на основе этих результатов; - уметь анализировать химическую информацию, получаемую из разных источников (средств массовой информации, сеть Интернет и другие); - владеть основными методами научного познания веществ и химических явлений (наблюдение, измерение, эксперимент, моделирование); - уметь проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям химических реакций с использованием физических величин, характеризующих вещества с количественной стороны: массы, объема (нормальные условия) газов, количества вещества; использовать системные химические знания для принятия решений в конкретных жизненных ситуациях, связанных с веществами и их применением
ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.	- готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению; -овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности; **Овладение универсальными коммуникативными**	- 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

	действиями: **совместная деятельность**: - понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; - принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы; - координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия; - осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным **Овладение универсальными регулятивными действиями:** **принятие себя и других людей:** - принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности; - признавать свое право и право других людей на ошибки; - развивать способность понимать мир с позиции другого человека;	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
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в	**В области экологического воспитания:** - сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной 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;	- сформировать представления: о химической составляющей естественнонаучной картины мира, роли химии в познании явлений природы, в формировании мышления и культуры личности, ее функциональной грамотности, необходимой для решения практических задач и экологически обоснованного отношения к своему здоровью и природной среде; - уметь соблюдать правила экологически целесообразного поведения в быту и трудовой деятельности в целях сохранения своего здоровья и окружающей природной среды; учитывать опасность воздействия на живые организмы определенных веществ, понимая смысл показателя предельной допустимой

чрезвычайных ситуациях	- умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их; - расширение опыта деятельности экологической направленности; - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности;	концентрации
ПК 1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	- готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности в приготовления полуфабрикатов	-уметь прогнозировать, анализировать и оценивать с позиций экологической безопасности последствия производственной деятельности повара или кондитера связанной с переработкой веществ; использовать полученные знания для принятия грамотных решений проблем в ситуациях, связанных с химией; -- уметь выявлять характерные признаки и взаимосвязь изученных понятий, применять соответствующие понятия при описании строения и свойств неорганических и органических веществ и их превращений; выявлять взаимосвязь химических знаний с понятиями и представлениями других естественнонаучных предметов;
ПК 1.2 Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.	- 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; - принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы;	- уметь прогнозировать, анализировать и оценивать с позиций экологической безопасности последствия бытовой и производственной деятельности человека, связанной с переработкой веществ; использовать полученные знания для принятия грамотных решений проблем в ситуациях, связанных с химией; - уметь осознавать опасность воздействия на живые организмы определенных веществ, понимая смысл показателя предельной допустимой концентрации, и пояснять на примерах способы уменьшения и предотвращения их вредного воздействия на организм человека.
ПК 1.3, ПК 1.4, Проводить приготовление и подготовку к реализации	- самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности,	Знать методы контроля качества сырья, продуктов; Иметь практический опыт в организации, ведении процессов приготовления согласно заказу, подготовки к реализации и хранении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий

полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд и кулинарных изделий.	способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы; - уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности;	сложного ассортимента из региональных, редких и экзотических видов овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи; контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности Уметь контролировать, осуществлять выбор, применение, комбинирование различных способов приготовления полуфабрикатов из экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи для приготовления сложных блюд с учетом требований к качеству и безопасности пищевых продуктов и согласно заказу; контролировать, осуществлять соблюдение правил сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения специй, приправ, пряностей;
ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.1		- Уметь подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; - Иметь практический опыт в обеспечении наличия продуктов в соответствии с заказом, планом работы и контроле их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно гигиенических требований, знать методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов - Знать требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; правила утилизации отходов; виды,

		назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов - Контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания блюд сложного ассортимента;

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

2.1. Объем предмета и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы по предмету	
Основное содержание	**110**
в том числе:	
теоретическое обучение	86
практические занятия	24
Профессионально-ориентированное содержание	**6**
в том числе:	
теоретическое обучение	2
практические занятия	4
Промежуточная аттестация в форме экзамена	**6**
ИТОГО	**122**

2.2. Тематический план и содержание предмета ОУП. 07 ХИМИЯ

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль	Объем часов	Формируемые компетенции
1	2	3	4
Основное содержание			
Раздел 1. Основы строения вещества			
Тема 1.1. Строение атомов химических элементов и природа химической связи	**Основное содержание**	**6**	ОК 01
	Теоретическое обучение	**4**	
	1-2 Валентные электроны. Валентность. Электронная природа химической связи. Электроотрицательность.	2	
	Виды химической связи (ковалентная, ионная, металлическая, водородная) и способы ее образования	2	
	Практические занятия	**2**	
	1-2 Решение заданий на использование химической символики и названий соединений по номенклатуре международного союза теоретической и прикладной химии и тривиальных названий для составления химических формул двухатомных соединений (оксидов, сульфидов, гидридов и т.п.) и других неорганических соединений отдельных классов.		
Тема 1.2. Периодический закон и таблица Д.И. Менделеева	**Основное содержание**	**4**	ОК 01 ОК 02
	Практические занятия	4	
	Характеристика химических элементов по периодической системе Д.И. Менделеева	2	
	1-2 Периодическая система химических элементов Д.И. Менделеева. Физический смысл Периодического закона Д.И. Менделеева. Закономерности изменения свойств химических элементов, образуемых ими простых и сложных веществ в соответствии с положением химического элемента в Периодической системе. Мировоззренческое и научное значение Периодического закона Д.И. Менделеева. Прогнозы Д.И. Менделеева. Открытие новых химических элементов.	2	

Раздел 2. Химические реакции			
Тема 2.1. Типы химических реакций	**Основное содержание**	**8**	ОК 01
	Теоретическое обучение	**4**	
	1-2 Классификация и типы химических реакций с участием неорганических веществ. Составление уравнений реакций соединения, разложения, замещения, обмена, в т. ч. реакций горения, окисления-восстановления.	2	
	Уравнения окисления-восстановления. Степень окисления. Окислитель и восстановитель. Составление и уравнивание окислительно-восстановительных реакций методом электронного баланса.	2	
	Практические занятия	**4**	
	1-2 Количественные отношения в химии. Основные количественные законы в химии и расчеты по уравнениям химических реакций. Моль как единица количества вещества. Молярная масса. Законы сохранения массы и энергии. Закон Авогадро. Молярный объем газов. Относительная плотность газов.	2	
	Расчеты по уравнениям химических реакций с использованием массы, объема (нормальные условия) газов, количества вещества	2	
Тема 2.2. Электролитическая диссоциация и ионный обмен	**Основное содержание**	**6**	ОК 01 ОК 04
	Теоретическое обучение	**2**	
	1-2 Теория электролитической диссоциации. Ионы. Электролиты, не электролиты. Реакции ионного обмена. Составление реакций ионного обмена путем составления их полных и сокращенных ионных уравнений.	2 2	
	Лабораторные занятия	**2**	
	Лабораторная работа “Типы химических реакций”. Исследование типов (по составу и количеству исходных и образующихся веществ) и признаков химических реакций. Проведение реакций ионного обмена\		
Раздел 3.	**Строение и свойства неорганических веществ**	**20**	
Тема 3.1. Классификация, номенклатура и строение неорганических веществ	**Основное содержание**	**8**	ОК 01 ОК 02
	Теоретическое обучение		
	1-2. Классификация неорганических веществ.	2	
	Простые и сложные вещества. Основные классы сложных веществ (оксиды,	2	

	гидроксиды, кислоты, соли).		
	Кристаллические и аморфные вещества. Типы кристаллических решеток (атомная, молекулярная, ионная, металлическая	2	
	Практические занятия	**2**	
	1-2 Решение практических заданий по классификации, номенклатуре и химическим формулам неорганических веществ различных классов (угарный газ, углекислый газ, аммиак, гашеная известь, негашеная известь, питьевая сода и других): называть и составлять формулы химических веществ, определять принадлежность к классу.	2	
Тема 3.2. Физико-химические свойства неорганических веществ	**Основное содержание**	**8**	ОК 01 ОК 02
	Теоретическое обучение	**6**	
	1-2 Металлы. Общие физические и химические свойства металлов. Способы получения. Значение металлов и неметаллов в природе и жизнедеятельности человека и организмов. Коррозия металлов: виды коррозии, способы защиты металлов от коррозии	2	
	3-4 Неметаллы. Общие физические и химические свойства неметаллов. Типичные свойства неметаллов IV– VII групп. Классификация и номенклатура соединений неметаллов. Круговороты биогенных элементов в природе	2	
	5-6 Химические свойства основных классов неорганических веществ (оксидов, гидроксидов, кислот, солей и др.). Закономерности в изменении свойств простых веществ, водородных соединений, высших оксидов и гидроксидов	2	
	Практические занятия	**2**	
	1-2 Составление уравнений химических реакций с участием простых и сложных неорганических веществ: металлов и неметаллов; оксидов металлов, неметаллов и амфотерных элементов; неорганических кислот, оснований и амфотерных гидроксидов; неорганических солей, характеризующих их свойства.	2	
Тема 3.3. Идентификация неорганических веществ	**Основное содержание**	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 04
	Лабораторные занятия	**2**	
	Лабораторная работа «Идентификация неорганических веществ». Решение экспериментальных задач по химическим свойствам металлов и неметаллов, по распознаванию и получению соединений металлов и неметаллов.	2	
Контрольная работа 2	Свойства неорганических веществ	**2**	

Раздел 4. Строение и свойства органических веществ		**24**	
Тема 4.1. Классификация, строение и номенклатура органических веществ	**Основное содержание**	**14**	ОК 01
	Теоретическое обучение	**10**	
	1-2 Предмет органической химии. Место и значение органической химии в системе естественных наук. Основные положения теории химического строения органических соединений А.М. Бутлерова.	2	
	3-4 Углеродный скелет органической молекулы. Зависимость свойств веществ от химического строения молекул. Изомерия и изомеры.	2	
	5-6 Понятие о функциональной группе. Радикал. Принципы классификации органических соединений. Международная номенклатура и принципы номенклатуры органических соединений.	2	
	Итого 1 семестр *теоретическое обучение* *практические занятия*	**50** *36* *14*	
	7-8 Понятие об азотсодержащих соединениях, биологически активных веществах углеводах, высокомолекулярные соединения (мономер, полимер, структурное звено)	*2*	
	9—10 Понятие об азотсодержащих соединениях, биологически активных веществах жирах, белках , высокомолекулярных соединениях (мономер, полимер, структурное звено)	2	
	Практические занятия	**4**	
	1-2 Номенклатура органических соединений отдельных классов (насыщенные, ненасыщенные и ароматические углеводороды, спирты, фенолы, альдегиды, кетоны, карбоновые кислоты и др.)	2	
	3-4 Составление полных и сокращенных структурных формул органических веществ отдельных классов, используя их названия по систематической и тривиальной номенклатуре (этилен, ацетилен, глицерин, фенол, формальдегид, уксусная кислота, глицин). Расчеты простейшей формулы органической молекулы, исходя из элементного состава (в %)	2	
Тема 4.2. Свойства	**Основное содержание**	**28**	ОК 01

органических соединений_	**Теоретическое обучение**	**22**	ОК 02 ОК 04
	Физико-химические свойства органических соединений отдельных классов (особенности классификации и номенклатуры внутри класса; гомологический ряд и общая формула; изомерия; физические свойства; химические свойства; способы получения):	2	
	Предельные углеводороды (алканы и циклоалканы). Горение метана как один из основных источников тепла в промышленности и быту.	2	
	Свойства природных углеводородов, нахождение в природе и применение алканов;	2	
	Непредельные (алкены, алкины и алкадиены) и ароматические углеводороды.	2	
	Горение ацетилена как источник высокотемпературного пламени для сварки и резки металлов	2	
	Кислородсодержащие соединения (спирты и фенолы)	2	
	Карбоновые кислоты и эфиры, альдегиды и кетоны, жиры, углеводы). Практическое применение этиленгликоля, глицерина, фенола.	2	
	Применение формальдегида, ацетальдегида, уксусной кислоты. Мыла как соли высших карбоновых кислот. Моющие свойства мыла	2	
	Азотсодержащие соединения (амины и аминокислоты, белки). Высокомолекулярные соединения (синтетические и биологически-активные).	2	
	Мономер, полимер, структурное звено. Полимеризация этилена как основное направление его использования.	2	
	Генетическая связь между классами органических соединений	2	
	Практические занятия	**4**	
	1-2 Свойства органических соединений отдельных классов (тривиальная и международная номенклатура, химические свойства, способы получения): предельные (алканы и циклоалканы), непредельные (алкены, алкины и алкадиены) и ароматические углеводороды, спирты и фенолы, карбоновые кислоты и эфиры, альдегиды и кетоны, амины и аминокислоты, высокомолекулярные соединения. Задания на составление уравнений химических реакций с участием органических веществ на основании их состава и строения	2	
	3-4 Составление схем реакций (в том числе по предложенным цепочкам превращений), характеризующих химические свойства органических соединений	2	

	отдельных классов, способы их получения и название органических соединений по тривиальной или международной систематической номенклатуре.		
	Лабораторная работа	**2**	
	1-2 Лабораторная работа “Превращения органических веществ при нагревании". Получение этилена и изучение его свойств. Моделирование молекул и химических превращений на примере этана, этилена, ацетилена и др.	2	
Тема 4.3. Идентификация органических веществ, их значение и применение в бытовой и производственной деятельности человека	**Основное содержание**	**12**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ПК 1.1, ПК 1.2 ПК 2.5 ПК 2.5
	Теоретическое обучение	**8**	
	1-2 Биоорганические соединения. Применение и биологическая роль углеводов. Окисление углеводов – источник энергии живых организмов. Области применения аминокислот.	2	
	Превращения белков пищи в организме. Биологические функции белков. Биологические функции жиров. Роль органической химии в решении проблем пищевой безопасности	2	
	3-4 Роль органической химии в решении проблем энергетической безопасности, в развитии медицины, создании новых материалов, новых источников энергии (альтернативные источники энергии).	2	
	Опасность воздействия на живые организмы органических веществ отдельных классов (углеводороды, спирты, фенолы, хлорорганические производные, альдегиды и др.), смысл показателя предельно допустимой концентрации	2	
	Лабораторные занятия	**2**	
	Лабораторная работа: “Идентификация органических соединений отдельных классов” Идентификация органических соединений отдельных классов (на примере альдегидов, крахмала, уксусной кислоты, белков и т.п.) с использованием их физико-химических свойств и характерных качественных реакций. Денатурация белка при нагревании. Цветные реакции белков.	2	
Контрольная работа 3	Структура и свойства органических веществ	**2**	
Раздел 5.	**Кинетические и термодинамические закономерности протекания химических реакций**-	**4**	

Скорость химических реакций. Химическое равновесие	**Основное содержание**	**4**	ОК 01 ОК 02
	Теоретическое обучение	**2**	
	1-2 Скорость реакции, ее зависимость от различных факторов: природы реагирующих веществ, концентрации реагирующих веществ, температуры. Обратимость реакций. Химическое равновесие и его смещение под действием различных факторов (концентрация реагентов или продуктов реакции, давление, температура) для создания оптимальных условий протекания химических процессов. Принцип Ле Шателье	2	
	Практические занятия	**2**	ОК 01 ОК 02
	1-2 Решение практико-ориентированных заданий на анализ факторов, влияющих на изменение скорости химической реакции, в т.ч. с позиций экологически целесообразного поведения в быту и трудовой деятельности в целях сохранения своего здоровья и окружающей природной среды.	2	
Раздел 6.	**Растворы**	**4**	
Тема 6.1. Понятие о растворах	**Основное содержание**	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 07 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	Теоретическое обучение	**2**	
	1-2Растворение как физико-химический процесс. Растворы. Способы приготовления растворов. Растворимость. Массовая доля растворенного вещества. Смысл показателя предельно допустимой концентрации и его использование в оценке экологической безопасности.	2	
	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	
Тема 6.2. Исследование свойств растворов	**Основное содержание**	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ПК 2.5 ПК 2.7
	Лабораторные занятия	**2**	
	Лабораторная работа «Приготовление растворов». Приготовление растворов заданной (массовой, %) концентрации (с практико-ориентированными вопросами) и определение среды водных растворов.	2	
Контрольная работа		2	

Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)			
Раздел 7.	**Химия в быту и производственной деятельности человека**	**6**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07
Химия в быту и производственной деятельности человека	**Основное содержание**	**6**	
	Теоретическое обучение	**2**	
	1-2 Новейшие достижения химической науки и химической технологии. Роль химии в обеспечении экологической, энергетической и пищевой безопасности, развитии медицины. Правила поиска и анализа химической информации из различных источников (научная и учебно-научная литература, средства массовой информации, сеть Интернет)		
	Практические занятия	4	
	1-2 Поиск и анализ кейсов о применении химических веществ и технологий с учетом будущей профессиональной деятельности по темам: важнейшие строительные материалы, конструкционные материалы, краски, стекло, керамика, материалы для электроники, наноматериалы, текстильные волокна, источники энергии, органические и минеральные удобрения, лекарственные вещества, бытовая химия. 3-4 Защита: Представление результатов решения кейсов в форме мини-доклада с презентацией		
	Итого 2 семестр *теоретическое обучение* *практические занятия* *Консультация*	**66** 52 14 2	
Промежуточная аттестация в форме экзамена		**4**	
	Всего	**122**	

1. Биотехнология и генная инженерия - технологии XXI века.
2. Нанотехнология как приоритетное направление развития науки и производства в Российской Федерации.
3. Современные методы обеззараживания воды.
4. Аллотропия металлов.
5. Жизнь и деятельность Д. И. Менделеева.
6. «Периодическому закону будущее не грозит разрушением…»
7. Синтез 114-го элемента — триумф российских физиков-ядерщиков.
8. Изотопы водорода.
9. Использование радиоактивных изотопов в технических целях.
10. Рентгеновское излучение и его использование в технике и медицине.
11. Плазма — четвертое состояние вещества.
12. Аморфные вещества в природе, технике, быту.
13. Охрана окружающей среды от химического загрязнения. Количественные характеристики загрязнения окружающей среды.
14. Применение твердого и газообразного оксида углерода (IV).
15. Защита озонового экрана от химического загрязнения.
16. Грубодисперсные системы, их классификация и использование в профессиональной деятельности.
17. Косметические гели.
18. Применение суспензий и эмульсий в строительстве.
19. Минералы и горные породы как основа литосферы.
20. Растворы вокруг нас. Типы растворов.
21. Вода как реагент и среда для химического процесса.
22. Жизнь и деятельность С. Аррениуса.
23. Вклад отечественных ученых в развитие теории электролитической диссоциации.
24. Устранение жесткости воды на промышленных предприятиях.
25.Практическое применение электролиза: рафинирование, гальванопластика, гальваностегия

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации программы дисциплины предусмотрен учебный кабинет «Химии».

Оборудование учебного кабинета (наглядные пособия): наборы шаростержневых моделей молекул, модели кристаллических решеток, коллекции простых и сложных веществ и/или коллекции полимеров; коллекция горных пород и минералов, таблица Менделеева, учебные фильмы, цифровые образовательные ресурсы.

Технические средства обучения: компьютер с устройствами воспроизведения звука, мультимедиа-проектор с экраном, указка для презентаций.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории: мензурки, пипетки-капельницы, термометры, микроскоп, лупы, предметные и покровные стекла, планшеты для капельных реакций, фильтровальная бумага, стеклянные пробирки, резиновые пробки, набор реактивов, стеклянные палочки, штативы для пробирок; мерные цилиндры, воронки стеклянные, ступки с пестиком, фарфоровые чашки, пинцеты, фильтры бумажные, вата, марля, часовые стекла, лабораторные штативы, спиртовые горелки, спички, прибор для получения газов (или пробирка с газоотводной трубкой), держатели для пробирок, склянки для хранения реактивов, раздаточные лотки; химические стаканы (50, 100 и 200 мл); шпатели; пинцеты; тигельные щипцы; мерные пробирки (на 10–20 мл) и мерные колбы (25, 50, 100 и 200 мл), стеклянные палочки; конические колбы для титрования (50 и 100 мл); индикаторные полоски для определения pH и стандартная индикаторная шкала; универсальный индикатор; пипетки на 1, 10, 50 мл (или дозаторы на 1, 5 и 10 мл), бюретки для титрования, медицинские шприцы на 100–150 мл, лабораторные и/или аналитические весы, сушильный шкаф, и др. лабораторное оборудование.

3.2. Информационное обеспечение обучения. Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

3.2.1. Печатные издания:

1. Габриелян О.С. Химия. 10 класс. Базовый уровень: учебник/ О.С. Габриелян. – М.: Дрофа, 2020г.

2. Габриелян О.С. Химия. 11 класс. Базовый уровень: учебник/ О.С. Габриелян. – М.: Дрофа, 2020г.

3.2.2. Электронные издания (электронные ресурсы):

1. Аналитическая химия: практикум для СПО / Е. В. Лидер, С. Н. Воробьева, М. Б. Бушуев [и др.]. — Саратов, Москва: Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2020. — 76 с. — ISBN 978-5-4488-0775-6, 978-5-4497-0441-2. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROF образование: [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/96010

2. Аналитическая химия: справочник для СПО / составители И. В. Миронов [и др.]. — Саратов, Москва: Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2020. — 150 с. — ISBN 978-5-4488-0791-6, 978-5-4497-0452-8. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROF образование: [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/96009

3. Ахмедова, Т. И. Химия: учебное пособие для СПО / Т. И. Ахмедова. — Москва: Российский государственный университет правосудия, 2023. — 192 с. — ISBN 978-5-00209-042-6. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROF образование: [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/133633

3.2.3. Дополнительные источники

1. Бабков, А. В. Неорганическая химия. Атомы и химические реакции. ЕГЭ, олимпиады, поступление в вуз: учебное пособие / А. В. Бабков, П. А. Бабков. — 2-е изд. — Москва: Лаборатория знаний, 2023. — 381 с. — ISBN 978-5-93208-615-5. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROF образование: [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/127696

2. Кузаков, С. А. Химия. 10 класс: углублённый уровень: учебник / С. А. Пузаков, Н. В. Машнина, В. А. Попков. — 5-е изд. — Москва: Просвещение, 2023. — 320 с. — ISBN 978-5-09-110491-2. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROF образование: [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/132371

3. Литвинова, Т. Н. Общая и неорганическая химия: учебник / Т. Н. Литвинова, А. В. Темзокова, А. Т. Тхакушинова. — Ростов-на-Дону: Феникс, 2021. — 554 с. — ISBN 978-5-222-35202-1. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROF образование: [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/104644

4. Органическая химия: практикум для СПО / составители Т. А. Родина, Ю. А. Гужель. — Саратов: Профобразование, 2021. — 67 с. — ISBN 978-5-4488-1141-8. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROF образование: [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/105147

5.Пенина, В. И. Органическая химия: учебное пособие для СПО / В. И. Пенина, О. Ю. Афанасьева, О. В. Лаврентьева. — Саратов: Профобразование, 2021. — 136 с. — ISBN 978-5-4488-1241-5. — Текст: электронный //

Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROF образование: [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/106839

6.Рудзитис, Г. Е. Химия. 11 класс: базовый уровень: учебник / Г. Е. Рудзитис, Ф. Г. Фельдман. — 10-е изд. — Москва: Просвещение, 2023. — 224 с. — ISBN 978-5-09-108904-2. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROF образование: [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/132380

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательного предмета раскрываются через предметные результаты, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций по разделам и темам содержания учебного материала.

Общая/профессиональная компетенция	**Раздел/Тема**	**Тип оценочных мероприятий**
ОК 01,	Р 1, Тема 1.1, 1.2 Р 2, Тема 2.1, 2.2 Р 3, Тема 3.1, 3.2, 3.3 Р 4, Тема 4.1, 4.2, 4.3 Р 5, Тема 5.1, 5.2 Р 6, Тема 6.1, 6.2	Тестирование Устный опрос Индивидуальная самостоятельная работа Выполнение практических и лабораторных работ Защита творческих работ, сообщений Контрольная работа
ОК 02, ОК 04	Р 1, Тема 1.2 Р 3, Тема 3.1, 3.2, 3.3 Р 4, Тема 4.2, 4.3 Р 5, Тема 5.1, 5.2 Р 6, Тема 6.1, 6.2	
ОК 07	Р 6, Тема 6.1	
ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.1, ПК 6.2	Р.5 Тема 5.1 Тема 5.2.1 Тема 5.2.3	
ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 07 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.1, ПК 6.2		Выполнение экзаменационного задания

Приложение 2.8
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа учебного предмета

ОУП.08 БИОЛОГИЯ

2024 г.

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

Разработчик:
Королева Л.Я., преподаватель КГА ПОУ ХТК

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПО УЧЕБНОМУ ПРЕДМЕТУ «Биология».....509
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА.....516
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА.....530
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА.....532

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

1.1. Место предмета в структуре образовательной программы

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

1.2. Цели и планируемые результаты освоения предмета

1.2.1 Цель предмета

Формирование у студентов представления о структурно- функциональной организации живых систем разного ранга как основы принятия решений в отношении объектов живой природы и в производственных ситуациях.

Задачи:

- сформировать понимание строения, многообразия и особенностей живых систем разного уровня организации, закономерностей протекания биологических процессов и явлений в окружающей среде, целостной научной картины мира, взаимосвязи и взаимозависимости естественных наук;
- развить умения определять живые объекты в природе; проводить наблюдения за экосистемами для выявления естественных и антропогенных изменений, интерпретировать результаты наблюдений,
- сформировать навыки проведения простейших биологических экспериментальных исследований с соблюдением правил безопасного обращения с объектами и оборудованием;
- развить умения использовать информацию биологического характера из различных источников;
- сформировать умения прогнозировать последствия своей деятельности по отношению к окружающей среде, собственному здоровью; обосновывать и соблюдать меры профилактики заболеваний.
- сформировать понимание значимости достижений биологической науки и технологий в практической деятельности человека, развитии современных медицинских технологий и агробиотехнологии.

1.2.2. Планируемые результаты освоения учебного предмета в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС ССО

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения предмета	
	Общие-	**Предметные**
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	**В части трудового воспитания:** - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности, Овладение универсальными учебными познавательными действиями: а) **базовые логические действия:** - самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; - устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; - определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; - выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; - вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; - развивать креативное мышление при решении жизненных проблем б) **базовые исследовательские действия:** - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной	сформированность знаний о месте и роли биологии в системе научного знания; функциональной грамотности человека для решения жизненных проблем; сформированность умения раскрывать содержание основополагающих биологических терминов и понятий: жизнь, клетка, ткань, орган, организм, вид, популяция, экосистема, биоценоз, биосфера; метаболизм (обмен веществ и превращение энергии), гомеостаз (саморегуляция), биосинтез белка, структурная организация живых систем, дискретность, саморегуляция, самовоспроизведение (репродукция), наследственность, изменчивость, энергозависимость, рост и развитие, уровневая организация; сформированность умения раскрывать содержание основополагающих биологических теорий и гипотез: клеточной, хромосомной, мутационной, эволюционной, происхождения жизни и человека; сформированность умения раскрывать основополагающие биологические законы и закономерности (Г. Менделя, Т. Моргана, Н.И. Вавилова, Э. Геккеля, Ф. Мюллера, К. Бэра), границы их применимости к живым системам; приобретение опыта применения основных методов научного познания, используемых в биологии: наблюдения и описания живых систем, процессов и явлений; организации и проведения биологического

	деятельности, навыками разрешения проблем; - выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; - анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; - уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; - уметь интегрировать знания из разных предметных областей; - выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; - способность их использования в познавательной и социальной практике	эксперимента, выдвижения гипотез, выявления зависимости между исследуемыми величинами, объяснения полученных результатов и формулирования выводов с использованием научных понятий, теорий и законов; сформированность умения выделять существенные признаки вирусов, клеток прокариот и эукариот; одноклеточных и многоклеточных организмов, видов, биогеоценозов и экосистем; особенности процессов обмена веществ и превращения энергии в клетке, фотосинтеза, пластического и энергетического обмена, хемосинтеза, митоза, мейоза, оплодотворения, развития и размножения, индивидуального развития организма (онтогенеза), борьбы за существование, естественного отбора, видообразования, приспособленности организмов к среде обитания, влияния компонентов экосистем, антропогенных изменений в экосистемах своей местности, круговорота веществ и превращение энергии в биосфере; сформированность умения решать биологические задачи, составлять генотипические схемы скрещивания для разных типов наследования признаков у организмов, составлять схемы переноса веществ и энергии в экосистемах (цепи питания, пищевые сети)
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.	**В области ценности научного познания:** - сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность	сформированность умений критически оценивать информацию биологического содержания, включающую псевдонаучные знания из различных источников (средства массовой информации, научно-популярные материалы); интерпретировать этические аспекты современных исследований в биологии, медицине, биотехнологии; рассматривать глобальные экологические проблемы современности, формировать по отношению к ним собственную позицию; сформированность умений создавать собственные

	индивидуально и в группе; Овладение универсальными учебными познавательными действиями: **в) работа с информацией:** - владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления; - создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации; - оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам; - использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности; - владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности	письменные и устные сообщения на основе биологической информации из нескольких источников, грамотно использовать понятийный аппарат биологии
ОК 04. Эффективно а взаимодействовать и работать в коллективе и команде.	- готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению; -овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности; Овладение универсальными коммуникативными действиями: **а) совместная деятельность**: - понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; - принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы; - координировать и выполнять работу в условиях реального,	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

	виртуального и комбинированного взаимодействия; - осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным Овладение универсальными регулятивными действиями: **а) принятие себя и других людей:** - принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности; - признавать свое право и право других людей на ошибки; - развивать способность понимать мир с позиции другого человека	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	**В области экологического воспитания:** - сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем; - планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества; активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде; - умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их; - расширение опыта деятельности экологической направленности; - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности	сформированность умения применять полученные знания для объяснения биологических процессов и явлений, для принятия практических решений в повседневной жизни с целью обеспечения безопасности своего здоровья и здоровья окружающих людей, соблюдения здорового образа жизни, норм грамотного поведения в окружающей природной среде; понимание необходимости использования достижений современной биологии и биотехнологий для рационального природопользования
ПК 1.1- ПК 1.4 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы; обрабатывать сырье, проводить	-Уметь 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	-Знать 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

приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента	моющие и дезинфицирующие средства;	методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов;
ПК 2.1- ПК 2.8 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы; осуществлять приготовление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	-Уметь 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;	- Знать 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 3.1-ПК3.6 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы; осуществлять приготовление и подготовку к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	- Уметь подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления холодных блюд и гарниров; выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;	-Знать правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных 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 29 учетом типа питания, кулинарных свойств овощей и грибов
ПК 4.1-ПК4.5	- Уметь выбирать, подготавливать материалы, посуду,	-Организация работ по приготовлению холодных блюд,

Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы; осуществлять приготовление и подготовку к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	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.	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 44 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.
ПК 5.1-ПК 5.4 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы; осуществлять приготовление и подготовку к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	- Выбирать, подготавливать, рационально размещать на рабочем месте материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	-Знать 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.
ПК 6.1Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации продукции региональной кухни разнообразного	Уметь выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых блюд, кулинарных изделий, закусок; оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов	

ассортимента		

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

2.1. Объем предмета и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы по предмету	
Основное содержание	**92**
в том числе:	
теоретическое обучение	56
практические занятия	36
Профессионально-ориентированное содержание	**24**
в том числе:	
теоретическое обучение	8
практические занятия	16
Промежуточная аттестация в форме экзамена	**6**
ИТОГО	**122**

2.2. Тематический план и содержание предмета ОУП.08 БИОЛОГИЯ

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции
1	2	3	4
Раздел 1. Клетка – структурно-функциональная единица живого		**36**	
Тема 1.1. Биология как наука	**Основное содержание**	**2**	ОК 02
	Теоретическое обучение:	2	
	Биология как наука. Связь биологии с другими науками: биохимия, биофизика, бионика, геногеография и др. Роль и место биологии в формировании современной научной картины мира. Значение биологических знаний. История биологии. Значение цитологии для развития биологии и познания природы. Методы цитологии: микроскопия, хроматография, электрофорез, метод меченых атомов, дифференциальное центрифугирование, культура клеток		
Тема 1.2. Общая характеристика жизни	**Основное содержание**	**2**	ОК 02
	Теоретическое обучение:	2	
	Разнообразие биосистем. Организация биологических систем. Уровни организации биосистем: молекулярно-генетический, органоидно-клеточный, организменный, популяционно-видовой, экосистемный (биогеоценотический), биосферный. Науки, изучающие биологические объекты на разных уровнях организации жизни. Общая характеристика жизни, свойства живых систем. Процессы, происходящие в биосистемах		
Тема 1.3. Биологически важные химические соединения	**Основное содержание**	**6**	ОК 01 ОК 02 ОК 04
	Теоретическое обучение:	2	
	Химический состав клетки. Неорганические вещества клетки, их биологическая роль. Органические вещества клетки. Биологические полимеры. Белки. Структура и функции белковой молекулы. Ферменты, принцип их действия. Углеводы. Биологические функции углеводов. Липиды. Общий план строения. Гидрофильно-гидрофобные свойства. Классификация липидов. Биологические функции липидов. АТФ. Строение молекулы АТФ. Биологические функции АТФ		
	Практические занятия:	2	
	Роль белков, углеводов и жиров в организме человека. Витамины и биологически активные добавки,	2	

	их значение в жизни организма человека. Гипо- и авитаминозы их последствия. Представление устных сообщений с презентацией, подготовленных по перечню источников, рекомендованных преподавателем		
	Лабораторные занятия:	2	
	Лабораторная работа “Определение витамина С в продуктах питания” Подготовка вариантов опыта, наблюдение за качественными реакциями, заполнение рабочей таблицы, интерпретация наблюдаемых явлений, формулирование выводов	2	
	Лабораторная работа «Гидрофильно-гидрофобные свойства липидов» Подготовка вариантов опыта, наблюдение изменения растворимости липидов, заполнение рабочей таблицы, интерпретация наблюдаемых явлений, формулирование выводов		
Тема 1.4. Структурно-функциональная организация клеток	**Основное содержание**	**6**	ОК 01 ОК 02 ОК 04
	Теоретическое обучение:	**4**	
	Клеточная теория (Т. Шванн, М. Шлейден, Р. Вирхов). Основные положения современной клеточной теории. Типы клеток: эукариотическая и прокариотическая. Сравнительная характеристика клеток эукариот (растительной, животной, грибной). Строение прокариотической клетки. Особенности строения гетеротрофной и автотрофной прокариотических клеток. Строение плазматической мембраны. Транспорт веществ через плазматическую мембрану: пассивный и активный. Эндоцитоз: пиноцитоз, фагоцитоз. Экзоцитоз. Оболочка или клеточная стенка. Структура и функции клеточной стенки растений, грибов	2	
	Цитоплазма. Цитозоль. Цитоскелет. Одномембранные органоиды клетки: эндоплазматическая сеть (ЭПС), аппарат Гольджи, лизосомы, пероксисомы, вакуоли растительных клеток. Строение и функции одномембранных органоидов клетки. Клеточный сок. Тургор. Полуавтономные органоиды клетки: митохондрии, пластиды: хлоропласты, хромопласты, лейкопласты, их строение и функции. Ядерный аппарат клетки, строение и функции. Немембранные органоиды клетки: рибосомы, микротрубочки, клеточный центр. Органоиды движения: реснички и жгутики. Строение и функции немембранных органоидов клетки	2	
	Лабораторные занятия:	**2**	
	Лабораторная работа «Строение клетки (растения, животные, грибы) и клеточные включения (крахмал, каротиноиды, хлоропласты, хромопласты)» Приобретение опыта применения техники микроскопирования при выполнении лабораторных работ.	2	

	Подготовка микропрепаратов, наблюдение с помощью микроскопа, выявление различий между изучаемыми объектами, интерпретация наблюдаемых явлений, формулирование выводов		
	Лабораторная работа «Проницаемость мембраны (плазмолиз, деплазмолиз)» Приобретение опыта применения техники микроскопирования при выполнении лабораторных работ. Подготовка микропрепаратов, наблюдение с помощью микроскопа, выявление различий между изучаемыми объектами, интерпретация наблюдаемых явлений, формулирование выводов		
Тема 1.5. Структурно-функциональные факторы наследственности	**Основное содержание**	**4**	ОК 01 ОК 02
	Теоретическое обучение:	2	
	Строение хромосом. Хромосомный набор клеток, гомологичные и негомологичные хромосомы, гаплоидный и диплоидный набор. Нуклеиновые кислоты. ДНК и РНК. Строение нуклеиновых кислот. Нуклеотиды. Комплементарные азотистые основания. Правило Чаргаффа. Структура ДНК – двойная спираль. Местонахождение и биологические функции ДНК. ДНК-экспертиза. Виды РНК. Функции РНК в клетке		
	Практические занятия:	2	
	Решение задач на определение последовательности нуклеотидов		
Тема 1.6. Процессы матричного синтеза	**Основное содержание**	**4**	ОК 01 ОК 02
	Теоретическое обучение:	2	
	Матричный синтез ДНК – репликация. Принципы репликации ДНК. Механизм репликации ДНК. Репарация ДНК (дореплекативная, постреплекативная). Реакции матричного синтеза. Принцип комплементарности в реакциях матричного синтеза. ДНК и гены. Генетический код, его свойства. Транскрипция – матричный синтез РНК. Трансляция и её этапы. Условия биосинтеза белка. Строение т-РНК и кодирование аминокислот. Роль рибосом в биосинтезе белка		
	Практические занятия:	2	
	Решение задач на определение последовательности аминокислот в молекуле белка. Решение задач на определение последовательности аминокислот в молекуле белка в случае изменения последовательности нуклеотидов ДНК		
Тема 1.7. Неклеточные формы жизни	**Основное содержание**	**4**	ОК 02 ОК 04
	Теоретическое обучение:	2	
	Вирусы – неклеточные формы жизни и облигатные паразиты. Строение простых и сложных вирусов, ретровирусов, бактериофагов. Жизненный цикл ДНК-содержащих вирусов, РНК-содержащих		

	вирусов, бактериофагов. ВИЧ, гепатит человека. Бактерии. Общая характеристика. Понятие штамм. Вирусы и бактерии: сходства и различия		
	Практические занятия:	2	
	Вирусные и бактериальные заболевания. Общие принципы использования лекарственных веществ. Особенности применения антибиотиков. Представление устных сообщений с презентацией, подготовленных по перечню источников, рекомендованных преподавателем	2	
Тема 1.8. **Обмен веществ и превращение энергии в клетке**	**Основное содержание**	**4**	ОК 02
	Теоретическое обучение:	4	
	Ассимиляция и диссимиляция – две стороны метаболизма. Типы обмена веществ: автотрофный и гетеротрофный, аэробный и анаэробный. Энергетическое обеспечение клетки: превращение АТФ в обменных процессах. Ферментативный характер реакций клеточного метаболизма	2	
	Первичный синтез органических веществ в клетке. Пластический обмен. Фотосинтез. Хемосинтез. Анаэробный энергетический обмен. Анаэробные организмы. Брожение, автотрофный и гетеротрофный тип питания. Анаэробные микроорганизмы как объекты биотехнологии. Этапы энергетического обмена. Гликолиз. Биологическое окисление, или клеточное дыхание	2	
Тема 1.9. Жизненный цикл клетки. Митоз. Мейоз	**Основное содержание**	**2**	
	Теоретическое обучение:	2	
	Клеточный цикл, его периоды и регуляция. Периоды интерфазы их особенности. Дифференциация клетки и арест клеточного цикла. Деление клетки – митоз. Стадии митоза и происходящие процессы. Кариокинез и цитокинез. Биологическое значение митоза. Мейоз – редукционное деление клетки. Стадии мейоза. Мейоз – основа полового размножения. Поведение хромосом в мейозе. Кроссинговер. Биологический смысл мейоза. Эффекты мейоза. Мейоз в жизненном цикле организмов		ОК 02 ОК 04
Контрольная работа Молекулярный уровень организации живого		**2**	
Раздел 2. Строение и функции организма		**18**	
Тема 2.1. **Строение**	**Содержание**	**6**	ОК 02
	Профессионально-ориентированное содержание теоретического обучения	**4**	ОК 04
	Одноклеточные организмы. Колониальные организмы. Многоклеточные организмы. Взаимосвязь	4	ПК 1.1-1.4

организма	частей многоклеточного организма. Функция. Органы и системы органов. Аппараты органов. Гомеостаз организма и его поддержание в процессе жизнедеятельности.		ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.1
	Функциональная система органов. Ткани растений. Ткани животных и человека. Органы растений. Органы и системы органов животных и человека. Значение опоры, движения, питания, дыхания, транспорта веществ, выделения, защиты. Значение проявления раздражимости и регуляции		
	***В том числе на выбор образовательной организации:**		
	Для профессий/специальностей, связанных с объектом изучения “Человек” теоретический материал темы “Строение организма” изучается углубленно на примере организма человека. Ткани, органы и системы органов растений и животных рассматриваются обзорно		
	Основное содержание практического занятия:	**2**	
	Теория клонально-селективного иммунитета П. Эрлиха, И.И. Мечникова. Инфекционные заболевания и эпидемия. Важнейшие эпидемии в истории человечества. Вакцинация как профилактика инфекционных заболеваний. Представление устных сообщений с презентацией, подготовленных по перечню источников, рекомендованных преподавателем	2	
Тема 2.2. **Формы размножения организмов**	**Содержание**	**2**	ОК 02 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.1
	Профессионально-ориентированное содержание теоретического обучения	2	
	Формы размножения организмов. Бесполое и половое размножение. Виды бесполого размножения: простое деление надвое, почкование, размножение спорами, вегетативное размножение, фрагментация, клонирование. Половое размножение.	2	
	***В том числе на выбор образовательной организации:**		
	Для профессий/специальностей, связанных с объектом изучения “Человек” теоретический материал темы “Формы размножения организмов” изучается углубленно на примере организма человека. Размножение растений и животных рассматриваются обзорно		
Тема 2.3. **Онтогенез животных и человека**	**Основное содержание**	**4**	ОК 02 ОК 04
	Теоретическое обучение:	4	
	Гаметогенез у животных. Сперматогенез и оогенез. Строение половых клеток. Оплодотворение и эмбриональное развитие животных. Партеногенез. Эмбриогенез (на примере ланцетника). Стадии эмбриогенеза	2	
	Рост и развитие животных. Постэмбриональный период. Прямое и непрямое развитие. Развитие с	2	

	метаморфозом у беспозвоночных и позвоночных животных. Стадии постэмбрионального развития у животных и человека. Периоды онтогенеза человека. Биологическое старение и смерть. Геронтология		
Тема 2.4. Онтогенез растений	**Основное содержание**	**2**	ОК 02 ОК 04
	Теоретическое обучение:	2	
	Гаметофит и спорофит. Размножение и развитие водорослей. Размножение и развитие споровых растений. Размножение и развитие семенных растений. Рост. Периоды онтогенеза растений		
Тема 2.5. Селекция организмов	**Основное содержание**	**2**	ОК 01 ОК 02
	Теоретическое обучение:	2	
	Селекция как наука. Методы селекционной работы. Гетерозис и его причины. Искусственный отбор: массовый и индивидуальный. Этапы комбинационной селекции. Сорт, порода, штамм Алгоритмы решение задач на определение возможного возникновения наследственных признаков по селекции, составление генотипических схем скрещивания		
Контрольная работа Строение и функции организма		**2**	
Раздел 3. Теория эволюции		**16**	
Тема 3.1. История эволюционного учения	**Основное содержание**	**2**	ОК 02 ОК 04
	Теоретическое обучение:	2	
	Первые эволюционные концепции. Градуалистическая эволюционная концепция Ж.Б. Ламарка. Движущие силы эволюции. Креационизм и трансформизм. Систематика К. Линнея и её значение для формирования идеи эволюции Предпосылки возникновения дарвинизма. Эволюция видов в природе. Борьба за существование. Естественный отбор. Дивергенция признаков и видообразование. Основные положения синтетической теории эволюции (СТЭ). Роль эволюционной теории в формировании научной картины мира		
Тема 3.2. Микроэволюция	**Основное содержание**	**2**	ОК 02
	Теоретическое обучение:	2	
	Микроэволюция и макроэволюция как этапы эволюционного процесса. Генетические основы эволюции. Мутации и комбинации как элементарный эволюционный материал. Популяция как элементарная единица эволюции.	2	

	Движущие силы (факторы) эволюции. Мутационный процесс и комбинативная изменчивость. Миграция. Изоляция популяций: географическая (пространственная), биологическая (репродуктивная). Естественный отбор – направляющий фактор эволюции. Борьба за существование как механизм действия естественного отбора в популяциях. Вид и его критерии (признаки). Видообразование как результат микроэволюции		
Тема 3.3. Макроэволюция	**Основное содержание**	**2**	ОК 02
	Теоретическое обучение:	2	
	Макроэволюция. Формы и основные направления макроэволюции (А.Н. Северцов). Пути достижения биологического прогресса: ароморфоз, идиоадаптация, общая дегенерация. Методы изучения макроэволюции. Закон зародышевого сходства (Закон К. Бэра). Биогенетический закон (Э. Геккель, Ф. Мюллер). Общие закономерности (правила) эволюции	2	
Тема 3.4. Возникновение и развитие жизни на Земле	**Основное содержание**	**4**	ОК 02 ОК 04
	Теоретическое обучение:	4	
	Гипотезы и теории возникновения жизни на Земле: креационизм, самопроизвольное (спонтанное) зарождение, стационарное состояние, панспермия, биопоэз. Начало органической эволюции. Появление первых клеток. Эволюция метаболизма. Эволюция первых клеток. Прокариоты и эукариоты. Происхождение многоклеточных организмов. Возникновение основных царств эукариот. Основные черты эволюции растительного мира. Основные черты эволюции животного мира	2	
	Практические занятия:	2	
	Представление устного сообщения и ленты времени по основным этапам возникновения и развития животного и растительного мира, подготовленных по перечню источников, рекомендованных преподавателем		
Тема 3.5. Происхождение человека – антропогенез	**Основное содержание**	**4**	ОК 02 ОК 04
	Теоретическое обучение:	2	
	Антропология – наука о человеке. Систематическое положение человека. Сходство человека с животными. Отличия человека от животных. Прямохождение и комплекс связанных с ним признаков. Развитие головного мозга и второй сигнальной системы. Соотношение биологических и социальных факторов в антропогенезе		

	Основные стадии антропогенеза. Дриопитеки – предки человека и человекообразных обезьян. Протоантроп – предшественник человека. Архантроп – древнейший человек. Палеоантроп – древний человек. Неоантроп – человек современного типа. Эволюция современного человека. Человеческие расы. Основные большие расы: европеоидная (евразийская), негро-австралоидная (экваториальная), монголоидная (азиатско-американская). Время и место возникновения человеческих рас. Единство человеческих рас		
	Практические занятия:	2	
	Время и пути расселения человека по планете. Приспособленность человека к разным условиям среды. Влияние географической среды на морфологию и физиологию человека Защита лент времени и ментальных карт в формате устного сообщения, подготовленных по перечню источников, рекомендованных преподавателем		
Контрольная работа	Теоретические аспекты эволюции жизни на Земле	**2**	
Раздел 4. Экология		**22**	
Тема 4.1. Экологические факторы и среды жизни	**Основное содержание**	**2**	ОК 01 ОК 07
	Теоретическое обучение:	2	
	Среды обитания организмов: водная, наземно-воздушная, почвенная, внутриорганизменная. Физико-химические особенности сред обитания организмов. Приспособления организмов к жизни в разных средах. Понятие экологического фактора. Классификация экологических факторов. Правило минимума Ю. Либиха. Закон толерантности В. Шелфорда		
Тема 4.2. Популяция, сообщества, экосистемы	**Основное содержание**	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 07
	Теоретическое обучение:	2	
	Экологическая характеристика вида и популяции. Экологическая ниша вида. Экологические характеристики популяции. Сообщества и экосистемы. Биоценоз и его структура (В.Н. Сукачев). Связи между организмами в биоценозе. Структурные компоненты экосистемы: продуценты, консументы, редуценты. Круговорот веществ и поток энергии в экосистеме. Трофические уровни. Антропогенные экосистемы. Агроэкосистемы. Отличия агроэкосистем от биогеоценозов. Урбоэкосистемы. Основные компоненты урбоэкосистем		
Тема 4.3.	**Основное содержание**	**4**	ОК 01

Биосфера - глобальная экологическая система	**Теоретическое обучение:**	2	ОК 02 ОК 07
	Биосфера – живая оболочка Земли. Развитие представлений о биосфере в трудах В.И. Вернадского. Области биосферы и её состав. Живое вещество биосферы и его функции Закономерности существования биосферы. Особенности биосферы как глобальной экосистемы. Динамическое равновесие в биосфере. Ритмичность явлений в биосфере. Круговороты веществ и биогеохимические циклы. Глобальные экологические проблемы современности и пути их решения		
	Практические занятия:	2	
	Решение практико-ориентированных расчетных задач на определение площади насаждений для снижения концентрации углекислого газа в атмосфере своего региона проживания		
Тема 4.4. Влияние антропогенных факторов на биосферу	**Основное содержание**	**4**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.1
	Теоретическое обучение:	2	
	Антропогенные воздействия на биосферу. Загрязнения как вид антропогенного воздействия (*химическое, физическое, биологическое, отходы производства и потребления*). Антропогенные воздействия на атмосферу. Воздействия на гидросферу (*загрязнения и их источники, истощения вод*). Воздействия на литосферу (*деградация почвы, воздействие на горные порода, недра*). Антропогенные воздействия на биотические сообщества (*леса и растительные сообщества, животный мир*)		
	Профессионально-ориентированное содержание практического занятия:	2	
	Решение практико-ориентированных расчетных заданий по сохранению природных ресурсов своего региона проживания		
	***В том числе на выбор образовательной организации:**		
	Для профессий/специальностей связанных с объектом изучения “Человек” предлагается практико-ориентированное расчетное задание расчета водопотребления населенного пункта		
Тема 4.5. Влияние социально-экологических факторов на здоровье человека	**Основное содержание**	**10**	
	Теоретическое обучение:	**4**	
	Здоровье и его составляющие. Факторы, положительно и отрицательно влияющие на организм человека. Вредные привычки: последствия и профилактика. Проблема техногенных воздействий на здоровье человека (электромагнитные поля, бытовая химия, избыточные шумы, радиация и т.п.). Адаптация организма человека к факторам окружающей среды. Защитные механизмы организма человека. Здоровье и работоспособность.	2	

	Принципы формирования здоровьесберегающего поведения. Физическая активность и здоровье. Группы здоровья. Основы закаливания. Биохимические аспекты рационального питания. Правила безопасного использования бытовых приборов и технических устройств	2	
	Практические занятия:	**4**	
	Определение суточного рациона питания	2	
	Создание индивидуальной памятки по организации рациональной физической активности	2	
	Профессионально-ориентированное содержание лабораторного занятия	**2**	
	Лабораторная работа на выбор: 1. Лабораторная работа «Умственная работоспособность» Овладение методами определения показателей умственной работоспособности, объяснение полученных результатов и формулирование выводов (письменно) с использованием научных понятий, теорий и законов 2. Лабораторная работа «Влияние абиотических факторов на человека (низкие и высокие температуры)» Изучение механизмов адаптации организма человека к низким и высоким температурам и объяснение полученных результатов и формулирование выводов (письменно) с использованием научных понятий, теорий и законов		ОК 02 ОК 04 ОК 07 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	***В том числе на выбор образовательной организации:**		
	В качестве триггеров снижающих работоспособность использовать условия осуществления профессиональной деятельности: шум, температура, физическая нагрузка и т.д.		
Контрольная работа Теоретические аспекты экологии		2	
Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)			
Раздел 5. Биология в жизни		**8**	
Тема 5.1. Биотехнологии в жизни каждого	**Содержание**	**4**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6
	Теоретическое обучение:	**2**	
	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	

	Профессионально-ориентированное содержание практического занятия:	2	
	Кейсы на анализ информации о научных достижениях в области генетических технологий, клеточной инженерии, пищевых биотехнологий. Защита кейса: представление результатов решения кейсов (выступление с презентацией)		ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.1
	Тема 5.1 обязательна для изучения студентами всех профессий/специальностей		
Тема 5.2.1. Биотехнологии и животные	**Содержание**	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.1
	Практические занятия:	**2**	
	Развитие биотехнологий с использованием животных, применение продуктов биотехнологии в жизни человека, поиск и анализ информации из различных источников (научная и учебно-научная литература, средства массовой информации, сеть Интернет и другие) Кейсы на анализ информации о развитии биотехнологий с использованием животных (по группам)	1	
	Защита кейса: Представление результатов решения кейсов (выступление с презентацией)	1	
Тема 5.2.3. Биотехнологии и растения	**Содержание**	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.1
	Практические занятия:	**2**	
	Развитие биотехнологий с использованием растений, применение продуктов биотехнологии в жизни человека, поиск и анализ информации из различных источников (научная и учебно-научная литература, средства массовой информации, сеть Интернет и другие) Кейсы на анализ информации о развитии биотехнологий с использованием растений (по группам)	1	
	Защита кейса: Представление результатов решения кейсов (выступление с презентацией)	1	
Раздел 6. Биоэкологические исследования		**16**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07
Тема 6.1. Основные методы биоэкологических исследований	**Основное содержание**	**4**	
	Теоретическое обучение:	**2**	
	Научный метод. Методы биоэкологических исследований: полевые, лабораторные, экспериментальные. Мониторинг окружающей среды: локальный, региональный и глобальный Методы поиска, анализа и обработки информации о проекте в различных источниках	2	
	Лабораторные занятия:	**2**	

	Постановка цели, задач, выдвижение гипотезы, проведение эксперимента по определению оптимальных условий для роста и физиологической активности дрожжевых клеток. Выявление закономерностей, формулирование выводов и прогнозов. Лабораторные работы на выбор по мини группам: 1. Влияние температуры на роста и физиологическую активность дрожжевых клеток 2. Влияние углеводов на роста и физиологическую активность дрожжевых клеток 3. Сочетанное влияние температуры и углеводов на роста и физиологическую активность дрожжевых клеток	2	
	Основное содержание	**12**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07
Тема 6.2. Биоэкологический эксперимент	**Практическое занятие**	**2**	
	Обзор тем учебно-исследовательских проектов. Выбор учебно-исследовательского проекта из предложенных. Формирование команды проекта. Алгоритм выполнения проекта. Каждая группа выбирает один из вариантов учебно-исследовательских проектов: 1. Оценка качества атмосферного воздуха 2. Оценка качества почв методом фитотестирования 3. Оценка качества вод поверхностных водоемов по органолептическим и физико-химическим свойствам 4. Влияние ПАВ на рост и развитие семян высших растений 5. Влияние солевого загрязнения на рост и развитие семян высших растений *Первый этап выполнения проекта:* Обоснование актуальности выбранной темы. Выявление проблемы исследования, формулирование гипотезы. Выбор методов исследования. Выбор точек отбора проб на территории исследования. Постановка целей и задач исследования. Определение формы представления результатов исследования. Определение этапов и составление плана исследования	2	
	Лабораторные занятия	**6**	
	Второй этап выполнения проекта: подготовка необходимой посуды и материала для эксперимента, проведение эксперимента, периодическая проверка течения эксперимента/ сбор материала в выбранных точках отбора проб	2	
	Третий этап выполнения проекта: получение первичных экспериментальных данных, проведение статистической обработки полученных данных	2	

	Четвертый этап выполнения проекта: выявление закономерностей, формулирование выводов и прогнозов, оценка качества исследуемого объекта по результатам биоэкологического анализа	2	
	Практические занятия	**4**	
	Защита проекта. Представление результатов выполнения учебно-исследовательских проектов (выступление с презентацией)	4	
Промежуточная аттестация (экзамен)		**6**	
	Всего:	**122**	
Индивидуальный проект (примерные темы)			
1.Этимологический словарь Хабаровского края. Происхождение названий природных, географических объектов, народов. 2. ООПТ Хабаровского края (ДВ региона) и их роль в туризме. 3. Причины вымирания видов. Вымершие виды животных и растений. Охраняемые виды Хабаровского края. 4. Природа Дальнего Востока в музейных экспонатах краеведческого музея им.Гродекова. 5.Использование образа растений и животных в мировой государственной символике (флаги, гербы и т.д.) изображения на купюрах и монетах, в национальном (традиционном) орнаменте, в элементах одежды и т.д. Их смысловое значение. 6.Крупнейшие ботанические сады и зоологические музеи мира и России. Их роль в природоохранной деятельности (в изучении и сохранении видов). 7.Биология в моей будущей профессии. 8.Научно-технический прогресс и проблемы экологии (на примере Хабаровского края) 9.Современные взгляды на происхождение человека: столкновение мнений. 10.Среды обитания организмов: причины разнообразия. Среды жизни Хабаровского края. 11. Биоритмы и их значение. 12. Экология и здоровье человека. 13. Успехи современной генетики в медицине и здравоохранении. 14. Биоценозы (экосистемы) Хабаровского края.		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебного предмета требует наличия учебного кабинета «Биология».

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- маркерная доска;
- комплект учебно-методических пособий по биологии;

Технические средства обучения:

- мультимедиапроектор;
- экран.

3.2. Информационное обеспечение обучения. Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Для реализации программы библиотечный фонд имеет печатные и электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

3.2.1. Печатные издания:

1. Беляев Д.К., Дымшиц Г.М., Кузнецова Л.Н. и др. Биология (базовый уровень). 10 класс. — М., 2022.

2. Сивоглазов В.И., Агафонова И.Б., Захарова Е.Т. Биология. Общая биология: базовый уровень, 10—11 класс. — М., 2020.

3.2.2. Электронные издания (электронные ресурсы)

1. Верхошенцева, Ю. П. Биология: учебное пособие для СПО / Ю. П. Верхошенцева. — Саратов: Профобразование, 2020. — 146 с. — ISBN 978-5-4488-0651-3. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROF образование: [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/91854

2. Биология. 10 класс: базовый уровень: учебник для общеобразовательных организаций / Д. К. Беляев, Г. М. Дымшиц, Л. Н. Кузнецова [и др.]; под редакцией Д. К. Беляева, Г. М. Дымшица. — 9-е изд. — Москва: Просвещение, 2022. — 227 с. — ISBN 978-5-09-101668-0. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROF образование: [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/132203

3. Биология. 11 класс: базовый уровень: учебник для общеобразовательных организаций / Д. К. Беляев, П. М. Бородин, Г. М. Дымшиц [и др.]; под редакцией Д. К. Беляева, Г. М. Дымшица. — 9-е изд. — Москва: Просвещение, 2022. — 226 с. — ISBN 978-5-09-101669-7. — Текст:

электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROF образование: [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/132210

4. Сивоглазов, В. И. Биология. Общая биология. 10 класс: базовый уровень: учебник / В. И. Сивоглазов, И. Б. Агафонова, Е. Т. Захарова. — 11-е изд. — Москва: Просвещение, 2022. — 256 с. — ISBN 978-5-09-101674-1. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROF образование: [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/132216

3.2.3. Дополнительные источники

1. Константинов В. М. Общая биология: учебник для студ. образоват. учреждений сред. проф. образования / В. М. Константинов, А. Г. Резанов, Е.О.Фадеева; под ред. В.М. Константинова. — 5-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2020.

2. www. sbio. Info (Вся биология. Современная биология, статьи, новости, библиотека)

3. www. window. edu. Ru (Единое окно доступа к образовательным ресурсам Интернета по биологии)

4. www.5ballov. ru/test (Тест для абитуриентов по всему школьному курсу биологии)

5. www. vspu. ac. ru/deold/bio/bio. htm (Телекоммуникационные викторины по биологии — экологии на сервере Воронежского университета)

6. www.biology.ru (Биология в Открытом колледже. Сайт содержит электронный учебник по биологии, On-line тесты)

7. www.informika.ru (Электронный учебник, большой список интернет-ресурсов)

8. www.nrc.edu.ru (Биологическая картина мира. Раздел компьютерного учебника, разработанного в Московском государственном открытом университете)

9. www. nature. ok. ru (Редкие и исчезающие животные России — проект Экологического центра МГУ им. М. В. Ломоносова)

10. www. kozlenkoa. narod. ru (Для тех, кто учится сам и учит других; очно и дистанционно, биологии, химии, другим предметам)

11. www. schoolcity. by (Биология в вопросах и ответах)

12. www. bril2002. narod. ru (Биология для школьников. Краткая, компактная, но достаточно подробная информация по разделам: «Общая биология», «Ботаника», «Зоология», «Человек»

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательного предмета раскрываются через предметные результаты, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций по разделам и темам содержания учебного материала.

Общая/профессиональная компетенция	**Раздел/Тема**	**Тип оценочных мероприятий**
ОК 01,	Р 1, Тема 1.3 – 1.6 Р 2, Тема 2.7 – 2.12 Р 4, Тема 4.1 – 4.4 Р 5, Тема 5.1 – 5.2 Р 6, Тема 6.1	Тестирование Устный опрос Индивидуальная самостоятельная работа Выполнение практических и лабораторных работ Защита творческих работ, сообщений Контрольная работа
ОК 02	Р 1, Тема 1.1 – 1.9 Р 2, Тема 2.1 – 2.12 Р 3, Тема 3.1 – 3.5 Р 4, Тема 4.2 – 4.5 Р 5, Тема 5.1 – 5.2 Р 6, Тема 6.1	
ОК 04	Р 1, Тема 1.3 – 1.4, 1.7, 1.9 Р 2, Тема 2.1, 2.3 – 2.4, 2.6, 2.11 Р 3, Тема 3.1, 3.4 – 3.5 Р 4, Тема 4.4 – 4.5 Р 5, Тема 5.1 – 5.2 Р 6, Тема 6.1	
ОК 07	Р 4, Тема 4.1 – 4.5 Р 6, Тема 6.1	
ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.1	Р 2, Тема 2.1 – 2.2 Р 4, Тема 4.4 – 4.5 Р 5, Тема 5.1 – 5.3	
ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 07 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК6.1		Выполнение экзаменационного задания

Приложение 2.9
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа учебного предмета

ОУП.09 ИСТОРИЯ

2024 г.

Рабочая программа учебного предмета ***«История»*** разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего общего образования, Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии **43.01.09 Повар, кондитер,** Федеральной образовательной программой среднего общего образования, с учетом Примерной рабочей программы по учебному предмету ***«История»*** для профессиональных образовательных организаций, рекомендованной ФГБОУ ДПО ИРПО, протокол № 20 от 15 августа 2024 года.

Разработчик:
Григорьева Т.А., преподаватель КГА ПОУ ХТК

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПО УЧЕБНОМУ ПРЕДМЕТУ «История».....536
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА.....545
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА.....564
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА.....566

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

1.1. Место предмета в структуре образовательной программы

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

1.2. Цели и планируемые результаты освоения предмета

1.2.1 Цели предмета

Содержание учебной программы «История» направлено на достижение следующих **целей**:

- формирование у обучающегося целостной картины российской и мировой истории, учитывающей взаимосвязь всех ее этапов, их значимость для понимания современного места и роли России в мире, важность вклада каждого народа, его культуры в общую историю страны и мировую историю;
- формирование личностной позиции по основным этапам развития российского государства и общества, а также современного образа России.

1.2.2. Планируемые результаты освоения учебного предмета в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС ССО

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения предмета	
	Общие	**Предметные**
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	В части трудового воспитания: - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности, Овладение универсальными учебными познавательными действиями: а) базовые логические действия: - самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; - устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; - определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; - выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; - вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; - развивать креативное мышление при решении жизненных проблем б) базовые исследовательские действия: - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - выявлять причинно-следственные связи и	-уметь критически анализировать для решения познавательной задачи аутентичные исторические источники разных типов (письменные, вещественные, аудиовизуальные) по истории России и зарубежных стран XX – начала XXI в., оценивать их полноту и достоверность, соотносить с историческим периодом; выявлять общее и различия; привлекать контекстную информацию при работе с историческими источниками; -владеть комплексом хронологических умений, умение устанавливать причинно-следственные, пространственные связи исторических событий, явлений, процессов с древнейших времен до настоящего времени; -уметь анализировать, характеризовать и сравнивать исторические события, явления, процессы с древнейших времен до настоящего времени.

	актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; - анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; -- уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; - уметь интегрировать знания из разных предметных областей; - выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; и способность их использования в познавательной и социальной практике	
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	В области ценности научного познания: - сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе; Овладение универсальными учебными познавательными действиями: - 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	- уметь осуществлять с соблюдением правил информационной безопасности поиск исторической информации по истории России и зарубежных стран XX – начала XXI в. в справочной литературе, сети Интернет, средствах массовой информации для решения познавательных задач; оценивать полноту и достоверность информации с точки зрения ее соответствия исторической действительности; - уметь объяснять критерии поиска исторических источников и находить их; учитывать при работе специфику современных источников социальной и личной информации; объяснять значимость конкретных источников при изучении событий процессов истории России и истории зарубежных стран; приобретение опыта осуществления учебно-исследовательской деятельности

	назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации; - оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам; - использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности; - владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.	В области духовно-нравственного воспитания: - сформированность нравственного сознания, этического поведения; - способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности; - осознание личного вклада в построение устойчивого будущего; - ответственное отношение к своим родителям и (или) другим членам семьи, созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни в соответствии с традициями народов России; Овладение универсальными регулятивными действиями: а) самоорганизация: - самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях; - самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений; - давать оценку новым ситуациям;	сформировать знания об (о): - особенностях социализации личности в современных условиях, сознании, познании и самосознании человека; особенностях профессиональной деятельности в области науки, культуры, экономической и финансовой сферах; - отношениях, направлениях социальной политики в Российской Федерации, в том числе поддержки семьи, государственной политики в сфере межнациональных отношений; структуре и функциях политической системы общества, направлениях государственной политики Российской Федерации; - владеть умениями проводить с опорой на полученные знания учебно-исследовательскую и проектную деятельность, представлять ее результаты в виде завершенных проектов, презентаций, творческих работ социальной и междисциплинарной направленности; готовить устные выступления и письменные работы (развернутые ответы, сочинения) по социальной проблематике, составлять сложный и тезисный план развернутых ответов, анализировать неадаптированные тексты на социальную тематику; - готовность применять знания о финансах и бюджетном

	способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень; б) самоконтроль: использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения; - уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению; в) эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность: внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей; - эмпатии, включающей способность понимать эмоциональное состояние других, учитывать его при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию; - социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты	регулировании при пользовании финансовыми услугами и инструментами; использовать финансовую информацию для достижения личных финансовых целей, обеспечивать финансовую безопасность с учетом рисков и способов их снижения; сформированность гражданской ответственности в части уплаты налогов для развития общества и государства
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.	- готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению; -овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности; Овладение универсальными коммуникативными действиями: а) совместная деятельность: - понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; - принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы;	- приобретать опыт осуществления проектной деятельности в форме участия в подготовке учебных проектов по новейшей истории, в том числе – на региональном материале (с использованием ресурсов библиотек, музеев и т.д.); - приобретать опыт взаимодействия с людьми другой культуры, национальной и религиозной принадлежности на основе ценностей современного российского общества: идеалов гуманизма, демократии, мира и взаимопонимания между народами, людьми разных культур; уважения к историческому наследию народов России.

	- координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия; - осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным Овладение универсальными регулятивными действиями: б) принятие себя и других людей: - принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности; - признавать свое право и право других людей на ошибки; - развивать способность понимать мир с позиции другого человека	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке российской федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	В области эстетического воспитания: - эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений; - способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства; - убежденность в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества; - готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности; Овладение универсальными коммуникативными действиями: а) общение: - осуществлять коммуникации во всех сферах жизни; - распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты; - развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств	- уметь составлять описание (реконструкцию) в устной и письменной форме исторических событий, явлений, процессов истории родного края, истории России и всемирной истории XX – начала XXI в. и их участников, образа жизни людей и его изменения в Новейшую эпоху; формулировать и обосновывать собственную точку зрения (версию, оценку) с опорой на фактический материал, в том числе используя источники разных типов; - отстаивать историческую правду в ходе дискуссий и других форм межличностного взаимодействия, а также при разработке и представлении учебных проектов и исследований по новейшей истории, аргументированно критиковать фальсификации отечественной истории; рассказывать о подвигах народа при защите Отечества, разоблачать фальсификации отечественной истории

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	- осознание обучающимися российской гражданской идентичности; - целенаправленное развитие внутренней позиции личности на основе духовно-нравственных ценностей народов Российской Федерации, исторических и национально-культурных традиций, формирование системы значимых ценностно-смысловых установок, антикоррупционного мировоззрения, правосознания, экологической культуры, способности ставить цели и строить жизненные планы; В части гражданского воспитания: - осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка; - принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей; - готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам; - готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в общеобразовательной организации и детско-юношеских организациях; - умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением; - готовность к гуманитарной и волонтерской деятельности; патриотического воспитания: - сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России;	- понимать значимость России в мировых политических и социально-экономических процессах XX – начала XXI в., знание достижений страны и ее народа; умение характеризовать историческое значение Российской революции, Гражданской войны, НЭПа, индустриализации и коллективизации в СССР, решающую роль Советского Союза в победе над нацизмом, значение советских научно-технологических успехов, освоения космоса; понимание причин и следствий распада СССР, возрождения Российской Федерации как мировой державы, воссоединения Крыма с Россией, специальной военной операции на Украине и других важнейших событий XX – начала XXI в.; особенности развития культуры народов СССР (России); - знать имена героев Первой мировой, Гражданской, Великой Отечественной войн, исторических личностей, внёсших значительный вклад в социально-экономическое, политической и культурное развитие России в XX – начале XXI в.; -уметь составлять описание (реконструкцию) в устной и письменной форме исторических событий, явлений, процессов истории родного края, истории России и всемирной истории XX – начала XXI в. и их участников, образа жизни людей и его изменения в Новейшую эпоху; формулировать и обосновывать собственную точку зрения (версию, оценку) с опорой на фактический материал, в том числе используя источники разных типов; - уметь выявлять существенные черты исторических событий, явлений, процессов; систематизировать историческую информацию в соответствии с заданными критериями; сравнивать изученные исторические события, явления, процессы; - уметь устанавливать причинно-следственные, пространственные, временные связи исторических событий, явлений, процессов; характеризовать их итоги; соотносить

	- ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях и труде; - идейная убежденность, готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу; освоенные обучающимися межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные); - способность их использования в познавательной и социальной практике, готовность к самостоятельному планированию и осуществлению учебной деятельности, организации учебного сотрудничества с педагогическими работниками и сверстниками, к участию в построении индивидуальной образовательной траектории; - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности	события истории родного края и истории России в XX – начале XXI в.; определять современников исторических событий истории России и человечества в целом в XX - начале XXI в.; - уметь анализировать текстовые, визуальные источники исторической информации, в том числе исторические карты/схемы, по истории России и зарубежных стран XX – начала XXI в.; сопоставлять информацию, представленную в различных источниках; формализовать историческую информацию в виде таблиц, схем, графиков, диаграмм; - уметь защищать историческую правду, не допускать умаления подвига народа при защите Отечества, готовность давать отпор фальсификациям российской истории; - знать ключевые события, основные даты и этапы истории России и мира в XX – начале XXI в.; выдающихся деятелей отечественной и всемирной истории; важнейшие достижения культуры, ценностные ориентиры
ПК 1.3, ПК 1.4 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента **ПК 2.3, ПК 2.5 – ПК 2.8** Осуществлять приготовление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента **ПК 3.3 – ПК 3.6**	трудовое воспитание: - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - готовность к активной социально направленной деятельности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности, умение совершать осознанный выбор будущей профессии и реализовывать собственные жизненные планы; мотивация к эффективному труду и постоянному профессиональному росту, к учету общественных потребностей при предстоящем выборе сферы деятельности; - готовность и способность к образованию и самообразованию на протяжении жизни;	

Осуществлять приготовление и подготовку к реализации холодных блюд разнообразного ассортимента **ПК 4.2 – 4.5** Осуществлять приготовление и подготовку к реализации сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента **ПК 5.3 – 5.5** Осуществлять изготовление и подготовку к реализации хлебобулочных и кондитерских изделий разнообразного ассорти		

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

2.1 Объем предмета и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы по предмету	
Основное содержание	**86**
в том числе:	
теоретическое обучение	80
практические занятия	6
Профессионально-ориентированное содержание	**8**
в том числе:	
теоретическое обучение	6
практические занятия	2
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2*
ИТОГО	**94**

*Часы для дифференцированного зачета взяты из часов практической подготовки

2.2. Тематический план и содержание предмета ОУП.09 ИСТОРИЯ

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объём часов	Формируемые общие и профессиональные компетенции
1	2	3	4
ВСЕОБЩАЯ ИСТОРИЯ. 1914 – 1945 ГГ.		**18**	
Раздел 1. Мир накануне и в годы Первой мировой войны		**2**	
Тема 1.1. Мир в начале XX в. Первая мировая война. 1914–1918 гг.	**Основное содержание**	**2**	ОК 02 ОК 05 ОК 06
	Понятие «Новейшее время». Хронологические рамки и периодизация Новейшей истории. Изменения в мире в XX веке. Ключевые процессы и события Новейшей истории. Объединенные Нации против нацизма и фашизма. Система международных отношений. Россия в XX в. Развитие индустриального общества. Индустриальная цивилизация в начале XX века. «Пробуждение Азии». Технический прогресс. Изменение социальной структуры общества. Рабочее движение и социализм. Антанта и Тройственный союз. Начало и первый год войны. Переход к позиционной войне. Борьба на истощение. Изменение соотношения сил. Капитуляция стран Четверного союза. Компьенское перемирие. Итоги и последствия Первой мировой войны	2	
Раздел 2. Мир в 1918-1938 гг.		**10**	
Тема 2.1. Распад империй и образование новых национальных государств в Европе	**Основное содержание**	**2**	ОК 02 ОК 05 ОК 06
	Факторы, повлиявшие на распад империй после Первой мировой войны. Образование новых национальных государств. Ноябрьская революция в Германии. Веймарская республика. Советская власть в Венгрии. Революционное движение и образование Коммунистического интернационала. Образование Турецкой Республики	2	
Тема 2.2. Версальско-Вашингтонская система международных отношений	**Основное содержание**	**2**	ОК 02 ОК 05 ОК 06
	Планы послевоенного устройства мира. Территориальные изменения в мире и Европе по результатам Первой мировой войны. Парижская (Версальская) мирная конференция. Версальская система. Учреждение Лиги Наций. Рапалльское соглашение и признание СССР. Вашингтонская конференция и Вашингтонское соглашение 1922 года. Влияние	2	

	Версальского договора и Вашингтонского соглашения на развитие международных отношений		
Тема 2.3. Страны Европы и Северной Америки в 1920-е гг.	**Основное содержание**	**2**	ОК 02 ОК 05 ОК 06
	Послевоенная стабилизация. Факторы, способствующие изменениям в социально-экономической сфере в странах Запада. Экономический бум. Демократизация общественной жизни, возникновение массового общества. Влияние социалистических партий и профсоюзов. Формирование авторитарных режимов, причины их возникновения в европейских странах в 1920-1930-е гг. Возникновение фашизма. Фашистский режим в Италии. Особенности режима Муссолини. Начало борьбы с фашизмом. Начало Великой депрессии, ее причины. Социально-политические последствия кризиса конца 1920-1930-х гг. в США. «Новый курс» Ф. Рузвельта. Значение реформ. Роль государства в экономике стран Европы и Латинской Америки. Нарастание агрессии в мире. Причины возникновения нацистской диктатуры в Германии в 1930-е гг. Установление нацистской диктатуры. Нацистский режим в Германии. Подготовка Германии к войне. Победа Народного фронта и франкистский мятеж в Испании. Революция в Испании. Поражение Испанской Республики. Причины и значение гражданской войны в Испании	2	
Тема 2.4. Страны Азии, Африки и Латинской Америки в 1918-1930 гг.	**Основное содержание**	**2**	ОК 02 ОК 05 ОК 06
	Экспансия колониализма. Цели национально-освободительных движений в странах Востока. Агрессивная внешняя политика Японии. Нестабильность в Китае в межвоенный период. Национально-освободительная борьба в Индии. Африка. Особенности экономического и политического развития Латинской Америки	2	
Тема 2.5. Международные отношения в 1930-е гг.	**Основное содержание**	**2**	ОК 02 ОК 05 ОК 06 ПК 1.2
	Нарастание мировой напряженности в конце 1930-х гг. Причины Второй мировой войны. Мюнхенский сговор. Англо-франко-советские переговоры лета 1939 г. Влияние науки и культуры на развитие общества в межвоенный период. Новые научные открытия и технические достижения. Новые виды вооружений и военной техники. Особенности культурного развития:	2	

	архитектура, изобразительное искусство, литература, кинематограф, музыка. Олимпийское движение		
Раздел 3. Вторая мировая война 1939-1945 гг.		**6**	
Тема 3.1. Начало Второй мировой войны	**Основное содержание**	**2**	ОК 02 ОК 05 ОК 06
	Причины Второй мировой войны. Нападение Германии на Польшу. Начало мировой войны в Европе. Захват Дании и Норвегии. Разгром Франции. Битва за Британию. Агрессия Германии и ее союзников в Северной Африке и на Балканах. Борьба Китая против японских агрессоров в 1939-1941 гг. Причины побед Германии и ее союзников в начальный период Второй мировой войны Нападение Германии на СССР. Нападение Японии на США. Формирование антигитлеровской коалиции. Ленд-лиз. Подписание Декларации Объединенных Наций. Положение в оккупированных странах. Холокост. Концентрационные лагеря. Принудительная трудовая миграция и насильственные переселения. Коллаборационизм. Движение Сопротивления	2	
Тема 3.2. Коренной перелом, окончание и важнейшие итоги Второй мировой войны	**Основное содержание**	**4**	ОК 02 ОК 05 ОК 06
	Коренной перелом в Великой Отечественной войне. Поражение итало-германских войск в Северной Африке. Иностранные воинские части на территории СССР. Укрепление антигитлеровской коалиции: Тегеранская конференция. Падение режима Муссолини в Италии. Перелом в войне на Тихом океане.	2	
	Открытие Второго фронта. Военные операции Красной армии в 1944-1945 гг., их роль в освобождении стран Европы. Ялтинская конференция. Разгром Германии, ее капитуляция. Роль СССР. Потсдамская конференция. Создание ООН. Американские атомные бомбардировки Хиросимы и Нагасаки. Вступление СССР в войну против Японии, разгром Квантунской армии. Капитуляция Японии. Нюрнбергский трибунал, Токийский и Хабаровский процессы над немецкими и японскими военными преступниками. Важнейшие итоги Второй мировой войны	2	

ИСТОРИЯ РОССИИ. 1914 – 1945 ГГ.		**24**	
Раздел 4. Введение. Россия в начале в 1914-1922 гг.		**14**	
Тема 4.1. Россия и мир накануне Первой мировой войны	**Основное содержание**	**2**	ОК 02 ОК 05 ОК 06
	Первая мировая война: Бои на Западном фронте. Сараевское убийство. Вступление в войну стран Европы и России. Соотношение сил и планы сторон. Бои на Западном фронте. Сражение на Марне. Операции русских войск в Восточной Пруссии и Галиции. Позиционная война и новые виды вооружения. Отступление русской армии в 1915 г. Битвы под Верденом и на р. Сомма.	2	
Тема 4.2. Россия в Первой мировой войне	**Основное содержание**	**2**	ОК 02 ОК 05 ОК 06
	Русская армия на фронтах Первой мировой войны. Военная кампания 1914 г. Военные действия 1915 г. Кампания 1916 г. Мужество и героизм российских воинов. Общественные движения помощи фронту в России. Власть, экономика и общество в годы Первой мировой войны. Патриотический подъем в начале войны. Экономика России в годы войны. Политические партии. Причины нарастания революционных настроений в российском обществе	2	
Тема 4.3. Российская революция: Февраль 1917 г. Октябрь 1917 г.	**Основное содержание**	**6**	ОК 02 ОК 05 ОК 06
	Причины Великой российской революции и ее начальный этап. Период Февральской революции и Двоевластия. Нарастание революционных настроений в российском обществе. Война как революционизирующий фактор. Революционные события в Петрограде в феврале 1917 г. Система двоевластия. Петроградский Совет рабочих и солдатских депутатов и его декреты. Формирование Временного правительства. Отречение Николая II.	2	
	Объективные и субъективные причины революционного кризиса. Падение монархии. Временное правительство и его программа. Петроградский совет рабочих и солдатских депутатов и его декреты. Основные политические партии в 1917 г. Октябрьское вооруженное восстание. Первые декреты Советской власти. Изменение общественных настроений. Выступление генерала Л.Г. Корнилова. Рост влияния большевиков. Подготовка и проведение вооруженного восстания в Петрограде. Свержение Временного правительства и взятие власти большевиками. Создание коалиционного	2	

	правительства большевиков и левых эсеров. Русская православная церковь в условиях революции.		
	В том числе практических и лабораторных занятий	**2**	
	Практическое занятие № 1 «Кризисы Временного правительства» Работа с источниками	2	
Тема 4.4. Первые революционные преобразования большевиков	**Основное содержание**	**2**	ОК 02 ОК 05 ОК 06
	Первые декреты новой власти. Учредительное собрание. Организация власти Советов. Создание новой армии и спецслужбы. Брестский мир. Конституция РСФСР 1918 г. Экономическая политика советской власти. Национализация промышленности. «Военный коммунизм» в городе и деревне. План Государственной комиссии по электрификации России	2	
Тема 4.5. Гражданская война	**Основное содержание**	**2**	ОК 02 ОК 05 ОК 06
	Гражданская война: истоки и основные участники. Причины и основные этапы Гражданской войны в России. Формирование однопартийной диктатуры. Многообразие антибольшевистских сил, их политические установки, социальный состав. Выступление левых эсеров. События 1918–1919 гг. «Военспецы» и комиссары в Красной армии. Террор красный и белый: причины и масштабы. Польско-советская война. Рижский мирный договор с Польшей. Причины Победы Красной армии в Гражданской войне	2	
Профессионально ориентированное содержание			
Раздел 5. Советский Союз в 1920-1930-е гг.		**10**	
Тема 5.1. СССР в 20-е гг.	**Основное содержание**	**6**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ПК 1.3, ПК 1.4, ПК 2.5-ПК 2.8 ПК 3.3-ПК 3.6 ПК 4.2-ПК 4.5 ПК 5.3-ПК 5.5
	Новая экономическая политика Последствия Первой мировой войны и Российской революции для демографии и экономики. Власть и Церковь. Крестьянские восстания. Кронштадтское восстание. Переход от «военного коммунизма» к новой экономической политике. Экономическое и социальное развитие в годы нэпа. Замена продразверстки единым продналогом. Новая экономическая политика в промышленности. Иностранные концессии. Стимулирование кооперации. Финансовая реформа Г.Я. Сокольникова. Создание Госплана и противоречия нэпа.	2	

	Предпосылки и значение образования СССР. Образование СССР. Конституция 1924 г. Административно-территориальные реформы и национально-государственное строительство. Политика коренизации. Колебания политического курса в начале 1920-х гг. Болезнь В.И. Ленина и борьба за власть. Внутрипартийная борьба и ликвидация оппозиции внутри Всесоюзной коммунистической партии большевиков.		
	Индустриализация в СССР. Коллективизация сельского хозяйства. Ход и особенности советской индустриализации, ее издержки. Итоги курса на индустриальное развитие. Коллективизация сельского хозяйства. Цель и задачи коллективизации. Начало коллективизации. Раскулачивание. Голод 1932-1933 гг. Становление колхозной системы. Итоги коллективизации	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**2**	
	Практическое занятие № 2 «Культурная революция в СССР» Работа с источниками	2	
Тема 5.2. Советский Союз в 30-е гг.	**Основное содержание**	**6**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ПК 1.3, ПК 1.4, ПК 2.5-ПК 2.8 ПК 3.3-ПК 3.6 ПК 4.2-ПК 4.5 ПК 5.3-ПК 5.5
	Конституция 1936 года. Укрепление политического режима. Репрессивная политика. Массовые общественные организации: Всесоюзный центральный совет профессиональных союзов, Всесоюзный ленинский коммунистический союз молодежи, Всесоюзная пионерская организация. Национальная политика и национально-государственное строительство. Культурное пространство советского общества в 1930-е гг. Формирование «нового человека». Власть и Церковь. Культурная революция. Достижения отечественной науки в 1930-е гг. Развитие здравоохранения и образования. Советское искусство 1930-х гг. Власть и культура. Советская литература. Советские кинематограф, музыка, изобразительное искусство, театр. Повседневная жизнь населения в 1930-е гг. Общественные настроения. Русское Зарубежье и его роль в развитии мировой культуры. Численность, состав и главные центры Русского Зарубежья. Русская зарубежная Церковь. Культура Русского Зарубежья. Повседневная жизнь эмигрантов.	2	
	СССР и мировое сообщество в 1929-1939 гг. Мировой экономический кризис 1929-1933 гг. и пути выхода из него.	2	

	Борьба за создание системы коллективной безопасности. Усиление угрозы мировой войны. Мюнхенский сговор. Укрепление безопасности на Дальнем Востоке. Советско-германский договор о ненападении СССР накануне Великой Отечественной войны. Вхождение в состав СССР Западной Украины и Западной Белоруссии. Советско-финляндская война 1939-1940 гг. Вхождение в состав СССР Прибалтики, Бессарабии и Северной Буковины. Подготовка Германии к нападению на СССР. Меры советского руководства по укреплению обороноспособности страны. Советские планы и расчеты накануне войны		
	Итого 1 семестр *теоретическое обучение* *практические занятия*	**42** *38* *4*	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**2**	
	Практическое занятие № 3 «Мюнхенский сговор и Пакт Молотова Риббентропа» Работа с источниками	2	
Раздел 6. Великая Отечественная война. 1941-1945 гг.		**8**	
Тема 6.1. Первый период войны	**Основное содержание**	**4**	ОК 02 ОК 05 ОК 06
	План «Барбаросса». Вторжение врага. Чрезвычайные меры советского руководства. Тяжелые бои летом – осенью 1941 г. Прорыв гитлеровцев к Ленинграду. Московская битва: оборона Москвы и подготовка контрнаступления. Блокада Ленинграда. Дорога жизни по льду Ладожского озера. Контрнаступление под Москвой. Начало формирования антигитлеровской коалиции.	2	
	Фронт за линией фронта. Характер войны и цели гитлеровцев. Оккупационный режим. Партизанское и подпольное движение. Трагедия плена. Репатриации. Пособники оккупантов. Единство фронта и тыла. Эвакуации. Вклад советской военной экономики в Победу. Поставки по ленд-лизу. Обеспечение фронта и тыла продовольствием. Патриотизм советских людей. Государство и Церковь в годы войны	2	
Тема 6.2. Коренной перелом в ходе войны	**Основное содержание**	**2**	ОК 02 ОК 05 ОК 06
	Наступление советских войск в январе – марте 1943 г. Прорыв блокады	2	

	Ленинграда. Освобождение Ржева. Обстановка на фронте весной 1943 г. Немецкое наступление под Курском. Курская битва. Контрнаступление Красной Армии. Битва за Днепр. Укрепление антигитлеровской коалиции. Тегеранская конференция 1943 г. Завершение коренного перелома. «Десять сталинских ударов» и изгнание врага с территории СССР. Обстановка на фронтах к началу 1944 г. Полное снятие блокады Ленинграда. Освобождение Правобережья Днепра. Освобождение Крыма. Поражение Финляндии. Освобождение Белорусской ССР. Освобождение Прибалтики. Львовско-Сандомирская операция. Вклад в Победу деятелей науки. Советский атомный проект. Сражающаяся культура. Литература военных лет. Разграбление культурных ценностей на оккупированных территориях		
Тема 6.3. Окончание Второй мировой войны	**Основное содержание**	**2**	ОК 02 ОК 05 ОК 06
	Освободительная миссия Красной Армии в Европе. Освобождение Румынии, Болгарии и Югославии. Освобождение Польши. Освобождение Чехословакии, Венгрии и Австрии. Помощь населению освобожденных стран. Крымская (Ялтинская) конференция. Последние сражения. Битва за Берлин. Встреча на Эльбе. Взятие Берлина и капитуляция Германии. Окончание Второй мировой войны. Итоги и уроки. Потсдамская конференция. Вступление СССР в войну с Японией. Освобождение Маньчжурии и Кореи. Освобождение Южного Сахалина и Курильских островов. Образование ООН. Наказание главных военных преступников. Токийский и Хабаровский процессы. Решающая роль Красной Армии в разгроме агрессоров. Людские потери. Материальные потери	2	
ВСЕОБЩАЯ ИСТОРИЯ. 1945 Г. – НАЧАЛО XXI ВЕКА		**20**	
Раздел 7. Мир во второй половине XX – начале XXI в. Интересы СССР, США, Великобритании и Франции в Европе и мире после войны		**4**	
Тема 7.1. США и страны Европы во второй половине XX – начале XXI в.	**Основное содержание**	**2**	ОК 02 ОК 05 ОК 06
	Складывание биполярного мира. План Маршалла и доктрина Трумэна. Установление просоветских режимов в странах Восточной Европы. Раскол Германии. Советско-югославский конфликт и политические репрессии в Восточной Европе. Причины начала холодной войны. США и страны Западной Европы во второй половине XX в. Маккартизм в США. Возникновение «общества потребления». Проблема прав человека.	2	

	Возникновение Европейского экономического сообщества. Федеративная республика Германия. Западногерманское «экономическое чудо». Франция после Второй мировой войны. Консервативная и трудовая Великобритания. Движение против расовой дискриминации в США. Новые течения в идеологии. Социальный кризис конца 1960-х гг. и его значение. США и страны Западной Европы в конце XX – начале XXI в. Информационная революция. Энергетический и экологический кризисы. Изменение социальной структуры стран Запада. Рост влияния средств массовой информации и политические изменения в Европе. Неоконсерватизм и неоглобализм. Страны Запада в начале XXI в. Создание Европейского союза		
Тема 7.2. Страны Центральной и Восточной Европы во второй половине XX – начале XXI в.	**Основное содержание**	**2**	ОК 02 ОК 05 ОК 06
	Социально-экономическая система Восточной Европы в середине XX в. Кризисы в ряде социалистических стран. «Пражская весна» 1968 г. Ввод войск стран Варшавского договора в Чехословакию. Движение «Солидарность» в Польше. Югославский социализм. «Бархатные революции» в Восточной Европе. Распад Югославии и войны на Балканах. Агрессия НАТО против Югославии. Восточная Европа в 1990-х гг. и начале XXI в.	2	
Раздел 8. Страны Азии, Африки и Латинской Америки во второй половине XX – начале XXI в.		**10**	
Тема 8.1. Страны Азии во второй половине XX – начале XXIв.	**Основное содержание**	**4**	ОК 02 ОК 05 ОК 06
	Национально-освободительные движения в Юго-Восточной Азии. Гражданская война в Китае. Война в Корее. Возобновление войны в Индокитае. Американское вмешательство во Вьетнаме. Победа коммунистов в Индокитае. Причины и последствия локальных войн в Китае, Корее, Вьетнаме, Лаосе, Камбодже. Строительство социализма в Китае. Мао Цзэдун. «Культурная революция» в Китае. Рыночные реформы в Китае. Китай в конце 1980-х гг. Северная Корея. Режим Пол Пота в Кампучии. Реформы в социалистических странах Азии, их последствия. Япония после Второй мировой войны. Восстановление суверенитета Японии и проблема Курильских островов. Японское «экономическое	2	

	чудо». Кризис японского общества. Развитие Южной Кореи. «Тихоокеанские драконы»: Южная Корея, Тайвань, Сингапур и Гонконг. Успехи Китая. Причины экономических успехов Японии, Южной Кореи, Китая во второй половине XX – начале XXI в.		
	Обретение независимости странами Южной Азии. Преобразования в независимой Индии. Индия и Пакистан. Кризис индийского общества и борьба за его преодоление. Капиталистическая модернизация Таиланда, Малайзии и Филиппин. Индонезия и Мьянма	2	
Тема 8.2. Страны Ближнего и Среднего Востока во второй половине XX – начале XXI в.	**Основное содержание**	**2**	ОК 02 ОК 05 ОК 06
	Арабские страны и возникновение государства Израиль. Антиимпериалистическое движение и Суэцкий конфликт. Арабо-израильские войны и мирное урегулирование на Ближнем Востоке. Модернизация в Турции. Исламская революция в Иране. Создание исламских режимов. Кризисы в Персидском заливе. Причины и последствия арабо-израильских войн, революции в Иране	2	
Тема 8.3. Страны Тропической и Южной Африки	**Основное содержание**	**2**	ОК 02 ОК 05 ОК 06
	Освобождение от колониальной зависимости. Страны Африки южнее Сахары. Попытки демократизации и установление диктатур. Ликвидация системы апартеида. Страны социалистической ориентации. Конфликт в Африканском Роге. Этнические конфликты. Пути развития стран Африки после освобождения от колониальной зависимости во второй половине XX в., их причины	2	
Тема 8.4. Страны Латинской Америки во второй половине XX – начале XXI вв.	**Основное содержание**	**2**	ОК 02 ОК 05 ОК 06
	Аграрные реформы и импортозамещающая индустриализация. Революция на Кубе. Переход Кубы к социалистическому развитию. Эрнесто Че Гевара. Революции и гражданские войны в Центральной Америке. Реформы в странах Латинской Америки в 1950–1970-х гг. Преобразования «Народного единства» в Чили. Кризис реформ и военный переворот в Чили. Диктаторские режимы в странах Южной Америки. Переход к демократии и усиление левых сил. Причины и последствия революционных движений на Кубе и в Центральной Америке	2	
Раздел 9. Международные отношения во второй половине XX – начале XXI вв.		**6**	

Тема 9.1. Международные отношения в конце 1940-х – конце 1980-х гг.	**Основное содержание**	**2**	ОК 02 ОК 05 ОК 06
	Гонка вооружений СССР и США, ее последствия. Ракетно-космическое соперничество. Международные отношения в 1950-е гг. «Новые рубежи» Дж. Кеннеди и Берлинский кризис. Карибский кризис. Договор о запрещении ядерных испытаний. Советско-китайский конфликт. Усиление нестабильности в мире и Договор о нераспространении ядерного оружия. Договоры ОСВ-1 и ПРО. Хельсинский акт. Договоры ОСВ-2 и ракетный кризис. События в Афганистане и возвращение к политике холодной войны. Конец холодной войны	2	
Тема 9.2. Международные отношения в 1990-е – 2024г.	**Основное содержание**	**2**	
	Расширение НАТО на Восток. Конфликт на Балканах. Военные интервенции НАТО. Кризис глобального доминирования Запада. Обострение противостояния России и Запада. Интеграционные процессы в современном мире: БРИКС, Евразийский экономический союз, Содружество Независимых Государств, Шанхайская организация сотрудничества, Ассоциация государств Юго-Восточной Азии	2	ОК 02 ОК 05 ОК 06
Раздел 10. Развитие науки и культуры во второй половине XX – начале XXI вв.		**2**	
Тема 10.1. Наука и культура во второй половине XX в. – начале XXI в.	**Основное содержание**	**2**	ОК 02 ОК 05 ОК 06
	Важнейшие направления развития науки во второй половине XX – начале XXI в. Ядерная энергетика. Освоение космоса. Развитие культуры и искусства во второй половине XX – начале XXI в.: литература, театральное искусство, музыка, архитектура, изобразительное искусство. Олимпийское движение Глобальные проблемы современности	2	
ИСТОРИЯ РОССИИ. 1945 Г. – НАЧАЛО XXI В.		**20**	
Раздел 11. СССР в 1945-1991 гг.		**14**	
Тема 11.1. СССР в послевоенные годы	**Основное содержание**	**2**	ОК 02 ОК 05 ОК 06
	Влияние Победы. Потери и демографические проблемы. Социальная адаптация фронтовиков. Репатриация. Борьба с беспризорностью и преступностью. Восстановление и развитие экономики и социальной сферы. Восстановление промышленности. Сельское хозяйство. Меры по улучшению жизни населения.	2	

	Политическая система в послевоенные годы. Сталин и его окружение. Союзный центр и национальные регионы: проблемы взаимоотношений. Послевоенные репрессии. Идеология, наука, культура и спорт в послевоенные годы. Соперничество в высших эшелонах власти. Усиление идеологического контроля над обществом. Основные тенденции развития советской литературы и искусства. Развитие советской науки. Советский спорт. Место и роль СССР в послевоенном мире. Укрепление геополитических позиций СССР. Послевоенные договоры с побежденными противниками. Начало холодной войны, ее причины и особенности. Раскол Европы и оформление биполярного мира. СССР и страны Азии		
Тема 11.2. СССР в 1953-1964 гг.	**Основное содержание**	**6**	ОК 02 ОК 05 ОК 06
	Общественно-политическое и экономическое развитие СССР в условиях «оттепели». Смерть Сталина и настроения в обществе. Борьба за власть в советском руководстве. Н.С. Хрущев. XX съезд КПСС и идеологическая кампания по разоблачению культа личности Сталина. Реабилитация жертв политических репрессий. Реорганизация государственных органов, партийных и общественных организаций. Новая Программа КПСС и проект Конституции СССР. Воспитание «нового человека». Основные направления экономического и социального развития СССР в 1953-1964 гг. Экономический курс Г.М. Маленкова. Развитие промышленности. Военный и гражданский секторы экономики. Развитие сельского хозяйства и попытки решения продовольственной проблемы. Социальное развитие.	2	
	Социальные и культурные преобразования в СССР Развитие науки и техники в 1953-1964 гг. Научно-техническая революция в СССР. Развитие компьютерной техники. Организация науки. Фундаментальная наука и производство. Развитие гуманитарных наук. Открытие новых месторождений. Освоение Арктики и Антарктики. Самолетостроение и ракетостроение. Освоение космоса. Культурное пространство в 1953-1964 гг. Условия развития советской культуры. Первые признаки наступления оттепели в культурной сфере. Власть и интеллигенция. Развитие образования. Власть и Церковь.	2	

	Зарождение новых форм общественной жизни. Развитие советского спорта. Перемены в повседневной жизни в 1953-1964 гг. Революция благосостояния. Демография. Изменение условий и оплаты труда. Перемены в пенсионной системе. Общественные фонды потребления. Решение жилищной проблемы. Жизнь на селе. Популярные формы досуга. Изменение структуры питания. Товары первой необходимости. Книги, журналы, газеты. Туризм. Изменение общественных настроений и ожиданий.		
	Новый курс советской внешней политики: от конфронтации к диалогу и мирному сосуществованию Новый курс советской внешней политики: от конфронтации к диалогу. СССР и стран Запада. Гонка вооружений. СССР и мировая социалистическая система. Распад колониальной системы. СССР и страны третьего мира	2	
Тема 11.3. Политическое развитие СССР в 1964-1985 гг.	**Основное содержание**	**4**	ОК 02 ОК 05 ОК 06
	Политическое развитие СССР в 1964-1985 гг. Итоги и значение «великого десятилетия» Н.С. Хрущева. Политический курс Л.И. Брежнева. Конституция СССР 1977 г. Особенности социально-экономического развития СССР в 1964-1985 гг. Новые ориентиры аграрной политики: реформа 1965 г. и ее результаты. Косыгинская реформа промышленности. Рост социально-экономических проблем. Национальная политика и национальные движения. Новая историческая общность. Изменение национального состава населения СССР. Развитие республик в рамках единого государства. Национальные движения. Эволюция национальной политики.	2	
	Внешняя политика СССР в 1964-1985 гг. Новые вызовы внешнего мира. Отношения СССР со странами Запада. Совещание по безопасности и сотрудничеству в Европе (СБСЕ). СССР и развивающиеся страны. Ввод советских войск в Афганистан. СССР и страны социализма. СССР и мир в начале 1980-х гг. Нарастание кризисных явлений в СССР. Ю.В. Андропов и начало формирования идеологии перемен. М.С.	2	

	Горбачев и его окружение: курс на реформы		
Тема 11.4. СССР в 1985-1991 гг.	**Основное содержание**	**4**	ОК 02 ОК 05 ОК 06
	Перестройка» в социально-экономической и общественно-политической сфере СССР. Социально-экономическое развитие СССР в 1985-1991 гг. Первый этап преобразований М.С. Горбачева: концепция ускорения социально-экономического развития. Второй этап экономических реформ. Экономический кризис и окончательное разрушение советской модели экономики. Разработка программ перехода к рыночной экономике. Перемены в духовной сфере в годы перестройки. Гласность и плюрализм. Литература. Кино и театр. Реабилитация жертв политических репрессий. Новый этап в государственно-конфессиональных отношениях. Результаты политики гласности. Реформа политической системы СССР и ее итоги. Начало изменения советской политической системы. Конституционная реформа 1988-1991 гг. I Съезд народных депутатов СССР и его значение. Становление многопартийности. Кризис в КПСС и создание Коммунистической партии РСФСР.	2	
	Новое политическое мышление и перемены во внешней политике. СССР и Запад. Начало разоружения. Разблокирование региональных конфликтов. Распад социалистической системы. Результаты политики нового мышления. Отношение к М.С. Горбачеву и его внешней политике в СССР и в мире. Национальная политика и подъем национальных движений. Распад СССР**.** Кризис межнациональных отношений. Нарастание националистических и сепаратистских настроений, обострение межнациональных конфликтов. Противостояние между союзным центром и партийным руководством республик. Декларация о государственном суверенитете РСФСР. Разработка нового союзного договора. Августовский политический кризис 1991 г	2	
Раздел 12. Российская Федерация в 1992 – начале 2000-х гг.		**4**	
Тема 12.1. Российская Федерация в 1990-е гг.	**Основное содержание**	**2**	ОК 02 ОК 05 ОК 06
	Российская экономика в условиях рынка. Начало радикальных экономических преобразований. Ваучерная приватизация. Положение в экономике России в 1992–1998 гг. Корректировка курса реформ.	2	

	«Олигархический капитализм» и финансовые кризисы. Дефолт 1998 г. и его последствия. Россия после дефолта. Результаты экономических реформ 1990-х гг. Политическое развитие Российской Федерации. Разработка новой Конституции России. Нарастание политико-конституционного кризиса в условиях ухудшения экономической ситуации. Трагические события осени 1993 г. в Москве. Конституция России 1993 г. и ее значение. Российская многопартийность и становление современного парламентаризма. Выборы Президента Российской Федерации в 1996 году. Результаты политического развития России в 1990-е гг. Отставка Президента России Б.Н. Ельцина. Повседневная жизнь. Изменения в структуре российского общества и условиях жизни различных групп населения в 1990-е гг. Численность и доходы населения. Социальное расслоение. Досуг и туризм. Новое место России в мире. Взаимоотношения с США и странами Запада. Агрессия НАТО в Югославии и изменение политики России в отношении Запада. Отношения со странами Азии, Африки и Латинской Америки. Россия на постсоветском пространстве. Результаты внешней политики страны в 1990-е гг.		
Тема 12.2. Россия в XXI в.	**Основное содержание**	**2**	ОК 02 ОК 05 ОК 06
	Становление нового внешнеполитического курса России в 2000–2007 гг. Рост международного авторитета России и возобновление конфронтации со странами Запада в 2008 – 2020 гг. Россия в 2012 – начале 2020-х гг. Укрепление обороноспособности страны. Социально-экономическое развитие. Выборы в Государственную Думу 2016 г. Выборы Президента Российской Федерации в 2018 г. Национальные цели развития страны. Конституционная реформа 2020 г. Выборы в Государственную Думу VIII созыва. Россия сегодня. Специальная военная операция (далее – СВО). Отношения с Западом в начале XXI в. Давление на Россию со стороны США. Противодействие стратегии Запада в отношении России. Фальсификация истории. Возрождение нацизма. Украинский неонацизм. Переворот 2014 г. на Украине. Судьба Донбасса. Минские соглашения. СВО. Противостояние с Западом. Украина – неонацистское государство. Новые регионы. СВО и российское общество. Россия – страна героев	2	

Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта		**2**	
	Итого 2 семестр *теоретическое обучение* *практические занятия*	**52** *48* *4*	
	Всего:	**94**	

Индивидуальный проект (примерные темы)

1. Афганская война 1979-1989 гг. Солдат войны не выбирает
2. Великая Отечественная война в истории моей семьи
3. Вписано между строк: исторический контекст учебников арифметики (математики) разных периодов XX века
4. «Все для фронта! Все для Победы!»: трудовой подвиг моих земляков в годы Великой Отечественной войны
5. «Все мы жили ожиданием мира»: военные и послевоенные годы в судьбе односельчан по материалам местной печати, архивным документам и устным источникам
6. Имена героев Отечества на карте Хабаровского края: разработка виртуальной экскурсии
7. История России на страницах журнала «Крокодил»: создание методических материалов
8. История страны в названиях улиц г. Хабаровска: разработка виртуальной экскурсии
9. Казнить или помиловать? Хабаровский процесс 1949 года: взгляд спустя ¾ века
10. Награды Союза Советских Социалистических Республик: создание методических материалов
11. Нам песня строить и жить помогает: история страны в музыке. Создание методических материалов
12. Повседневный быт советского общества на страницах художественных произведений
13. Героические страницы истории: Молодая гвардия
14. Разработка викторины «Песни военных лет»
15. Разработка исторического лото «Великая Отечественная война»
16. Разработка квест-игры по истории СССР
17. Разработка электронного пособия «Иллюстрированные кроссворды по истории России XX- начала XXI вв.»
18. Советская индустриализация: как это было. Создание методических материалов
19. Создание анимационного ролика по истории г. Хабаровска
20. Слова из прошлого: история Отечества на страницах личных дневников
21. Слышишь, время гудит – БАМ: хронология великой стройки
22. Коллективизация и раскулачивание через судьбы односельчан
23. Тимуровское движение 1940-х годов
24. Цветные революции на постсоветском пространстве: создание интерактивной карты
25. Эпоха Л.И. Брежнева в зеркале анекдотов: правда или вымысел?

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебного предмета требует наличия учебного кабинета «История».

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- маркерная доска;
- учебно-методическое обеспечение.

Технические средства обучения:

- компьютер для преподавателя;
- локальная компьютерная сеть и глобальная сеть Интернет;
- системное и прикладное программное обеспечение;
- антивирусное программное обеспечение;
- специализированное программное обеспечение;
- телевизор для мультимедиа.

3.2. Информационное обеспечение обучения. Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Для реализации программы библиотечный фонд имеет печатные и электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

3.2.1. Печатные издания:

Основные печатные издания

1. Мединский В.Р. История России. 1914-1945 годы: 10 класс: базовый уровень: учебник / Мединский В.Р., Шубин А.В., Мягков М.Ю., Никифоров Ю.А. и другие. – М: АО «Просвещение», 2022
2. Мединский В.Р. История России. 1946 год – начало XXI века: 11 класс: базовый уровень: учебник / Мединский В.Р., Шубин А.В., Мягков М.Ю., Никифоров Ю.А. и другие. – М: АО «Просвещение», 2022
3. Торкунов А.В., История. История России. 1914-1945 гг. (в 2 частях) / Торкунов А.В., Горинов М.М. и другие. – М: АО «Просвещение», 2022
4. Торкунов А.В., История. История России. 1946 г. – начало XXI века (в 2 частях) / Торкунов А.В., Данилов А.А. и другие – М: АО «Просвещение», 2022

2. Электронные издания

1. Библиотека Гумер – гуманитарные науки. – URL: http://www.gumer.info/ - Режим доступа: свободный. – Текст: электронный.
2. Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов. - URL: http://school-collection.edu.ru/ - Текст: электронный.
3. Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам». - URL: http://window.edu.ru/. - Текст: электронный.
4. КиберЛенинка. - URL: http://cyberleninka.ru/. - Текст: электронный.

5. Министерство образования и науки Российской Федерации. - URL: https://minobrnauki.gov.ru/. - Текст: электронный.
6. Научная электронная библиотека (НЭБ). - URL: http://www.elibrary.ru. - Текст: электронный.
7. Российская национальная библиотека URL: https://nlr.ru/ - Текст: электронный
8. Федеральный портал «Российское образование». - URL: http://www.edu.ru/ - Текст: электронный.
9. Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов. - URL: http://fcior.edu.ru/ - Текст: электронный.
10. ФГБНУ «Федеральный институт педагогических измерений». - URL: https://fipi.ru/ - Текст: электронный
11. Федеральный портал «История.РФ». - URL: https://histrf.ru. - Текст: электронный
12. Российское историческое общество. - URL: https://historyrussia.org - Текст: электронный

3. Дополнительные источники

1. Касьянов В. В. История: учебное пособие / В. В. Касьянов П. С. Самыгин, С. И. Самыгин. - 2-е изд., испр. и доп. – М.: НИЦ ИНФРА-М, 2020. - 528 с. - (Среднее профессиональное образование).
2. Оришев А. Б. История: учебник / А.Б. Оришев, В.Н. Тарасенко. — Москва: РИОР: ИНФРА-М, 2021. — 276 с. — (Среднее профессиональное образование).
3. Трифонова Г. А. История: учебное пособие / Трифонова Г.А, Супрунова Е.П., Пай С.С., Салионов А.Е. – М.: НИЦ ИНФРА-М, 2020. — 649 с. — (Среднее профессиональное образование).
4. Тропов И. А. История: учебник для СПО / И.А. Тропов. — СПб.: Лань, 2022. — 472 с.
5. Алятина, А. Г. История: практикум для СПО / А. Г. Алятина, Н. А. Дегтярева. — Саратов: Профобразование, 2020. — 236 с. — ISBN 978-5-4488-0614-8. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование: [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/91875
6. Беловинский, Л. В. История русской материальной культуры: учеб. пособие / Л.В. Беловинский. — 2-е изд., испр. и доп. — М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2019. — 512 с. — (Среднее профессиональное образование).
7. Зуев, М. Н. История России XX - начала XXI века: учебник и практикум для среднего профессионального образования / М. Н. Зуев, С. Я. Лавренов. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 299 с. — (Профессиональное образование). — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/452675
8. Крамаренко, Р. А. История России. Рабочая тетрадь: учебно-методическое пособие / Р. А. Крамаренко. — Новосибирск: Новосибирский государственный технический университет, 2019. — 64 с. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование: [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/98675

9. Кузнецов, И. Н. Отечественная история: учебник / И. Н. Кузнецов. — М.: ИНФРА-М, 2021. — 639 с. — (Среднее профессиональное образование).

10. Оришев, А. Б. История: от древних цивилизаций до конца XX в.: учебник / А. Б. Оришев, В. Н. Тарасенко. – М.: РИОР: ИНФРА-М, 2020. - 276 с. - (Среднее профессиональное образование).

Пашенцев, Д. А. История отечественного государства и права: учебное пособие / Д.А. Пашенцев, А.Г. Чернявский. — М.: ИНФРА-М, 2021. — 429 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-013945-6. - Текст: электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/961439 – Режим доступа: по подписке.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательного предмета раскрываются через предметные результаты, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций по разделам и темам содержания учебного материала.

Код и наименование формируемых компетенций	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятий
ОК 01	Р 5, Темы 5.1, 5.2	Диагностическая работа Контрольная работа Самооценка и взаимооценка Презентация мини-проектов Устный и письменный опрос Результаты выполнения учебных заданий Разработка маршрута образовательного путешествия Практические работы Промежуточная аттестация
ОК 02	Р 1, Тема 1.1 Р 2, Темы 2.1 - 2.5 Р 3, Темы 3.1, 3.2 Р 4, Темы 4.1 - 4.5 Р 5, Темы 5.1, 5.2 Р 6, Темы 6.1 - 6.3 Р 7, Темы 7.1, 7.2 Р 8, Темы 8.1 - 8.4 Р 9, Темы 9.1, 9.2 Р 10, Тема 10.1 Р 11, Темы 11.1 - 11.4 Р 12, Темы 12.1, 12.2	
ОК 04	Р 5, Темы 5.1, 5.2	
ОК 05	Р 1, Тема 1.1 Р 2, Темы 2.1 - 2.5 Р 3, Темы 3.1, 3.2 Р 4, Темы 4.1 - 4.5 Р 5, Темы 5.1, 5.2 Р 6, Темы 6.1 - 6.3 Р 7, Темы 7.1, 7.2 Р 8, Темы 8.1 - 8.4 Р 9, Темы 9.1, 9.2 Р 10, Тема 10.1 Р 11, Темы 11.1 - 11.4 Р 12, Темы 12.1, 12.2	
ОК 06	Р 1, Тема 1.1 Р 2, Темы 2.1 - 2.5 Р 3, Темы 3.1, 3.2 Р 4, Темы 4.1 - 4.5 Р 5, Темы 5.1, 5.2 Р 6, Темы 6.1 - 6.3 Р 7, Темы 7.1, 7.2 Р 8, Темы 8.1 - 8.4 Р 9, Темы 9.1, 9.2 Р 10, Тема 10.1 Р 11, Темы 11.1 - 11.4 Р 12, Темы 12.1, 12.2	
ПК 1.3, ПК 1.4, ПК 2.5-ПК 2.8	Р 5, Темы 5.1, 5.2	Дискуссии, семинары, творческие задания

ПК 3.3-ПК 3.6 ПК 4.2-ПК 4.5 ПК 5.3-ПК 5.5		

Приложение 2.10
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа учебного предмета

ОУП.10 ОБЩЕСТВОЗНАНИЕ

2024 г.

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

Разработчик:
Соколова И.Н., преподаватель КГА ПОУ ХТК

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПО УЧЕБНОМУ ПРЕДМЕТУ «Обществознание».....571
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА.....584
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА.....594
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА.....597

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

1.1 Место предмета в структуре образовательной программы

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

1.2 Цели и планируемые результаты освоения предмета

1.2.1 Цели предмета

Содержание учебной программы «Обществознание» направлено на достижение следующих **целей**:

- воспитание общероссийской идентичности, гражданской ответственности, основанной на идеях патриотизма, гордости за достижения страны в различных областях жизни; приверженности демократическим ценностям, закрепленным в Конституции Российской Федерации;
- освоение системы знаний об обществе и человеке, формирование целостной картины общества;
- овладение умениями получать, анализировать, интерпретировать и систематизировать социальную информацию из различных источников, преобразовывать ее и использовать для самостоятельного решения учебно-познавательных, исследовательских и жизненных задач;
- совершенствование опыта применения полученных знаний и умений при анализе и оценке жизненных ситуаций, социальных фактов, поведения людей и собственных поступков в различных областях общественной жизни с учётом профессиональной направленности организации среднего профессионального образования;
- становление духовно-нравственных позиций и приоритетов личности в период ранней юности, выработка интереса к освоению социальных и гуманитарных дисциплин, развитие мотивации к предстоящему самоопределению.

1.2.2. Планируемые результаты освоения учебного предмета в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС ССО

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения предмета	
	Общие	**Предметные**
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	В части трудового воспитания: - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности, Овладение универсальными учебными познавательными действиями: а) базовые логические действия: - самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; - устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; - определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; - выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; - вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; - развивать креативное мышление при решении жизненных проблем б) базовые исследовательские действия: - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;	сформировать знания об (о): - обществе как целостной развивающейся системе в единстве и взаимодействии основных сфер и институтов; основах социальной динамики; глобальных проблемах и вызовах современности; перспективах развития современного общества, в том числе тенденций развития Российской Федерации; - человеке как субъекте общественных отношений и сознательной деятельности; особенностях социализации личности в современных условиях, сознании, познании и самосознании человека; особенностях профессиональной деятельности в области науки, культуры, экономической и финансовой сферах; - экономике как науке и хозяйстве, роли государства в экономике, в том числе государственной политики поддержки конкуренции и импортозамещения, особенностях рыночных отношений в современной экономике; - системе права и законодательства Российской Федерации; - владеть базовым понятийным аппаратом социальных наук, уметь различать существенные и несущественные признаки понятий, определять различные смыслы многозначных понятий, классифицировать используемые в социальных науках понятия и термины; использовать понятийный аппарат при анализе и оценке социальных явлений, для ориентации в социальных науках и при изложении собственных суждений и построении устных и письменных высказываний; - владеть умениями формулировать на основе приобретенных социально-гуманитарных знаний

	- выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; - анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; -- уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; - уметь интегрировать знания из разных предметных областей; - выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; и способность их использования в познавательной и социальной практике	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
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации , и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.	Овладение универсальными учебными познавательными действиями: а) базовые логические действия: - самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; - устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; - определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; - выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; - вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; - развивать креативное мышление при решении жизненных проблем	сформировать знания об (о): - особенностях процесса цифровизации и влиянии массовых коммуникаций на все сферы жизни общества; - владеть умениями применять полученные знания при анализе социальной информации, полученной из источников разного типа, включая официальные публикации на интернет-ресурсах государственных органов, нормативные правовые акты, государственные документы стратегического характера, публикации в средствах массовой информации; осуществлять поиск социальной информации, представленной в различных знаковых системах, извлекать информацию из неадаптированных источников, вести целенаправленный поиск необходимых сведений, для восполнения недостающих звеньев, делать обоснованные выводы, различать отдельные компоненты в информационном сообщении, выделять факты, выводы, оценочные суждения, мнения; - сформированность навыков оценивания социальной информации, в том числе поступающей по каналам сетевых

		коммуникаций, владение умением определять степень достоверности информации; владение умением соотносить различные оценки социальных явлений, содержащиеся в источниках информации, давать на основе полученных знаний правовую оценку действиям людей в модельных ситуациях; - уметь определять связи социальных объектов и явлений с помощью различных знаковых систем; сформированность представлений о методах изучения социальных явлений и процессов, включая универсальные методы науки, а также специальные методы социального познания, в том числе социологические опросы, биографический метод, социальное прогнозирование
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, а предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.	В области духовно-нравственного воспитания: - сформированность нравственного сознания, этического поведения; - способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности; - осознание личного вклада в построение устойчивого будущего; - ответственное отношение к своим родителям и (или) другим членам семьи, созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни в соответствии с традициями народов России; Овладение универсальными регулятивными действиями: а) самоорганизация: - самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях; - самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений;	сформировать знания об (о): - особенностях социализации личности в современных условиях, сознании, познании и самосознании человека; особенностях профессиональной деятельности в области науки, культуры, экономической и финансовой сферах; - отношениях, направлениях социальной политики в Российской Федерации, в том числе поддержки семьи, государственной политики в сфере межнациональных отношений; структуре и функциях политической системы общества, направлениях государственной политики Российской Федерации; - владеть умениями проводить с опорой на полученные знания учебно-исследовательскую и проектную деятельность, представлять ее результаты в виде завершенных проектов, презентаций, творческих работ социальной и междисциплинарной направленности; готовить устные выступления и письменные работы (развернутые ответы, сочинения) по социальной проблематике, составлять сложный и тезисный план развернутых ответов, анализировать неадаптированные тексты на социальную тематику;

	- давать оценку новым ситуациям; способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень; б) самоконтроль: использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения; - уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению; в) эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность: внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей; - эмпатии, включающей способность понимать эмоциональное состояние других, учитывать его при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию; - социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты	- готовность применять знания о финансах и бюджетном регулировании при пользовании финансовыми услугами и инструментами; использовать финансовую информацию для достижения личных финансовых целей, обеспечивать финансовую безопасность с учетом рисков и способов их снижения; сформированность гражданской ответственности в части уплаты налогов для развития общества и государства
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.	- готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению; -овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности; Овладение универсальными коммуникативными действиями: б) совместная деятельность: - понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; - принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты	- использовать обществоведческие знания для взаимодействия с представителями других национальностей и культур в целях успешного выполнения типичных социальных ролей, реализации прав и осознанного выполнения обязанностей гражданина Российской Федерации, в том числе правомерного налогового поведения; ориентации в актуальных общественных событиях, определения личной гражданской позиции; осознание значимости здорового образа жизни; роли непрерывного образования; использовать средства информационно-коммуникационных технологий в решении различных задач

	совместной работы; - координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия; - осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным Овладение универсальными регулятивными действиями: г) принятие себя и других людей: - принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности; - признавать свое право и право других людей на ошибки; - развивать способность понимать мир с позиции другого человека	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	В области эстетического воспитания: - эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений; - способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства; - убежденность в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества; - готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности; Овладение универсальными коммуникативными действиями: а) общение: - осуществлять коммуникации во всех сферах жизни; - распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать	- - владеть умениями проводить с опорой на полученные знания учебно-исследовательскую и проектную деятельность, представлять ее результаты в виде завершенных проектов, презентаций, творческих работ социальной и междисциплинарной направленности; готовить устные выступления и письменные работы (развернутые ответы, сочинения) по социальной проблематике, составлять сложный и тезисный план развернутых ответов, анализировать неадаптированные тексты на социальную тематику; - владеть умениями формулировать на основе приобретенных социально-гуманитарных знаний собственные суждения и аргументы по определенным проблемам с точки зрения социальных ценностей и использовать ключевые понятия, теоретические положения социальных наук для объяснения явлений социальной действительности; конкретизировать теоретические положения фактами социальной действительности, модельными ситуациями, примерами из личного

	предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты; - развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств	социального опыта и фактами социальной действительности, в том числе по соблюдению правил здорового образа жизни; умение создавать типологии социальных процессов и явлений на основе предложенных критериев
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	- осознание обучающимися российской гражданской идентичности; - целенаправленное развитие внутренней позиции личности на основе духовно-нравственных ценностей народов Российской Федерации, исторических и национально-культурных традиций, формирование системы значимых ценностно-смысловых установок, антикоррупционного мировоззрения, правосознания, экологической культуры, способности ставить цели и строить жизненные планы; В части гражданского воспитания: - осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка; - принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей; - готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам; - готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в общеобразовательной организации и детско-юношеских организациях; - умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением; - готовность к гуманитарной и волонтерской деятельности; патриотического воспитания:	1) сформировать знания об (о): обществе как целостной развивающейся системе в единстве и взаимодействии основных сфер и институтов; основах социальной динамики; особенностях процесса цифровизации и влиянии массовых коммуникаций на все сферы жизни общества; глобальных проблемах и вызовах современности; перспективах развития современного общества, в том числе тенденций развития Российской Федерации; 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;

	- сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России; - ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях и труде; - идейная убежденность, готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу; освоенные обучающимися межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные); - способность их использования в познавательной и социальной практике, готовность к самостоятельному планированию и осуществлению учебной деятельности, организации учебного сотрудничества с педагогическими работниками и сверстниками, к участию в построении индивидуальной образовательной траектории; - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности	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 регулирования гражданских, семейных, трудовых, налоговых, образовательных, административных, уголовных общественных отношений; системе права и законодательства Российской Федерации; 2) уметь характеризовать российские духовно-нравственные ценности, в том числе ценности человеческой жизни, патриотизма и служения Отечеству, семьи, созидательного труда, норм морали и нравственности, прав и свобод человека, гуманизма, милосердия, справедливости, коллективизма, исторического единства народов России, преемственности истории нашей Родины, осознания ценности культуры России и традиций народов России, общественной стабильности и целостности государства; 3) владеть базовым понятийным аппаратом социальных наук, уметь различать существенные и несущественные признаки понятий, определять различные смыслы многозначных понятий, классифицировать используемые в социальных науках понятия и термины; использовать понятийный аппарат при анализе и оценке социальных явлений, для ориентации в социальных науках и при изложении собственных суждений и построении устных и письменных высказываний; 4) владеть умениями устанавливать, выявлять, объяснять причинно-следственные, функциональные, иерархические и другие связи социальных объектов и процессов, включая умения характеризовать взаимовлияние природы и общества, приводить примеры взаимосвязи всех сфер жизни общества; выявлять причины и последствия преобразований в различных сферах жизни российского общества;

		характеризовать функции социальных институтов; обосновывать иерархию нормативных правовых актов в системе российского законодательства; 5) связи социальных объектов и явлений с помощью различных знаковых систем; сформированность представлений о методах изучения социальных явлений и процессов, включая универсальные методы науки, а также специальные методы социального познания, в том числе социологические опросы, биографический метод, социальное прогнозирование; 6) владеть умениями применять полученные знания при анализе социальной информации, полученной из источников разного типа, включая официальные публикации на интернет-ресурсах государственных органов, нормативные правовые акты, государственные документы стратегического характера, публикации в средствах массовой информации; осуществлять поиск социальной информации, представленной в различных знаковых системах, извлекать информацию из неадаптированных источников, вести целенаправленный поиск необходимых сведений, для восполнения недостающих звеньев, делать обоснованные выводы, различать отдельные компоненты в информационном сообщении, выделять факты, выводы, оценочные суждения, мнения; 7) владеть умениями проводить с опорой на полученные знания учебно-исследовательскую и проектную деятельность, представлять ее результаты в виде завершенных проектов, презентаций, творческих работ социальной и междисциплинарной направленности; готовить устные выступления и письменные работы (развернутые ответы, сочинения) по социальной проблематике, составлять сложный и тезисный план развернутых ответов, анализировать неадаптированные тексты на социальную тематику;

		8) использовать обществоведческие знания для взаимодействия с представителями других национальностей и культур в целях успешного выполнения типичных социальных ролей, реализации прав и осознанного выполнения обязанностей гражданина Российской Федерации, в том числе правомерного налогового поведения; ориентации в актуальных общественных событиях, определения личной гражданской позиции; осознание значимости здорового образа жизни; роли непрерывного образования; использовать средства информационно-коммуникационных технологий в решении различных задач; 9) владеть умениями формулировать на основе приобретенных социально-гуманитарных знаний собственные суждения и аргументы по определенным проблемам с точки зрения социальных ценностей и использовать ключевые понятия, теоретические положения социальных наук для объяснения явлений социальной действительности; конкретизировать теоретические положения фактами социальной действительности, модельными ситуациями, примерами из личного социального опыта и фактами социальной действительности, в том числе по соблюдению правил здорового образа жизни; умение создавать типологии социальных процессов и явлений на основе предложенных критериев; 10) готовность применять знания о финансах и бюджетном регулировании при пользовании финансовыми услугами и инструментами; использовать финансовую информацию для достижения личных финансовых целей, обеспечивать финансовую безопасность с учетом рисков и способов их снижения; сформированность гражданской ответственности в части уплаты налогов для развития общества и государства; 11) сформировать навыки оценивания социальной

		информации, в том числе поступающей по каналам сетевых коммуникаций, владение умением определять степень достоверности информации; владение умением соотносить различные оценки социальных явлений, содержащиеся в источниках информации, давать на основе полученных знаний правовую оценку действиям людей в модельных ситуациях; 12) владеть умением самостоятельно оценивать и принимать решения, выявлять с помощью полученных знаний наиболее эффективные способы противодействия коррупции; определять стратегии разрешения социальных и межличностных конфликтов; оценивать поведение людей и собственное поведение с точки зрения социальных норм, ценностей, экономической рациональности и финансовой грамотности; осознавать неприемлемость антиобщественного поведения, осознавать опасность алкоголизма и наркомании, необходимость мер юридической ответственности, в том числе для несовершеннолетних граждан
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	- наличие мотивации к обучению и личностному развитию; В области ценности научного познания: - сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе; Овладение универсальными учебными познавательными	- владеть умениями применять полученные знания при анализе социальной информации, полученной из источников разного типа, включая официальные публикации на интернет-ресурсах государственных органов, нормативные правовые акты, государственные документы стратегического характера, публикации в средствах массовой информации;

	действиями: б) базовые исследовательские действия: - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания; - овладение видами деятельности по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов; - формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями и методами; -осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду	
ПК 1.3, ПК 1.4 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента **ПК 2.3, ПК 2.5 – ПК 2.8** Осуществлять приготовление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента **ПК 3.3 – ПК 3.6** Осуществлять приготовление и подготовку к реализации холодных блюд разнообразного	В области эстетического воспитания – восприимчивость к разным видам искусства, традициям и творчеству своего и других народов, понимание эмоционального воздействия искусства; – осознание важности художественной культуры как средства коммуникации и самовыражения; понимание ценности отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества; стремление к самовыражению в разных видах искусства.	– консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; – творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.

ассортимента **ПК 4.2 – 4.5** Осуществлять приготовление и подготовку к реализации сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента **ПК 5.3 – 5.5** Осуществлять изготовление и подготовку к реализации хлебобулочных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента		

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

2.1 Объем предмета и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы по предмету	
Основное содержание	**59**
в том числе:	
теоретическое обучение	45
практические занятия	14
Профессионально-ориентированное содержание	**13**
в том числе:	
теоретическое обучение	2
практические занятия	11
Промежуточная аттестация в форме *дифференцированного зачета*	2*
ИТОГО	**72**

* - часы входят в состав часов практических занятий

2.2. Тематический план и содержание предмета ОУП.10 ОБЩЕСТВОЗНАНИЕ

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции
1	2	3	4
Раздел 1. Человек в обществе		**12**	
Тема 1.1. Общество и общественные отношения. Развитие общества	**Основное содержание учебного материала** Общество как система. Общественные отношения. Связи между подсистемами и элементами общества. Общественные потребности и социальные институты. Признаки и функции социальных институтов. Типы обществ. Постиндустриальное (информационное) общество и его особенности. Роль массовой коммуникации в современном обществе.	2	ОК 01 ОК 05
	Профессионально-ориентированное содержание учебного материала Социальные и гуманитарные аспекты глобальных проблем. Воздействие глобальных проблем на профессиональную деятельность Направления цифровизации в профессиональной деятельности.	2	ОК 01 ОК 05
Тема 1.2. Биосоциальная природа человека и его деятельность	**Основное содержание учебного материала** Человек как результат биологической и социокультурной эволюции. Влияние социокультурных факторов на формирование личности. Личность в современном обществе. Коммуникативные качества личности. Социализация личности и ее этапы. Агенты (институты) социализации. Общественное и индивидуальное сознание. Самосознание и социальное поведение	2	ОК 02 ОК 04 ОК 05
	Деятельность и ее структура. Мотивация деятельности. Потребности и интересы. Многообразие видов деятельности. Свобода и необходимость в деятельности человека.	2	
	Практическое занятие Мировоззрение, его роль в жизнедеятельности человека. Мировоззрение, его структура и типы мировоззрения.	1	ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05
	Профессионально ориентированное содержание. Практическое занятие. Выбор профессии. Профессиональное самоопределение. Учет особенностей характера в профессиональной деятельности. Технологии	1	ПК 1.3, ПК 1.4, ПК 2.5-ПК 2.8 ПК 3.3-ПК 3.6

	социальной работы. Межличностное общение и взаимодействие в профессиональном сообществе, его особенности в сфере социальной защиты населения.		ПК 4.2-ПК 4.5 ПК 5.3-ПК 5.5
Тема 1.3. Познавательная деятельность человека. Научное познание	**Основное содержание учебного материала** 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.	1	ОК 02 ОК 04 ОК 05
	Практическое занятие. Круглый стол. Российское общество и человек перед лицом угроз и вызовов XXI в.	1	ОК 02 ОК 04 ОК 05
Раздел 2. Духовная культура		**10**	
Тема 2.1. Духовная культура личности и общества	**Основное содержание учебного материала** Духовная деятельность человека. Духовные ценности российского общества. Материальная и духовная культура. Формы культуры. Народная, массовая и элитарная культура. Молодежная субкультура. Контркультура. Функции культуры. Культурное многообразие современного общества. Диалог культур.Вклад российской культуры в формирование ценностей современного общества. Мораль как общечеловеческая ценность и социальный регулятор. Категории морали. Гражданственность. Патриотизм.	2	ОК 03 ОК 05 ОК 06
	Профессионально ориентированное содержание. Практическая работа. Культура общения, труда, учебы, поведения в обществе. Этикет в деятельности повара, кондитера. Национальная культура и общественное питание.	2	ОК 05 ОК 06
Тема 2.2. Наука и образование в современном мире	**Основное содержание учебного материала** Наука. Функции науки. Возрастание роли науки в современном обществе. Направления научно-технологического развития и научные достижения Российской Федерации. Образование в современном обществе. Российская система образования. Основные направления развития образования в Российской Федерации. Непрерывность образования в информационном обществе. Значение самообразования. Цифровые образовательные ресурсы	2	ОК 02 ОК 03
Тема 2.3. Религия	**Основное содержание учебного материала.** Религия, её роль в жизни общества и человека. Мировые и национальные религии. Значение поддержания межконфессионального мира в Российской Федерации. Свобода совести.	2	ОК 05 ОК 06

Тема 2.4. **Искусство**	**Основное содержание учебного материала** Искусство, его основные функции. Особенности искусства как формы духовной культуры. Достижения современного российского искусства.	2	ОК 01 ОК 05
Раздел 3. Экономическая жизнь общества		**16**	
Тема 3.1. **Экономика- основа жизнедеятельности общества**	**Основное содержание учебного материала** Роль экономики в жизни общества. Макроэкономические показатели и качество жизни. Предмет и методы экономической науки. Ограниченность ресурсов. Кривая производственных возможностей. Типы экономических систем. Экономический рост и пути его достижения. Факторы долгосрочного экономического роста. Понятие экономического цикла. Фазы экономического цикла. Причины экономических циклов. Закон спроса и предложения.	2	ОК 02
Тема 3.2. **Рыночные отношения в экономике. Финансовые институты**	**Основное содержание учебного материала** Функционирование рынков. Рынки труда, капитала, земли, информации. Государственное регулирование рынков. Конкуренция и монополия. Государственная политика по развитию конкуренции. Антимонопольное регулирование в Российской Федерации Инфляция: причины, виды, последствия.	2	ОК 01 ОК 03 ОК 09
	Финансовый рынок. Финансовые институты. Банки. Банковская система. Центральный банк Российской Федерации: задачи и функции. Монетарная политика Банка России Цифровые финансовые услуги. Финансовые технологии и финансовая безопасность. Денежные агрегаты.	2	ОК 01 ОК 03 ОК 09
Тема 3.3. **Рынок труда и безработица. Рациональное поведение потребителя**	**Основное содержание учебного материала** 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.	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03
	Рациональное экономическое поведение. Экономическая свобода и социальная ответственность. Экономическая деятельность и проблемы устойчивого развития общества.	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03

Тема 3.4. Предприятие в экономике	**Профессионально ориентированное содержание. Практическая работа.** Предприятие в экономике. Цели предприятия. Факторы производства. Альтернативная стоимость, способы и источники финансирования предприятий. Издержки, их виды. Выручка, прибыль. Поддержка малого и среднего предпринимательства в Российской Федерации. Государственная политика импортозамещения в Российской Федерации. **Проект предприятие общественного питания (кафе, столовая, ресторан и др.)**	1	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 09 ПК 1.3, ПК 1.4, ПК 2.5-ПК 2.8 ПК 3.3-ПК 3.6 ПК 4.2-ПК 4.5 ПК 5.3-ПК 5.5
	Профессионально ориентированное содержание. Практическая работа. Защита проекта предприятия общественного питания (кафе, столовая, ресторан и др.)	1	
	Итого 1 семестр: *теоретическое обучение* *практические занятия*	**34** *27* *7*	
Тема 3.5. Экономика и государство. Мировая экономика.	**Основное содержание учебного материала** 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	ОК 01 ОК 09
	Мировая экономика	2	ОК 01 ОК 09
Раздел 4. Социальная сфера		**14**	
Тема 4.1. Социальная структура общества. Положение личности в обществе	**Основное содержание учебного материала** Социальные общности, группы, их типы. Социальная стратификация, ее критерии. Социальное неравенство. Социальная структура российского общества. Положение индивида в обществе. Социальные статусы и роли. Социальная мобильность, ее формы и каналы в современном российском обществе. Государственная поддержка социально незащищенных слоев общества в Российской Федерации	2	ОК 01 ОК 05
Тема 4.2. Семья в современном мире	**Практическое занятие.** Семья и брак. Функции и типы семьи. Семья как важнейший социальный институт. Тенденции развития семьи в современном мире. Меры социальной поддержки семьи в Российской Федерации. Помощь государства многодетным семьям	2	ОК 05 ОК 06

Тема 4.3. Этнические общности и нации	**Основное содержание учебного материала** 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	ОК 05 ОК 06
	Профессионально ориентированное содержание. Практическая работа. Этнокультурные традиции в организации общественного питания (**семинар**).	2	ПК 1.3, ПК 1.4, ПК 2.5-ПК 2.8 ПК 3.3-ПК 3.6 ПК 4.2-ПК 4.5 ПК 5.3-ПК 5.5
Тема 4.4. Социальные нормы и социальный контроль. Социальный конфликт и способы его разрешения	**Основное содержание учебного материала.** Социальные нормы и отклоняющееся (девиантное) поведение. Формы социальных девиаций. Конформизм. Социальный контроль и самоконтроль.	2	ОК 04 ОК 05
	Социальный конфликт. Виды социальных конфликтов, их причины. Способы разрешения социальных конфликтов. Особенности профессиональной деятельности социолога, социального психолога.	2	ОК 04 ОК 05
	Профессионально ориентированное содержание. Практическая работа Конфликты в трудовых коллективах и пути их преодоления. Стратегии поведения в конфликтной ситуации	2	ОК 04 ОК 05
Раздел 5. Политическая сфера		**8**	
Тема 5.1. Политика и власть. Политическая система	**Основное содержание учебного материала** 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	ОК 05 ОК 06

	Практическое занятие. 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	ОК 05 ОК 06
Тема 5.2. **Политическая культура общества и личности. Политический процесс и его участники**	**Основное содержание учебного материала** Политическая культура общества и личности. Политическое поведение. Политическое участие. Причины абсентеизма. Политическая идеология, ее роль в обществе. Основные идейно-политические течения современности. Политический процесс и участие в нем субъектов политики. Формы участия граждан в политике. Политические партии как субъекты политики, их функции, виды. Типы партийных систем. Избирательная система. Типы избирательных систем: мажоритарная, пропорциональная, смешанная. Избирательная кампания. Избирательная система в Российской Федерации Политическая элита и политическое лидерство. Типология лидерства	2	ОК 03 ОК 04
	Практическое занятие. Роль средств массовой информации в политической жизни общества. Интернет в современной политической коммуникации.	2	ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06
Раздел 6. Правовое регулирование общественных отношений в Российской Федерации		**10**	
Тема 6.1. **Право в системе социальных норм**	**Основное содержание учебного материала** Правовое регулирование общественных отношений в Российской Федерации. Право в системе социальных норм. Источники права. Нормативные правовые акты, их виды. Законы и законодательный процесс в Российской Федерации. Система российского права. Правоотношения, их субъекты. Особенности правового статуса несовершеннолетних. Правонарушение и юридическая ответственность. Функции правоохранительных органов Российской Федерации.	2	ОК 01 ОК 05 ОК 09
Тема 6.2. **Основы конституционного**	**Практическое занятие.** Конституция Российской Федерации. Основы конституционного строя Российской Федерации. Гражданство Российской Федерации. Личные (гражданские), политические,	2	ОК 02 ОК 06 ОК 07

права Российской Федерации	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.		
	Профессионально ориентированное содержание Профессиональные обязанности гражданина Российской Федерации в организации мероприятий ГО и защиты от ЧС в условиях мирного и военного времени.	2	ПК 1.3, ПК 1.4, ПК 2.5-ПК 2.8 ПК 3.3-ПК 3.6 ПК 4.2-ПК 4.5 ПК 5.3-ПК 5.5
Тема 6.3. **Правовое регулирование гражданских, семейных, трудовых, образовательных правоотношений**	**Основное содержание учебного материала** Гражданское право. Гражданские правоотношения. Субъекты гражданского права. Организационно-правовые формы юридических лиц. Гражданская дееспособность несовершеннолетних. Семейное право. Порядок и условия заключения и расторжения брака. Правовое регулирование отношений супругов. Права и обязанности родителей и детей Трудовое право. Трудовые правоотношения. Порядок приема на работу, заключения и расторжения трудового договора. Права и обязанности работников и работодателей. Дисциплинарная ответственность. Защита трудовых прав работников. Особенности трудовых правоотношений несовершеннолетних работников Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации».	2	ОК 02 ОК 05 ОК 06
Тема 6.4. **Правовое регулирование налоговых, административных, уголовных правоотношений. Экологическое законодательство**	**Практическое занятие.** 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 Законодательство Российской Федерации о налогах и сборах. Участники отношений, регулируемых законодательством о налогах и сборах. Права и обязанности налогоплательщиков. Ответственность за налоговые правонарушения.	2	ОК 02 ОК 06 ОК 09

Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)	**2**	
Итого 2 семестр: *теоретическое обучение* *практические занятия*	38 *20* *18*	
Всего	**72**	

Индивидуальный проект (примерные темы)
1. Психологический портрет студента глазами преподавателя и родителей. 2. Результаты загрязнения окружающей среды (на примере Хабаровска и Хабаровского края). 3. Религиозный экстремизм: причины возникновения и способы преодоления. 4. Роль и значение рекламы в экономике нашего региона. 5. Роль и место религии в современной России. 6. Роль малого бизнеса в развитии деловых связей между государствами. 7. Русские православные праздники в жизни современного человека. 8. Современные средства массовой информации и их роль в формировании нравственного облика современного человека. 9. Социально-психологические особенности молодёжных субкультур. 10. Социальные факторы молодёжной преступности. 11. Тенденции развития ценностных ориентаций современной молодёжи. 12. Характер, наследственность или воспитание. 13. Человек – феномен современной компьютерной индустрии. 14. Экономика: между эффективностью и социальной справедливостью. 15. Дизайн-проект учебного кабинета обществознания. 16. Моя дизайнерская фирма. 17. Современные семейные ценности. 18. Культура общения в среде молодежи. 19. Развитие малого бизнеса в Хабаровском крае. 20. Экологические акции Хабаровского края. 21. Развитие дизайнерской индустрии края. 22. Я – гражданин Российской Федерации. 23. Правовая культура молодежи. 24. Повышение финансовой грамотности современных студентов. 25. Влияние компьютерных игр на психику современного человека.

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебного предмета требует наличия учебного кабинета «Обществознание».

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- маркерная доска;
- учебно-методическое обеспечение.

Технические средства обучения:

- компьютер для преподавателя;
- локальная компьютерная сеть и глобальная сеть Интернет;
- системное и прикладное программное обеспечение;
- антивирусное программное обеспечение;
- специализированное программное обеспечение;
- телевизор для мультимедиа.

3.2. Информационное обеспечение обучения. Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Для реализации программы библиотечный фонд имеет печатные и электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

3.2.1. Печатные издания:

1. Обществознание.10 класс: учеб. для общеобразоват. учреждений: базовый уровень/ Л.Н. Боголюбов, Ю.В. Аверьянов, А.В. Белявский. – М.: Просвещение, 2020 г.

2. Обществознание. 11 класс: учеб. для общеобразоват. учреждений: базовый уровень / Л.Н. Боголюбов, Ю.В. Аверьянов, А.В. Белявский. – М.: Просвещение, 2020 г.

3.2.2. Электронные издания (электронные ресурсы)

1. Обществознание: 10 класс: базовый уровень: учебник / Л. Н. Боголюбов, А. Ю. Лазебникова, А. И. Матвеев [и др.]; под редакцией Л. Н. Боголюбова, А. Ю. Лазебниковой. — 5-е изд. — Москва: Просвещение, 2023. — 288 с. — ISBN 978-5-09-104509-3. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROF образование: [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/132315

2. Обществознание: 11 класс: базовый уровень: учебник / Л. Н. Боголюбов, Н. И. Городецкая, А. Ю. Лазебникова [и др.]; под редакцией Л. Н. Боголюбова, А. Ю. Лазебниковой. — 5-е изд. — Москва: Просвещение, 2023. — 288 с. — ISBN 978-5-09-104510-9. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROF образование: [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/132318

3. Васильев, М. В. Обществознание: учебник для СПО / М. В. Васильев. — Саратов, Москва: Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2020. — 375 с. — ISBN 978-5-4488-0901-9, 978-5-4497-0739-0. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROF образование: [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/98514

4. Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов. URL:http://school-collection.edu.ru

5. Информационно-правовой портал «Гарант». URL: http://www.garant.ru.

6. Министерство науки и высшего образования Российской Федерации. URL: https://minobrnauki.gov.ru

7. Министерство просвещения Российской Федерации. URL: https://edu.gov.ru

8. Официальный сайт Верховного суда Российской Федерации. URL: http://www.vsrf.ru.

9. Официальный сайт Государственной Думы РФ. URL: http://duma.gov.ru

10. Официальный сайт компании «Консультант Плюс». URL: http://www.consultant.ru.

11. Официальный сайт Национальных проектов России. URL: https://национальныепроекты.рф

12. Официальный сайт Правительства России. URL: http://www.government.ru

13. Официальный сайт Правительства РФ. URL: http://www.government.ru

14. Официальный сайт Президента РФ. URL: http://www.kremlin.ru.

15. Официальный сайт Совета Федерации РФ. URL: http://council.gov.ru

16. Федеральная служба по надзору в сфере образования и науки (Рособрнадзор). URL: https://obrnadzor.gov.ru

17. Федеральный институт педагогических измерений (ФИПИ). URL: https://fipi.ru

18. Федеральный портал «Информационно-коммуникационных технологий в образовании». URL: http://window.edu.ru

19. Федеральный портал «Российское образование». URL: https://www.edu.ru

20. Федеральный портал по финансовой грамотности. URL: https://vashifinancy.ru

21. Фестиваль педагогических идей «Открытый урок». URL:http://festival.1september.ru/

3.2.3. Дополнительные источники

1. «Конституция Российской Федерации» (принята всенародным голосованием 12.12.1993 с изменениями, одобренными в ходе общероссийского голосования 01.07.2020)

2. Гражданский кодекс Российской Федерации от 30.11.1994 N 51-ФЗ (ред. от 25.02.2022)

3. Бюджетный кодекс Российской Федерации от 31.07.1998 N 145-ФЗ (ред. от 14.07.2022)

4. Кодекс Российской Федерации об административных правонарушениях от 30.12.2001 N 195-ФЗ (ред. от 14.07.2022) (с изм. и доп., вступ. в силу с 25.07.2022)

5. Семейный кодекс Российской Федерации от 29.12.1995 N 223-ФЗ (ред. от 04.08.2022)

6. Трудовой кодекс Российской Федерации от 30.12.2001 N 197-ФЗ (ред. от 14.07.2022) (с изм. и доп., вступ. в силу с 25.07.2022)

7. Уголовный кодекс Российской Федерации от 13.06.1996 N 63-ФЗ (ред. от 14.07.2022, с изм. от 18.07.2022) (с изм. и доп., вступ. в силу с 25.07.2022)

8. Налоговый кодекс Российской Федерации от 31.07.1998 N 146-ФЗ (ред. от 28.06.2022) (с изм. и доп., вступ. в силу с 01.08.2022)

9. Закон РФ от 07.02.1992 № 2300-1 «О защите прав потребителей» // СЗ РФ. — 1992. —№ 15. — Ст. 766. Закон РФ от 19.04.1991 № 1032-1 «О занятости населения в Российской Федерации» //Ведомости Съезда народных депутатов РФ и ВС РФ. — 1991. — № 18. — Ст. 566.

10. Закон РФ от 31.05.2002 № 62-ФЗ «О гражданстве Российской Федерации» // СЗ РФ. —2002.

11. Закон РФ от 11.02.1993 № 4462-1 «О Нотариате» (с изм. и доп.) // СЗ РФ. — 1993.

12. Федеральный закон от 31.05.2002 г. № 63-ФЗ «Об адвокатской деятельности и адвокатуре в Российской Федерации» // СЗ РФ. — 2002.

13. Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» //СЗ РФ. — 2012.

14. Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» // СЗ РФ. — 1999. — № 14. — Ст. 1650.

15. Федеральный закон от 10.01.2002 № 7-ФЗ «Об охране окружающей среды» // СЗ РФ. —2002. — № 2. — Ст. 133.

16. Федеральный закон «О воинской обязанности и военной службе» от 28.03.1998 N 53-ФЗ (ред. от 14.07.2022)

17. Федеральный закон "Об основных гарантиях избирательных прав и права на участие в референдуме граждан Российской Федерации" от 12.06.2002 N 67-ФЗ (ред.от. 28.06.2022).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательного предмета раскрываются через предметные результаты, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций по разделам и темам содержания учебного материала.

Общая/профессиональная компетенции	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятия
Раздел 1. Человек в обществе		
ОК 01 ОК 05	Тема 1.1. Общество и общественные отношения. Развитие общества	*Познавательные задания* • Вопросы проблемного характера • Задания к схемам, таблицам, диаграммам, инфографике • Проектные задания *Тестирование* *Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся*
ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05	Тема 1.2. Биосоциальная природа человека и его деятельность	*Устный опрос* *Познавательные задания* • Задания к документам, содержащим социальную информацию • Проектные задания *Тестирование* *Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся*
ОК 02 ОК 04 ОК 05	Тема 1.3. Познавательная деятельность человека. Научное познание	*Устный опрос* *Познавательные задания* • Задания к документам, содержащим социальную информацию • Познавательные задания *Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся*
Раздел 2. Духовная культура		
ОК 03 ОК 05 ОК 06	Тема 2.1. Духовная культура личности и общества	*Познавательные задания* • Вопросы проблемного характера • Задания к документам, содержащим социальную информацию *Тестирование* *Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся*
ОК 02 ОК 03	Тема 2.2. Наука и образование в современном мире	*Устный опрос* *Познавательные задания* • Задания к документам, содержащим социальную информацию • Проектные задания

		Тестирование *Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся*
ОК 05 ОК 06	Тема 2.3. Религия	*Устный опрос* *Познавательные задания* • Задания к документам, содержащим социальную информацию *Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся*
ОК 01 ОК 05	Тема 2.4. Искусство	*Устный опрос* *Познавательные задания* • Задания к документам, содержащим социальную информацию *Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся*
Раздел 3. Экономическая жизнь общества		
ОК 02	Тема 3.1. Экономика - основа жизнедеятельности общества	*Устный опрос* *Познавательные задания* • Задания к схемам, таблицам, диаграммам, инфографике *Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся*
ОК 01 ОК 03 ОК 09	Тема 3.2. Рыночные отношения в экономике. Финансовые институты	*Устный опрос* *Познавательные задания* • Задания к документам, содержащим социальную информацию *Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся*
ОК 01 ОК 02 ОК 03	Тема 3.3. Рынок труда и безработица. Рациональное поведение потребителя	*Устный опрос* *Познавательные задания* • Задания- задачи • Задания к схемам, таблицам, диаграммам, инфографике • Проектные задания *Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся*
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 09 ПК 1.3, ПК 1.4, ПК 2.5-ПК 2.8 ПК 3.3-ПК 3.6 ПК 4.2-ПК 4.5 ПК 5.3-ПК 5.5	Тема 3.4. Предприятие в экономике	*Устный опрос* *Познавательные задания* • Задания - задачи • Задания к документам, содержащим социальную информацию • Проектные задания *Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся*
ОК 01 ОК 09	Тема 3.5. Экономика и государство	*Устный опрос* *Познавательные задания* • Задания к схемам, таблицам,

		диаграммам, инфографике *Тестирование* *Самооценка и взаимооценка знаний /умений о*бучающихся
ОК 06 ПК 1.3, ПК 1.4, ПК 2.5-ПК 2.8 ПК 3.3-ПК 3.6 ПК 4.2-ПК 4.5 ПК 5.3-ПК 5.5	Тема 3.6. Основные тенденции развития экономики России и международная экономика	*Познавательные задания* • Вопросы проблемного характера • Работа с документами, содержащими социальную информацию *Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся*
Раздел 4. Социальная сфера		
ОК 01 ОК 05	Тема 4.1. Социальная структура общества. Положение личности в обществе	*Устный опрос* *Познавательные задания* • Задания к документам, содержащим социальную информацию *Тестирование* *Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся*
ОК 05 ОК 06	Тема 4.2. Семья в современном мире	*Устный опрос* *Познавательные задания* • Задания к документам, содержащим социальную информацию *Тестирование* *Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся*
ОК 05 ОК 06 ПК 1.3, ПК 1.4, ПК 2.5-ПК 2.8 ПК 3.3-ПК 3.6 ПК 4.2-ПК 4.5 ПК 5.3-ПК 5.5	Тема 4.3. Этнические общности и нации	*Устный опрос* *Познавательные задания* • Задания к документам, содержащим социальную информацию *Тестирование* *Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся*
ОК 04 ОК 05	Тема 4.4. Социальные нормы и социальный контроль. Социальный конфликт и способы его разрешения	*Устный опрос* *Познавательные задания* • Задания- задачи • Проектные задания *Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся*
Раздел 5. Политическая сфера		
ОК 05 ОК 06	Тема 5.1. Политика и власть. Политическая система	*Устный опрос* *Познавательные задания* • Задания к документам, содержащим социальную информацию *Тестирование* *Самооценка и взаимооценка*

		знаний /умений обучающихся
ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06	Тема 5.2. Политическая культура общества и личности. Политический процесс и его участники	*Устный опрос* *Познавательные задания* • Задания- задачи • Задания к документам, содержащим социальную информацию *Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся*
Раздел 6. Правовое регулирование общественных отношений в Российской Федерации		
ОК 01 ОК 05 ОК 10	Тема 6.1. Право в системе социальных норм	*Устный опрос* *Познавательные задания* • Задания к документам, содержащим социальную информацию *Тестирование* *Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся*
ОК 02 ОК 06 ОК 07 ПК 1.3, ПК 1.4, ПК 2.5-ПК 2.8 ПК 3.3-ПК 3.6 ПК 4.2-ПК 4.5 ПК 5.3-ПК 5.5	Тема 6.2. Основы конституционного права Российской Федерации	*Устный опрос* *Познавательные задания* • Задания- задачи *Тестирование* *Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся*
ОК 02 ОК 05 ОК 06	Тема 6.3. Правовое регулирование гражданских, семейных, трудовых, образовательных правоотношений	*Устный опрос* *Познавательные задания* • Задания- задачи *Тестирование* *Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся*
ОК 02 ОК 06 ОК 09	Тема 6.4. Правовое регулирование налоговых, административных, уголовных правоотношений. Экологическое законодательство	*Устный опрос* *Познавательные задания* • Задания- задачи *Тестирование* *Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся*
ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09, ПК 1.3, ПК 1.4, ПК 2.5-ПК 2.8 ПК 3.3-ПК 3.6 ПК 4.2-ПК 4.5 ПК 5.3-ПК 5.5		*Выполнение заданий промежуточной аттестации*

Приложение 2.11
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа учебного предмета

ОУП.11 ГЕОГРАФИЯ

2024 г.

Рабочая программа учебного предмета ***«География»*** разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего общего образования, Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**, Федеральной образовательной программой среднего общего образования, с учетом Примерной рабочей программы по учебному предмету ***«География»*** для профессиональных образовательных организаций, рекомендованной ФГБОУ ДПО ИРПО, протокол № 20 от 15 августа 2024 года.

Разработчики:
Щеблыкина С.В., преподаватель КГА ПОУ ХТК

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПО УЧЕБНОМУ ПРЕДМЕТУ «География».....605
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА.....617
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА...630
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА.....632

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

1.1.Место предмета в структуре образовательной программы

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

1.2.Цели и планируемые результаты освоения предмета

1.2.1 Цели предмета

Содержание учебной программы «География» направлено на достижение следующих **целей**:

- освоение системы географических знаний о целостном, многообразном и динамично изменяющемся мире, взаимосвязи природы, населения и хозяйства на всех территориальных уровнях;
- овладение умениями сочетать глобальный, региональный и локальный подходы для описания и анализа природных, социально-экономических, геоэкологических процессов и явлений;
- развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей посредством ознакомления с важнейшими географическими особенностями и проблемами мира в целом, его отдельных регионов и ведущих стран;
- воспитание уважения к другим народам и культурам, бережного отношения к окружающей природной среде;
- использование в практической деятельности и повседневной жизни разнообразных географических методов, знаний и умений, а также географической информации;
- нахождение и применение географической информации, включая географические карты, статистические материалы, геоинформационные системы и интернет-ресурсы, для правильной оценки важнейших социально-экономических вопросов международной жизни;
- понимание географической специфики крупных регионов и стран мира в условиях стремительного развития международного туризма и отдыха, деловых и образовательных программ, телекоммуникаций и простого общения.

1.2.2. Планируемые результаты освоения учебного предмета в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС ССО

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения предмета	
	Общие	**Предметные**
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	**В части трудового воспитания:** - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности. **Овладение универсальными учебными познавательными действиями:** а**) базовые логические действия:** - самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; - устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; - определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; - выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; - вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; - развивать креативное мышление при решении жизненных проблем; б) **базовые исследовательские действия:** - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;	- понимать роль и место комплекса географических наук в системе научных дисциплин и в решении современных научных и практических задач: определять задачи, возникающие при решении средствами географических наук глобальных проблем, проявляющихся на региональном уровне; определять аспекты глобальных проблем на региональном и локальном уровнях, которые могут быть решены средствами географических наук: урбанизм и городские исследования, современная промышленность и цепочки добавленной стоимости и так далее; - освоить и применить системы знаний для вычленения и оценивания географических факторов, определяющих сущность и динамику важнейших природных, социально-экономических объектов, процессов и явлений и экологических процессов: вычленять географическую информацию, представленную в различных источниках, необходимую для подтверждения тех или иных тезисов; вычленять географические факторы, определяющие сущность и динамику важнейших природных, социально-экономических объектов, процессов и явлений и экологических процессов; объяснять распространение географических объектов, процессов и явлений; оценивать географические факторы, определяющие сущность и динамику важнейших природных, социально-экономических объектов, процессов и явлений и экологических процессов, природно-ресурсный потенциал стран и регионов России для развития отдельных отраслей промышленности и сельского хозяйства, международную специализацию стран; - сформировать комплекс знаний о целостности географического пространства как иерархии взаимосвязанных

	- выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; - анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; - уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; - уметь интегрировать знания из разных предметных областей; - выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; - способность их использования в познавательной и социальной практике.	природно-общественных территориальных систем: использовать географические знания о природе Земли и России, о мировом хозяйстве и хозяйстве России, населении мира и России, об особенностях взаимодействия природы и общества для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач в контексте реальной жизни, в том числе для выделения факторов, определяющих географическое проявление глобальных проблем человечества на региональном и локальном уровнях; составлять сравнительную географическую характеристику регионов и стран мира; - владеть географической терминологией и системой географических понятий: применять географические понятия для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач; -сформировать систему знаний об основных процессах, закономерностях и проблемах взаимодействия географической среды и общества, о географических подходах к устойчивому развитию территорий, готовность к самостоятельному поиску методов решения практико-ориентированных задач: определять проблемы взаимодействия географической среды и общества на территориях разного ранга; оценивать различные подходы к решению геоэкологических проблем; интегрировать и использовать географические знания и сведения из источников географической информации для решения практико-ориентированных задач: решения проблем, имеющих географические аспекты; объяснения географических особенностей проявления проблем взаимодействия географической среды и общества; составления географических прогнозов;
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации	**В области ценности научного познания:** - сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего	- освоить и применить системы знаний для вычленения и оценивания географических факторов, определяющих сущность и динамику важнейших природных, социально-экономических объектов, процессов и явлений и экологических процессов: вычленять географическую информацию,

информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.	места в поликультурном мире; - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе; **Овладение универсальными учебными познавательными действиями:** **в) работа с информацией:** - владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления; - создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации; - оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам; - использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности; - владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности.	представленную в различных источниках, необходимую для подтверждения тех или иных тезисов; вычленять географические факторы, определяющие сущность и динамику важнейших природных, социально-экономических объектов, процессов и явлений и экологических процессов; объяснять распространение географических объектов, процессов и явлений; оценивать географические факторы, определяющие сущность и динамику важнейших природных, социально-экономических объектов, процессов и явлений и экологических процессов, природно-ресурсный потенциал стран и регионов России для развития отдельных отраслей промышленности и сельского хозяйства, международную специализацию стран; - владеть навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, сформированность умений проводить учебные исследования, в том числе с использованием моделирования и проектирования как метода познания природных, социально-экономических и геоэкологических явлений и процессов: самостоятельно выбирать тему; определять проблему, цели и задачи исследования; формулировать гипотезу; составлять план исследования; определять инструментарий (в том числе инструменты геоинформационной системы) для сбора материалов и обработки результатов; - сформировать навыки картографической интерпретации природных, социально-экономических и экологических характеристик различных территорий и акваторий: представлять информацию в виде карт, картограмм, картодиаграмм;
ОК 03. Планировать и реализовывать	В области духовно-нравственного воспитания: - сформированность нравственного сознания, этического поведения;	- готовность и способность к самостоятельно информационно-познавательной деятельности; владение навыками получения необходимой информации из различных источников и

собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.	- способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности; - осознание личного вклада в построение устойчивого будущего; - ответственное отношение к своим родителям и (или) другим членам семьи, созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни в соответствии с традициями народов России; Овладение универсальными регулятивными действиями: а) самоорганизация: - самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях; - самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений; - давать оценку новым ситуациям; способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень; б) самоконтроль: использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения; - уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению; в) эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность: внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих	ориентирования в них, критической оценки и интерпретации информации, получаемой из различных источников, работы с геоинформационными системами; умение определять и сравнивать по разным источникам информации географические аспекты и тенденции развития природных, социально-экономических и геоэкологических объектов процессов и явлений; анализировать и интерпретировать полученные данные, критически их оценивать, формулировать выводы; использовать геоинформационные системы как источник географической информации, необходимой для изучения особенностей природы, населения и хозяйства, взаимосвязей между ними и особенностей проявления и путей решения глобальных проблем человечества;

	возможностей; - эмпатии, включающей способность понимать эмоциональное состояние других, учитывать его при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию; - социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты;	
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.	- готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению; -овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности; Овладение универсальными коммуникативными действиями: б) совместная деятельность: - понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; - принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы; - координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия; - осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным Овладение универсальными регулятивными действиями: г) принятие себя и других людей: - принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности; - признавать свое право и право других людей на	- владеть географической терминологией и системой географических понятий: применять географические понятия для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач;

	ошибки; - развивать способность понимать мир с позиции другого человека;	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	В области эстетического воспитания: - эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений; - способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства; - убежденность в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества; - готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности; Овладение универсальными коммуникативными действиями: а) общение: - осуществлять коммуникации во всех сферах жизни; - распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты; - развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств;	- освоить и применить системы знаний для вычленения и оценивания географических факторов, определяющих сущность и динамику важнейших природных, социально-экономических объектов, процессов и явлений и экологических процессов: вычленять географическую информацию, представленную в различных источниках, необходимую для подтверждения тех или иных тезисов; вычленять географические факторы, определяющие сущность и динамику важнейших природных, социально-экономических объектов, процессов и явлений и экологических процессов; объяснять распространение географических объектов, процессов и явлений; оценивать географические факторы, определяющие сущность и динамику важнейших природных, социально-экономических объектов, процессов и явлений и экологических процессов, природно-ресурсный потенциал стран и регионов России для развития отдельных отраслей промышленности и сельского хозяйства, международную специализацию стран; - сформировать комплекс знаний о целостности географического пространства как иерархии взаимосвязанных природно-общественных территориальных систем: использовать географические знания о природе Земли и России, о мировом хозяйстве и хозяйстве России, населении мира и России, об особенностях взаимодействия природы и общества для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач в контексте реальной жизни, в том числе для выделения факторов, определяющих географическое проявление глобальных проблем человечества на региональном и локальном уровнях; составлять сравнительную географическую характеристику регионов и стран мира;
ОК 06. Проявлять	- осознание обучающимися российской гражданской идентичности;	- понимать роль и место комплекса географических наук в системе научных дисциплин и в решении современных

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	- целенаправленное развитие внутренней позиции личности на основе духовно-нравственных ценностей народов Российской Федерации, исторических и национально-культурных традиций, формирование системы значимых ценностно-смысловых установок, антикоррупционного мировоззрения, правосознания, экологической культуры, способности ставить цели и строить жизненные планы; В части гражданского воспитания: - осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка; - принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей; - готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам; - готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в общеобразовательной организации и детско-юношеских организациях; - умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением; - готовность к гуманитарной и волонтерской деятельности; патриотического воспитания: - сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России;	научных и практических задач: определять задачи, возникающие при решении средствами географических наук глобальных проблем, проявляющихся на региональном уровне; определять аспекты глобальных проблем на региональном и локальном уровнях, которые могут быть решены средствами географических наук: урбанизм и городские исследования, современная промышленность и цепочки добавленной стоимости и так далее; - готовность и способность к самостоятельно информационно-познавательной деятельности; владение навыками получения необходимой информации из различных источников и ориентирования в них, критической оценки и интерпретации информации, получаемой из различных источников, работы с геоинформационными системами; умение определять и сравнивать по разным источникам информации географические аспекты и тенденции развития природных, социально-экономических и геоэкологических объектов процессов и явлений; анализировать и интерпретировать полученные данные, критически их оценивать, формулировать выводы; использовать геоинформационные системы как источник географической информации, необходимой для изучения особенностей природы, населения и хозяйства, взаимосвязей между ними и особенностей проявления и путей решения глобальных проблем человечества; - сформировать умения проводить географическую экспертизу разнообразных природных, социально-экономических и экологических процессов: оценивать современное состояние окружающей среды; составлять прогноз изменения географической среды под воздействием природных факторов и деятельности человека;

	- ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях и труде; - идейная убежденность, готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу; освоенные обучающимися межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные); - способность их использования в познавательной и социальной практике, готовность к самостоятельному планированию и осуществлению учебной деятельности, организации учебного сотрудничества с педагогическими работниками и сверстниками, к участию в построении индивидуальной образовательной траектории; - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	В области экологического воспитания: - сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем; - планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества; активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде; - умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их; - расширение опыта деятельности экологической направленности;	- сформировать комплекс знаний о целостности географического пространства как иерархии взаимосвязанных природно-общественных территориальных систем: использовать географические знания о природе Земли и России, о мировом хозяйстве и хозяйстве России, населении мира и России, об особенностях взаимодействия природы и общества для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач в контексте реальной жизни, в том числе для выделения факторов, определяющих географическое проявление глобальных проблем человечества на региональном и локальном уровнях; составлять сравнительную географическую характеристику регионов и стран мира; - готовность и способность к самостоятельно информационно-познавательной деятельности; владение навыками получения необходимой информации из различных источников и ориентирования в них, критической оценки и интерпретации

	- овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности;	информации, получаемой из различных источников, работы с геоинформационными системами; умение определять и сравнивать по разным источникам информации географические аспекты и тенденции развития природных, социально-экономических и геоэкологических объектов процессов и явлений; анализировать и интерпретировать полученные данные, критически их оценивать, формулировать выводы; использовать геоинформационные системы как источник географической информации, необходимой для изучения особенностей природы, населения и хозяйства, взаимосвязей между ними и особенностей проявления и путей решения глобальных проблем человечества; - сформировать умения проводить географическую экспертизу разнообразных природных, социально-экономических и экологических процессов: оценивать современное состояние окружающей среды; составлять прогноз изменения географической среды под воздействием природных факторов и деятельности человека; - применить географические знания для самостоятельного оценивания уровня безопасности окружающей среды, адаптации к изменению ее условий: оценивать уровень безопасности окружающей среды, адаптации к изменению ее условий, в том числе на территории России; оценивать влияние последствий изменений в окружающей среде на различные сферы человеческой деятельности на региональном уровне; сопоставлять, оценивать и аргументировать различные точки зрения по актуальным экологическим и социально-экономическим проблемам мира и России;
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	- наличие мотивации к обучению и личностному развитию; В области ценности научного познания: - сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур,	- освоить и применить системы знаний для вычленения и оценивания географических факторов, определяющих сущность и динамику важнейших природных, социально-экономических объектов, процессов и явлений и экологических процессов: вычленять географическую информацию, представленную в различных источниках, необходимую для

	способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе; Овладение универсальными учебными познавательными действиями: б) базовые исследовательские действия: - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания; - овладение видами деятельности по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов; - формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями и методами; -осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду	подтверждения тех или иных тезисов; вычленять географические факторы, определяющие сущность и динамику важнейших природных, социально-экономических объектов, процессов и явлений и экологических процессов; объяснять распространение географических объектов, процессов и явлений; оценивать географические факторы, определяющие сущность и динамику важнейших природных, социально-экономических объектов, процессов и явлений и экологических процессов, природно-ресурсный потенциал стран и регионов России для развития отдельных отраслей промышленности и сельского хозяйства, международную специализацию стран; - владеть географической терминологией и системой географических понятий: применять географические понятия для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач; - готовность и способность к самостоятельно информационно-познавательной деятельности; владение навыками получения необходимой информации из различных источников и ориентирования в них, критической оценки и интерпретации информации, получаемой из различных источников, работы с геоинформационными системами; умение определять и сравнивать по разным источникам информации географические аспекты и тенденции развития природных, социально-экономических и геоэкологических объектов процессов и явлений; анализировать и интерпретировать полученные данные, критически их оценивать, формулировать выводы; использовать геоинформационные системы как источник географической информации, необходимой для изучения особенностей природы, населения и хозяйства, взаимосвязей между ними и особенностей проявления и путей решения глобальных проблем человечества; - сформировать умения проводить географическую экспертизу разнообразных природных, социально-экономических и экологических процессов: оценивать современное состояние

		окружающей среды; составлять прогноз изменения географической среды под воздействием природных факторов и деятельности человека
ПК 6.1 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации продукции региональной кухни разнообразного ассортимента	- готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; - анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; - уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности.	- владеть географической терминологией и системой базовых географических понятий, умение применять социально-экономические понятия для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач; - сформировать умения находить и использовать различные источники географической информации для получения новых знаний о природных и социально-экономических процессах и явлениях, выявления закономерностей и тенденций их развития, прогнозирования: выбирать и использовать источники географической информации (картографические, статистические, текстовые, видео- и фотоизображения, геоинформационные системы), адекватные решаемым задачам; - владеть умениями географического анализа и интерпретации информации из различных источников: находить, отбирать, систематизировать информацию, необходимую для изучения географических объектов и явлений, отдельных территорий мира и России, их обеспеченности природными и человеческими ресурсами, хозяйственного потенциала, экологических проблем;

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

2.1. Объем предмета и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы по предмету	
Основное содержание	**56**
в том числе:	
теоретическое обучение	28
практические занятия	28
Профессионально-ориентированное содержание	**16**
в том числе:	
теоретическое обучение	8
практические занятия	8
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2*
ИТОГО	**72**

*Часы для дифференцированного зачета взяты из часов практической подготовки

2.2. Тематический план и содержание предмета ОУП.11 ГЕОГРАФИЯ

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объём часов	Формируемые компетенции
1	2	3	4
Основное содержание			
Раздел 1. География как наука		**2**	
Тема 1.1. Традиционные и новые методы в географии. Географические прогнозы. Географическая культура	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09
	Традиционные и новые методы исследований в географических науках, их использование в разных сферах человеческой деятельности. Современные направления географических исследований. Источники географической информации, геоинформационные системы. Географические прогнозы как результат географических исследований. Элементы географической культуры: географическая картина мира, географическое мышление, язык географии. Их значимость для представителей разных профессий	2	
Раздел 2. Природопользование и геоэкология		**12**	
Тема 2.1. Географическая среда. Естественный и антропогенный ландшафты	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09
	Географическая среда как геосистема; факторы, её формирующие и изменяющие. Адаптация человека к различным природным условиям территорий, её изменение во времени. Географическая и окружающая среда. Естественный и антропогенный ландшафты. Проблема сохранения ландшафтного и культурного разнообразия на Земле	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**2**	
	Практическое занятие № 1. Классификация ландшафтов с использованием источников географической информации	2	
Тема 2.2. Проблемы взаимодействия человека и природы	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 06
	Опасные природные явления, климатические изменения, повышение уровня Мирового океана, загрязнение окружающей среды. «Климатические беженцы». Стратегия устойчивого развития. Цели устойчивого развития и роль географических наук в их достижении. Особо охраняемые природные территории как один из объектов целей	2	

	устойчивого развития. Объекты Всемирного природного и культурного наследия		
	В том числе практических и лабораторных занятий	**2**	
	Практическое занятие № 2. Определение целей и задач учебного исследования, связанного с опасными природными явлениями и (или) глобальными изменениями климата и (или) загрязнением Мирового океана, выбор формы фиксации результатов наблюдения (исследования)	2	ОК 07 ОК 09
Тема 2.3. Природные ресурсы и их виды	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09
	Особенности размещения природных ресурсов мира. Природно-ресурсный капитал регионов, крупных стран, в том числе России. Ресурсообеспеченность. Истощение природных ресурсов. Обеспеченность стран стратегическими ресурсами: нефтью, газом, ураном, рудными и другими полезными ископаемыми. Земельные ресурсы. Обеспеченность человечества пресной водой. Гидроэнергоресурсы Земли, перспективы их использования. География лесных ресурсов, лесной фонд мира. Обезлесение, его причины и распространение. Роль природных ресурсов Мирового океана (энергетических, биологических, минеральных) в жизни человечества и перспективы их использования. Агроклиматические ресурсы. Рекреационные ресурсы	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**2**	
	Практическое занятие № 3. Оценка природно-ресурсного капитала одной из стран (по выбору) по источникам географической информации. Определение ресурсообеспеченности стран отдельными видами природных ресурсов	2	
Раздел 3. Современная политическая карта		**2**	
Тема 3.1. Политическая география и геополитика. Классификация и типология стран мира	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 02 ОК 04 ОК 09
	Теоретические основы геополитики как науки. Политическая география и геополитика. Политическая карта мира и изменения, на ней происходящие. Новая многополярная модель политического мироустройства, очаги геополитических конфликтов. Политико-географическое положение. Специфика России как евразийского и приарктического государства. Основные типы стран: критерии их выделения. Формы правления государств мира,	2	

	унитарное и федеративное государственное устройство		
Раздел 4. Население мира		**12**	
Тема 4.1. Численность и воспроизводство населения. Состав и структура населения	**Содержание учебного материала**	**6**	ОК 01 ОК 02 ОК 09
	Численность населения мира и динамика её изменения. Теория демографического перехода. Воспроизводство населения, его типы и особенности в странах с различным уровнем социально-экономического развития (демографический взрыв, демографический кризис, старение населения). Демографическая политика и её направления в странах различных типов воспроизводства населения. Возрастной и половой состав населения мира. Структура занятости населения в странах с различным уровнем социально-экономического развития. Этнический состав населения. Крупные народы, языковые семьи и группы, особенности размещения. Религиозный состав населения. Мировые и национальные религии, главные районы распространения. Население мира и глобализация. География культуры в системе географических наук. Современные цивилизации, географические рубежи цивилизации Запада и цивилизации Востока	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**4**	
	Практическое занятие № 4. Определение и сравнение темпов роста населения крупных по численности населения стран и регионов мира (форма фиксации результатов анализа по выбору обучающихся).	2	
	Практическое занятие № 5. Объяснение особенности демографической политики в странах с различным типом воспроизводства населения	2	
Тема 4.2. Размещение населения. Качество жизни населения	**Содержание учебного материала**	**6**	ОК 01 ОК 02 ОК 09
	Географические особенности размещения населения и факторы, его определяющие. Плотность населения, ареалы высокой и низкой плотности населения. Миграции населения: причины, основные типы и направления. Расселение населения: типы и формы. Понятие об урбанизации, её особенности в странах различных социально-экономических типов. Городские агломерации и мегалополисы мира. Качество жизни	2	

	населения как совокупность экономических, социальных, культурных, экологических условий жизни людей. Показатели, характеризующие качество жизни населения. Индекс человеческого развития как интегральный показатель сравнения качества жизни населения различных стран и регионов мира		
	В том числе практических и лабораторных занятий	**4**	
	Практическое занятие № 6. Сравнение и объяснение различий в соотношении городского и сельского населения разных регионов мира на основе анализа статистических данных.	2	
	Практическое занятие № 7. Объяснение различий в показателях качества жизни населения в отдельных регионах и странах мира на основе анализа источников географической информации	2	
Раздел 5. Мировое хозяйство		**18**	
Тема 5.1. Состав и структура мирового хозяйства. Международное географическое разделение труда	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ПК 6.1
	Мировое хозяйство: определение и состав. Основные этапы развития мирового хозяйства. Факторы размещения производства и их влияние на современное развитие мирового хозяйства. Отраслевая, территориальная и функциональная структура мирового хозяйства. Международное географическое разделение труда. Отрасли международной специализации. Условия формирования международной специализации стран и роль географических факторов в её формировании. Аграрные, индустриальные и постиндустриальные страны. Роль и место России в международном географическом разделении труда	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**2**	
	Практическое занятие № 8. Сравнение структуры экономики аграрных, индустриальных и постиндустриальных стран	2	
Тема 5.2.	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01

Международная экономическая интеграция	Международная экономическая интеграция. Крупнейшие международные отраслевые и региональные интеграционные группировки. Глобализация мировой экономики и её влияние на хозяйство стран разных социально- экономических типов. Транснациональные корпорации (ТНК) и их роль в мировой экономике	2	ОК 02 ОК 03 ОК 04 ПК 6.1
	Итого 3 семестр *теоретическое обучение* *практические занятия*	**34** *16* *18*	
Профессионально ориентированное содержание			
Тема 5.3. География главных отраслей мирового хозяйства. Промышленность мира	**Содержание учебного материала** *(профессионально ориентированное)*	**12**	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ПК 6.1
	Географические особенности размещения основных видов сырьевых и топливных ресурсов. Страны-лидеры по запасам и добыче нефти, природного газа и угля. Топливно-энергетический комплекс мира: основные этапы развития, «энергопереход». География отраслей топливной промышленности. Крупнейшие страны-производители, экспортёры и импортёры нефти, природного газа и угля. Организация стран-экспортёров нефти. Современные тенденции развития отрасли, изменяющие её географию, «сланцевая революция», «водородная» энергетика, «зелёная энергетика» Мировая электроэнергетика. Структура мирового производства электроэнергии и её географические особенности. Быстрый рост производства электроэнергии с использованием возобновляемых источников энергии. Страны-лидеры по развитию «возобновляемой» энергетики. Воздействие на окружающую среду топливной промышленности и различных типов электростанций, включая возобновляемые источники энергии. Роль России как крупнейшего поставщика топливно-энергетических и сырьевых ресурсов в мировой экономике	2	
	Металлургия мира. Географические особенности сырьевой базы чёрной и цветной металлургии. Ведущие страны-производители и экспортёры стали, меди и алюминия. Современные тенденции развития отрасли. Влияние металлургии на окружающую среду. Место России в мировом производстве и экспорте чёрных и цветных металлов	2	

	Машиностроительный комплекс мира. Ведущие страны-производители и экспортёры продукции автомобилестроения, авиастроения и микроэлектроники. Химическая промышленность и лесопромышленный комплекс мира. Ведущие страны-производители и экспортёры минеральных удобрений и продукции химии органического синтеза. Ведущие страны-производители древесины и продукции целлюлозно-бумажной промышленности. Влияние химической и лесной промышленности на окружающую среду		
	Сельское хозяйство. Географические различия в обеспеченности земельными ресурсами. Земельный фонд мира, его структура. Современные тенденции развития отрасли. Органическое сельское хозяйство. Растениеводство. География производства основных продовольственных культур. Ведущие экспортёры и импортёры. Роль России как одного из главных экспортёров зерновых культур. Животноводство. Ведущие экспортёры и импортёры продукции животноводства. Рыболовство и аквакультура: географические особенности. Влияние сельского хозяйства и отдельных его отраслей на окружающую среду. Сфера нематериального производства. Мировой транспорт. Роль разных видов транспорта в современном мире. Основные международные магистрали и транспортные узлы. Мировая система научно-исследовательских и опытно-конструкторских работ. Международные экономические отношения: основные формы и факторы, влияющие на их развитие. География международных финансовых центров. Мировая торговля и туризм	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**6**	
	Практическое занятие № 9. Представление в виде диаграмм данных о динамике изменения объёмов и структуры производства электроэнергии в мире.	2	

	Практическое занятие № 10. Размещение профильной отрасли мирового хозяйства на карте мира. Составление экономико-географической характеристики профильной отрасли.	2	
	Практическое занятие № 11. Определение направления грузопотоков продовольствия на основе анализа статистических материалов и создание карты «Основные экспортёры и импортёры продовольствия»	2	
Раздел 6. Регионы и страны мира		**20**	
Тема 6.1. Регионы мира. Зарубежная Европа	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 01 ОК 02 ОК 03
	Многообразие подходов к выделению регионов мира. Регионы мира: Зарубежная Европа, Зарубежная Азия, Северная Америка, Латинская Америка, Африка, Австралия и Океания. Зарубежная Европа: состав (субрегионы Западная Европа, Северная Европа, Южная Европа, Восточная Европа), общая характеристика. Общие черты и особенности природно-ресурсного капитала, населения и хозяйства стран субрегионов. Геополитические проблемы региона	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**2**	
	Практическое занятие № 12. Сравнение по уровню социально-экономического развития стран различных субрегионов Зарубежной Европы с использованием источников географической информации (по выбору)	2	
Тема 6.2. Зарубежная Азия	**Содержание учебного материала**	**4**	
	Зарубежная Азия: состав (субрегионы: Юго-Западная Азия, Центральная Азия, Восточная Азия, Южная Азия, Юго-Восточная Азия), общая экономико-географическая характеристика. Общие черты и особенности экономико-географического положения, природно-ресурсного капитала, населения, хозяйства стран Зарубежной Азии, современные проблемы (на примере Китая, Индии, Ирана, Японии). Современные экономические отношения России со странами Зарубежной Азии (Китай, Индия, Турция, страны Центральной Азии)	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03

	В том числе практических и лабораторных занятий	**2**	
	Практическое занятие № 13. Сравнение международной промышленной и сельскохозяйственной специализации Китая и Индии на основании анализа данных об экспорте основных видов продукции	2	
Тема 6.3. Америка	**Содержание учебного материала**	**4**	
	Америка: состав (субрегионы: Северная Америка, Латинская Америка), общие черты и особенности природно- ресурсного капитала, населения и хозяйства субрегионов. Особенности экономико-географического положения природно-ресурсного капитала, населения, хозяйства США и Канады, стран Латинской Америки, современные проблемы (на примере США, Канады, Мексики, Бразилии)	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03
	В том числе практических и лабораторных занятий	**2**	
	Практическое занятие № 14. Объяснение особенностей территориальной структуры хозяйства Канады и Бразилии на основе анализа географических карт	2	
Тема 6.4. Африка. Австралия и Океания	**Содержание учебного материала**	**4**	
	Африка: состав (субрегионы: Северная Африка, Западная Африка, Центральная Африка, Восточная Африка, Южная Африка), общая экономико-географическая характеристика. Особенности природно- ресурсного капитала, населения и хозяйства стран субрегионов. Последствия колониализма в экономике Африки. Экономические и социальные проблемы региона. Особенности экономико-географического положения, природно-ресурсного капитала, населения, хозяйства стран Африки (на примере ЮАР, Египта, Алжира, Нигерии) Австралия и Океания: особенности географического положения. Австралийский Союз: главные факторы размещения населения и развития хозяйства. Экономико-географическое положение, природно-ресурсный капитал. Отрасли международной специализации. Географическая и товарная структура экспорта Океании: особенности природных ресурсов, населения и хозяйства. Место в международном географическом разделении труда	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03

	В том числе практических и лабораторных занятий	**2**	
	Практическое занятие № 15. Сравнение на основе анализа статистических данных роли сельского хозяйства в экономике Алжира и Эфиопии	2	
Профессионально ориентированное содержание			
Тема 6.5. Россия на геополитической, геоэкономической и геодемографической карте мира	**Содержание учебного материала** *(профессионально ориентированное)*	**4**	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ПК 6.1
	Роль и место России в мировой политике, экономике, человеческом потенциале. Особенности интеграции России в мировое сообщество. Географические аспекты решения внешнеэкономических и внешнеполитических задач развития России. География отраслей международной специализации РФ. Развитие и размещение предприятий профильной отрасли в России	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**2**	
	Практическое занятие № 16. Изменение направления международных экономических связей России в новых геоэкономических и геополитических условиях	2	
Основное содержание			
Раздел 7. Глобальные проблемы человечества		**4**	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07
Тема 7.1. Глобальные проблемы человечества	**Содержание учебного материала**	**4**	
	Группы глобальных проблем: геополитические, экологические, демографические. Геополитические проблемы: проблема сохранения мира на планете и причины роста глобальной и региональной нестабильности. Проблема разрыва в уровне социально-экономического развития между развитыми и развивающимися странами и причина её возникновения. Геоэкология – фокус глобальных проблем человечества. Глобальные экологические проблемы как проблемы, связанные с усилением воздействия человека на природу и влиянием природы на человека и его экономику. Проблема глобальных климатических изменений, проблема стихийных природных бедствий, глобальные	2	

	сырьевая и энергетическая проблемы, проблема дефицита водных ресурсов и ухудшения их качества, проблемы опустынивания и деградации земель и почв, проблема сохранения биоразнообразия. Проблема загрязнения Мирового океана и освоения его ресурсов. Глобальные проблемы народонаселения: демографическая, продовольственная, роста городов, здоровья и долголетия человека. Взаимосвязь глобальных геополитических, экологических проблем и проблем народонаселения. Возможные пути решения глобальных проблем. Необходимость переоценки человечеством и отдельными странами некоторых ранее устоявшихся экономических, политических, идеологических и культурных ориентиров. Участие России в решении глобальных проблем		
	В том числе практических и лабораторных занятий	**2**	
	Практическое занятие № 17. Выявление примеров взаимосвязи глобальных проблем человечества на основе анализа различных источников географической информации и участия России в их решении	2	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		**2**	
	Итого 4 семестр *теоретическое обучение* *практические занятия*	**38** *16* *22*	
	Всего	**72**	

Индивидуальный проект (примерные темы)

1. Новейшие изменения политической карты мира.
2. Особенности распределения различных видов минеральных ресурсов по регионам и странам мира.
3. Типы природопользования в различных регионах и странах мира.
4. Демографическая политика в Китае и Индии: цели, методы, результаты.
5. Качество жизни населения в различных странах и регионах мира.
6. Языки народов мира.

7. Современные международные миграции населения.
8. Особенности урбанизации в развивающихся странах.
9. Размещение «сверхгородов» по регионам и странам мира.
10. Ведущие мировые и региональные экономические интеграционные группировки.
11. «Мировые» города и их роль в современном развитии мира.
12. Ведущие мировые районы плантационного растениеводства и товарного животноводства.
13. Изменение территориальной структуры мировой добычи нефти и природного газа.
14. Крупнейшие автомобилестроительные компании мира.
15. Современный географический рисунок мирового морского портового хозяйства.
16. Международный туризм в различных странах и регионах мира.
17. «Горячие точки» на карте Зарубежной Европы.
18. Запад и Восток Германии сегодня.
19. Этнолингвистический и религиозный состав населения субрегионов Зарубежной Азии.
20. Экономические реформы в Японии, Южной Корее и Китае.
21. Особенности политической карты Африки.
22. Типы воспроизводства населения, показатели качества жизни населения и уровень урбанизации в странах Африки.
23. Американская нация: от «плавильного котла» к «миске с салатом».
24. Географический рисунок хозяйства США.
25. Расово-этнический состав населения стран Латинской Америки.
26. Отрасли международной хозяйственной специализации Австралии.
27. Особенности современного экономико-географического положения России.
28. Внешняя торговля товарами России.
29. Эндемики растительного и животного мира материка и физико-географические закономерности их размещения
30. Глобальная проблема изменения климата.

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебного предмета требует наличия учебного кабинета «Географии».

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- маркерная доска;
- наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, плакатов, настенных географических карт, портретов выдающихся ученых-географов и др.);
- учебно-методическое обеспечение.

3.2. Информационное обеспечение обучения. Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Для реализации программы библиотечный фонд имеет печатные и электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Гладкий, Ю. Н. География: 10 класс: базовый и углублённый уровни: учебник / Ю. Н. Гладкий, В. В. Николина. — 5-е изд. — Москва: Просвещение, 2023. — 272 с. — ISBN 978-5-09-104480-5. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROF образование: [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/132220

2. Гладкий, Ю. Н. География: 11 класс: базовый и углублённый уровни: учебник / Ю. Н. Гладкий, В. В. Николина. — 5-е изд. — Москва: Просвещение, 2023. — 224 с. — ISBN 978-5-09-104481-2. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROF образование: [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/132226

3. Кузнецов, А. П. География: 10-11 классы: базовый уровень: учебник / А. П. Кузнецов, Э. В. Ким. — 13-е изд. — Москва: Просвещение, 2023. — 368 с. — ISBN 978-5-09-110479-0. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROF образование: [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/132225

4. Лобжанидзе, А. А. География: учебник для СПО / А. А. Лобжанидзе. — Саратов: Профобразование, 2020. — 213 с. — ISBN 978-5-4488-0571-4. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROF образование: [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/93536

5. Лопатников, Д. Л. География: 10-11 классы: базовый уровень: учебник / Д. Л. Лопатников. — 4-е изд. — Москва: Просвещение, 2023. — 176 с. — ISBN 978-5-09-110480-6. — Текст: электронный // Электронный

ресурс цифровой образовательной среды СПО PROF образование: [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/132224

6. Максаковский, В. П. География: 10-11 классы: базовый уровень: учебник / В. П. Максаковский. — 33-е изд. — Москва: Просвещение, 2023. — 416 с. — ISBN 978-5-09-105010-3. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROF образование: [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/132222

7. Ростом, Г. Р. География: учебное пособие для СПО / Г. Р. Ростом. — 2-е изд. — Липецк, Саратов: Липецкий государственный технический университет, Профобразование, 2020. — 233 с. — ISBN 978-5-88247-962-5, 978-5-4488-0747-3. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROF образование: [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/92825

3.2.3. Дополнительные источники

1. Захарова, Н. А. Основы безопасности в туризме: учебное пособие для СПО / Н. А. Захарова. — Саратов, Москва: Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2020. — 165 с. — ISBN 978-5-4488-0487-8, 978-5-4497-0401-6. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROF образование: [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/93542

2. Дурович, А. П. Организация туризма: учебное пособие / А. П. Дурович. — Минск: Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2020. — 296 с. — ISBN 978-985-7234-10-3. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROF образование: [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/100351

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательного предмета раскрываются через предметные результаты, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций по разделам и темам содержания учебного материала.

Общая/профессиональная компетенция	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятий
ОК 01	Р 1, Тема 1.1 Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3 Р 4, Темы 4.1, 4.2 Р.5, Темы 5.1, 5.2, 5.3 Р.6, Темы 6.1- 6.5 Р.7, Тема 7.1	Тестирование Географический диктант устный опрос фронтальный письменный опрос оценка работы с картами атласа мира практическая работа контрольная работа
ОК 02	Р 1, Тема 1.1 Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3 Р.3, Тема 3.1 Р 4, Темы 4.1, 4.2 Р.5, Темы 5.1, 5.2, 5.3 Р.6, Темы 6.1- 6.5 Р.7, Тема 7.1	
ОК 03	Р 1, Тема 1.1 Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3 Р.5, Темы 5.1, 5.2, 5.3 Р.6, Темы 6.1- 6.5 Р.7, Тема 7.1	
ОК 04	Р 3, Тема 3.1 Р.5, Темы 5.1, 5.2, 5.3 Р.7, Тема 7.1	
ОК 05	Р 1, Тема 1.1 Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3 Р.7, Тема 7.1	
ОК 06	Р 1, Тема 1.1 Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3 Р.7, Тема 7.1	
ОК 07	Р 1, Тема 1.1 Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3 Р.7, Тема 7.1	
ОК 09	Р 1, Тема 1.1 Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3 Р.3, Тема 3.1 Р 4, Темы 4.1, 4.2	
ПК 6.1	Р.5, Темы 5.1, 5.2, 5.3 Р.6, Тема 6.5	

Приложение 2.12
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа учебного предмета

ОУП.12 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА

2024 г.

Рабочая программа учебного предмета ***«Физическая культура»*** разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего общего образования, Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**, Федеральной образовательной программой среднего общего образования, с учетом Примерной рабочей программы по учебному предмету ***«Физическая культура»*** для профессиональных образовательных организаций, рекомендованной ФГБОУ ДПО ИРПО, протокол № 20 от 15 августа 2024 года.

Разработчик:
Глебова Т.Г., преподаватель КГА ПОУ ХТК

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПО УЧЕБНОМУ ПРЕДМЕТУ «Физическая культура»....636
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА....641
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА....648
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА....650

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПО УЧЕБНОМУ ПРЕДМЕТУ «Физическая культура»

1.1. Место предмета в структуре образовательной программы

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

1.2. Цели и планируемые результаты освоения предмета

1.2.1 Цели предмета

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

- развитие у обучающихся двигательных навыков, совершенствование всех видов физкультурной и спортивной деятельности;
- гармоничное физическое развитие, формирование культуры здорового и безопасного образа жизни будущего квалифицированного специалиста;
- на основе национально-культурных ценностей и традиций, формирование мотивации и потребности к занятиям физической культурой у будущего квалифицированного специалиста.

1.2.2. Планируемые результаты освоения учебного предмета в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС ССО

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения предмета	
	Общие	**Предметные**
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	**В части трудового воспитания:** - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности. **Овладение универсальными учебными познавательными действиями:** а**) базовые логические действия:** - самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; - устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; - определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; - выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; - вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; - развивать креативное мышление при решении жизненных проблем; б) **базовые исследовательские действия:** - владеть навыками учебно-исследовательской и	- уметь использовать разнообразные формы и виды физкультурной деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга, в том числе в подготовке к выполнению нормативов Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса «Готов к труду и обороне» (ГТО); - владеть современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью; - владеть основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, динамики физического развития и физических качеств; - владеть физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности.

	проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; - анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; - уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; - уметь интегрировать знания из разных предметных областей; - выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; - способность их использования в познавательной и социальной практике.	
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.	**В области ценности научного познания:** - готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению; - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности; **Овладение универсальными коммуникативными действиями:** б) **совместная деятельность**: - понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; - принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать	- уметь использовать разнообразные формы и виды физкультурной деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга, в том числе в подготовке к выполнению нормативов Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса «Готов к труду и обороне» (ГТО); - владеть современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью; - владеть основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, динамики физического развития и физических качеств; - владеть физическими упражнениями разной функциональной

	результаты совместной работы; - координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия; - осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным **Овладение универсальными регулятивными действиями:** г**) принятие себя и других людей:** - принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности; - признавать свое право и право других людей на ошибки; - развивать способность понимать мир с позиции другого человека**.**	направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности.
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	- готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению; - наличие мотивации к обучению и личностному развитию; **В части физического воспитания:** - сформированность здорового и безопасного образа жизни, ответственного отношения к своему здоровью; - потребность в физическом совершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью; - активное неприятие вредных привычек и иных форм причинения вреда физическому и психическому здоровью; **Овладение универсальными регулятивными действиями:** **а) самоорганизация:** -- самостоятельно составлять план решения проблемы	- уметь использовать разнообразные формы и виды физкультурной деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга, в том числе в подготовке к выполнению нормативов Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса «Готов к труду и обороне» (ГТО); - владеть современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью; - владеть основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, динамики физического развития и физических качеств; - владеть физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики

	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	переутомления и сохранения высокой работоспособности; - владеть техническими приемами и двигательными действиями базовых видов спорта, активное применение их в физкультурно-оздоровительной и соревновательной деятельности, в сфере досуга, в профессионально-прикладной сфере; - иметь положительную динамику в развитии основных физических качеств (силы, быстроты, выносливости, гибкости и ловкости)
ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.1-6.2	- умение самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов; - **с**амостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития; - развивать и совершенствовать профессионально важные физические качества и двигательные навыки. - самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития; - развивать и совершенствовать профессионально важные физические качества и двигательные навыки; - использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	-уметь использовать разнообразные формы и виды физкультурной деятельности, для развития координации и быстроты движений, повышению общей и специальной выносливости мышц рук, спины, подвижности в суставах кистей рук; -использовать физические упражнения разной функциональной направленности в своей профессиональной деятельности; -владеть основными способами самоконтроля и применять их в физкультурно-оздоровительной, трудовой деятельности. - владеть современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности

2.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

2.1 Объем предмета и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы по предмету	
Основное содержание	**54**
в том числе:	
теоретическое обучение	6
практические занятия	48
Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)	**18**
в том числе:	
практические занятия	18
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2*
ИТОГО	**72**

* - часы входят в состав часов практических занятий

2.2. Тематический план и содержание предмета ОУП.12 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции
1	2	3	4
Раздел 1	**Физическая культура, как часть культуры общества и человека**	**6**	
Основное содержание		**6**	
Тема 1.1 Современное состояние физической культуры и спорта. Здоровье и здоровый образ жизни	**Содержание учебного материала**	2	
	1. Физическая культура как часть культуры общества и человека. Роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека. Современное представление о физической культуре: основные понятия; основные направления развития физической культуры в обществе и их формы организации Всероссийский физкультурно-спортивный комплекс «Готов к труду и обороне» (ГТО) — программная и нормативная основа системы физического воспитания населения. Характеристика нормативных требований для обучающихся СПО 2. Понятие «здоровье» (физическое, психическое, социальное). Факторы, определяющие здоровье. Понятие «здоровый образ жизни» и его составляющие: режим труда и отдыха, профилактика и устранение вредных привычек, оптимальный двигательный режим, личная гигиена, закаливание, рациональное питание. Влияние двигательной активности на здоровье. Оздоровительное воздействие физических упражнений на организм занимающихся. Двигательная рекреация и ее роль в организации здорового образа жизни современного человека		ОК 01, ОК 04, ОК 08
Тема 1.2 Современные системы и технологии укрепления и сохранения здоровья. Основы методики самостоятельных занятий	**Содержание учебного материала**	2	ОК 01, ОК 04, ОК 08
	1. Современное представление о современных системах и технологиях укрепления и сохранения здоровья Особенности организации и проведения занятий в разных системах оздоровительной физической культуры и их функциональная направленность Формы организации самостоятельных занятий оздоровительной физической культурой и их особенности; соблюдение требований безопасности и гигиенических норм и правил во время занятий физической культурой		

оздоровительной физической культурой и самоконтроль за индивидуальными показателями здоровья	2. Организация занятий физическими упражнениями различной направленности: подготовка к занятиям физической культурой (выбор мест занятий, инвентаря и одежды, планирование занятий с разной функциональной направленностью). Нагрузка и факторы регуляции нагрузки при проведении самостоятельных занятий физическими упражнениями Основные принципы построения самостоятельных занятий. Самоконтроль за индивидуальными показателями физического развития, умственной и физической работоспособностью, индивидуальными показателями физической подготовленности. Дневник самоконтроля Физические качества, средства их совершенствования		
Тема 1.3 ППФП (профессионально-прикладная физическая подготовка)	**Содержание учебного материала**	2	ОК 01, ОК 04, ОК 08
	1.Зоны риска физического здоровья в профессиональной деятельности. Факторы сохранения и укрепления здоровья, профилактика переутомления. Составление профессиограммы. 2.Подбор физических упражнений для проведения производственной гимнастики.		
Раздел № 2	**Учебно-тренировочные занятия**	**46**	
Тема 2.1 Легкая атлетика	**Содержание учебного материала**		ОК 01, ОК 04, ОК 08 ПК 1.1 – 1.4 ПК 2.1 – 2.8 ПК 3.1 – 3.6 ПК 4.1 – 4.5 ПК 5.1 – 5.5 ПК 6.1 – 6.2
	В том числе практических и лабораторных занятий	**10**	
	1.Техника безопасности на занятиях легкой атлетикой. Техника бега высокого и низкого старта, стартового разгона, финиширования;	2	
	2. Совершенствование техники спринтерского бега, техника челночного бега 3х10	2	
	3.Совершенствование техники бега на средние и длинные дистанции (1500 м (девушки) и 2000 м (юноши))	2	
	4.Техника метания гранаты весом 500 г (девушки) и 700 г (юноши); Техника прыжка в длину с места. Бег на длинную дистанцию.	2	
	5. Развитие физических способностей средствами лёгкой атлетики. Подвижные игры и эстафеты с элементами легкой атлетики.	2	
Тема 2.2 Основная гимнастика	**Содержание учебного материала**		
	В том числе практических и лабораторных занятий	**2**	

	6. Техника безопасности на занятиях гимнастикой. Выполнение строевых упражнений, строевых приёмов: построений и перестроений, передвижений, размыканий и смыканий, поворотов на месте. Выполнение прикладных упражнений: ходьбы и бега, упражнений в равновесии, лазанье и перелазание, метание и ловля, поднимание и переноска груза, прыжки	2	
Тема 2.3 Акробатика	**Содержание учебного материала**		ОК 01, ОК 04, ОК 08 ПК 1.1 – 1.4 ПК 2.1 – 2.8 ПК 3.1 – 3.6 ПК 4.1 – 4.5 ПК 5.1 – 5.5 ПК 6.1 – 6.2
	В том числе практических и лабораторных занятий	**6**	
	7.Освоение акробатических элементов: кувырок вперед, кувырок назад, длинный кувырок, кувырок через плечо, стойка на лопатках, мост, стойка на руках, стойка на голове и руках, переворот боком «колесо», равновесие «ласточка».	2	
	8.Совершенствование акробатических элементов	2	
	9.Освоение и совершенствование акробатической комбинации (последовательность выполнения элементов в акробатической комбинации может изменяться):	2	
	Девушки / **Юноши**		
	И.П. - О.С.: Равновесие на левой (правой) - Шагом правой кувырок вперед ноги скрестно и поворот кругом - Кувырок назад - Перекатом назад стойка на лопатках - Кувырок назад через плечо в упор, стоя налевом (правом) колене, правую (левую) назад. Встать - Переворот боком «колесо». Приставляя правую (левую) прыжок прогнувшись, И.П. / И.П. – О.С.: Стойка на руках махом одной и толчком другой (О) - Кувырок вперед - Кувырок вперед в упор присев - Силой, стойка на голове с опорой руками (Д)- Силой опускание в упор лёжа. Толчком ног упор присев. Встать - Мах левой (правой) и переворот боком «колесо» приставляя правую (левую) полуприсед и прыжок прогнувшись, И.П.		
Тема 2.4. Аэробика	**Содержание учебного материала**		ОК 01, ОК 04, ОК 08 ПК 1.1 – 1.4 ПК 2.1 – 2.8 ПК 3.1 – 3.6 ПК 4.1 – 4.5 ПК 5.1 – 5.5
	В том числе практических и лабораторных занятий	**4**	
	10.Выполнение упражнений аэробного характера для совершенствования функциональных систем организма (дыхательной, сердечно-сосудистой).	2	
	11. Выполнение упражнений и комплексов упражнений атлетической гимнастики для рук и плечевого пояса, мышц спины и живота, мышц ног с использованием собственного веса. Выполнение упражнений со свободными весами	2	

			ПК 6.1 – 6.2
Тема 2.5 Баскетбол	**Содержание учебного материала**		
	В том числе практических и лабораторных занятий	**12**	
	12.Техника безопасности. Освоение и совершенствование техники перемещений игроков (бег, приставные шаги, прыжки, повороты, остановки) Освоение и совершенствование техники нападения (ловля и передача мяча двумя и одной рукой, на месте и в движении, с отскоком от пола)	2	ОК 01, ОК 04, ОК 08 ПК 1.1 – 1.4 ПК 2.1 – 2.8 ПК 3.1 – 3.6 ПК 4.1 – 4.5 ПК 5.1 – 5.5 ПК 6.1 – 6.2
	13-14.Освоение и совершенствование техники нападения (ведение мяча на месте, в движении, по прямой с изменением скорости, высоты отскока и направления, по зрительному и слуховому сигналу; броски одной рукой, на месте, в движении, от груди, от плеча; бросок после ловли и после ведения мяча, бросок мяча)	3	
	Промежуточная аттестация в форме зачета	1	
	Итого за 1 семестр *теоретическое обучение* *практические занятия*	**34** *6* *28*	
	15. Освоение и совершенствование приёмов техника защиты (вырывание, выбивание, накрывание, перехват, овладение мячом)	2	
	16. Освоение и совершенствование приёмов тактики защиты и нападения	2	
	17. Выполнение технико-тактических приёмов в игре. Правила игры. Судейство.	2	
Тема 2.6 Волейбол	**Содержание учебного материала**		ОК 01, ОК 04, ОК 08 ПК 1.1 – 1.4 ПК 2.1 – 2.8 ПК 3.1 – 3.6 ПК 4.1 – 4.5 ПК 5.1 – 5.5 ПК 6.1 – 6.2
	В том числе практических и лабораторных занятий	**26**	
	18.Техника безопасности. Освоение и совершенствование техники перемещений (стартовая стойка игрока, ходьба, бег, скачок)	2	
	19-21. Освоение и совершенствование техники приема и передачи мяча сверху, снизу двумя руками	6	
	22-24. Освоение и совершенствование техники подачи (нижняя прямая, боковая прямая и верхняя прямая)	6	
	25-27. Совершенствование изученных приемов. Освоение техники приема мяча одной рукой. Нападающий удар. Блок	6	
	28. Освоение и совершенствование технико-тактических взаимодействий игроков	2	
	29-30. Выполнение технико-тактических приемов в игре. Правило. Судейство.	4	

Тема 2.7 Легкая атлетика	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 01, ОК 04, ОК 08 ПК 1.1 – 1.4 ПК 2.1 – 2.8 ПК 3.1 – 3.6 ПК 4.1 – 4.5 ПК 5.1 – 5.5 ПК 6.1 – 6.2
	В том числе практических и лабораторных занятий	**4**	
	31.Совершенствование техники бега на короткие, средние и длинные дистанции (2000-девушки; 3000-юноши)	2	
	32. Техника эстафетного бега (бег по виражу, передача эстафетной палочки, старт, финиш)	2	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		**2**	
	Итого 2семестр *практические занятия*	**38** *38*	
	Всего	**72**	

Индивидуальный проект (примерные темы)

1. Физическая культура и ее роль в решении социальных проблем.
2. Место физкультуры и спорта в моей жизни (прошлое, настоящее, перспективы). Влияние занятий спортом на развитие личностных качеств.
3. Занятия спортом как средство развития профессионально важных жизненных качеств
4. Предупреждение профессиональных заболеваний и самоконтроль.
5. Взаимосвязь и взаимозависимость духовного и физического самосовершенствования.
6. Физическая культура в ССУЗе.
7. Физическая культура и спорт как социальные феномены
8. Воспитание основных физических качеств человека (определение понятия, методика воспитания качества).
9. Современные оздоровительные системы физического воспитания.
10. Самоконтроль занимающихся, при самостоятельных занятиях физической культурой и спортом.
11. Физическая культура в системе общекультурных ценностей
12. Принципы, средства и методы обучения технике игры в баскетбол
13. Контроль, самоконтроль в занятиях физической культурой и спортом. Профилактика травматизма
14. Утренняя гигиеническая гимнастика и ее значение. Комплекс утренней гигиенической гимнастики.
15. Здоровый образ жизни студентов.
16. Физическая культура и спорт как социальные феномены

17.Спортивная игра волейбол. История возникновения и развития игры. Правила игры.
18.Оздоровительная физическая культура и ее формы. Влияние оздоровительной физической культуры на организм.
19.Специфика волейбола, содержание и правила игры.
20.Роль физических упражнений в укреплении имунно -защитной системы организма студента
21.Система физического воспитания, ее цель, задачи, средства.
22.Цели и средства воспитания.
23.Влияние экологических факторов на здоровье человека. О вреде и профилактике курения, алкоголизма и наркомании.
24.Психологические основы и производственного труда.
25.Техника нападения и защиты в баскетболе, правила игры.

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

3.1. Для реализации программы дисциплины должны быть предусмотрены спортивные сооружения:

(универсальный) спортивный зал, оснащенный спортивным инвентарём и оборудованием, обеспечивающим достижение результатов освоения дисциплины;

оборудованные открытые спортивные площадки, обеспечивающие достижение результатов освоения дисциплины;

Спортивный зал:

- гимнастические стенки
- гимнастические скамейки
- волейбольная стойка
- баскетбольные щиты с кольцами.

Спортивный инвентарь:

-Волейбольные мячи
-Баскетбольные мячи
-Гимнастические обручи
-Скакалки
-Гранаты для метания 500 грамм, 700 грамм
-Эстафетные палочки
-Гимнастические маты
-Набивные мячи 2кг.
-Набивные мячи 1 кг.
-Измерительная рулетка
-Свисток
-Секундомер
- Волейбольная сетка
- Баскетбольные сетки

3.2. Информационное обеспечение обучения. Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Для реализации программы библиотечный фонд имеет печатные и электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

3.2.1 Печатные издания:

1. Алхасов Д.С. Теория и история культуры и спорта: учебник и практикум для СПО/ Д.С. Алхасов. -2-е изд., исправ. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2023.-216 с.

3.2.2. Электронные издания (электронные ресурсы)

1. Даниличева, Е. А. Гигиена физической культуры и спорта: учебное пособие / Е. А. Даниличева. — Минск: Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2022. — 168 с. — ISBN 978-985-895-061-3. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROF образование: [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/134133

2. Матвеев, А. П. Физическая культура: 10-11 классы: базовый уровень: учебник / А. П. Матвеев. — 4-е изд. — Москва: Просвещение, 2022. — 320 с. — ISBN 978-5-09-101691-8. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROF образование: [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/132360

3. Нахаева, Е. М. История физической культуры и спорта: учебное пособие / Е. М. Нахаева, Н. В. Минина. — Минск: Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2022. — 204 с. — ISBN 978-985-895-009-5. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROF образование: [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/134138

4. Физическая культура и спорт в современных профессиях: учебное пособие / А. Э. Буров, И. А. Лакейкина, М. Х. Бегметова, С. В. Небратенко. — Саратов: Вузовское образование, 2022. — 261 с. — ISBN 978-5-4487-0807-7. — Текст: электронный // ЭБС PROF образование: [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/116615

3.2.3. Дополнительные источники

1. Крамской, С. И. Физическая культура для студентов среднего профессионального образования: учебное пособие / С. И. Крамской, Д. Е. Егоров, И. А. Амельченко; под редакцией С. И. Крамского, Д. Е. Егорова. — Белгород: Белгородский государственный технологический университет им. В.Г. Шухова, ЭБС АСВ, 2020. — 148 с. — ISBN 978-5-361-00782-0. — Текст: электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS: [сайт]. — URL: http://www.iprbookshop.ru/106205.html

2. Адаптивная физическая культура в практике работы с инвалидами и другими маломобильными группами населения [Электронный ресурс]: учебное пособие/ С.П. Евсеев [и др.]. — Электрон. текстовые данные. — М.: Спорт, 2020. — 304 с. — Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/40766.html

3. Харченко Л.В. Теория и методика адаптивной физической культуры для лиц с сенсорными нарушениями [Электронный ресурс]: учебное пособие / Харченко Л.В., Синельникова Т.В., Турманидзе В.Г. — Электрон. текстовые данные. — Омск: Омский государственный университет им. Ф.М. Достоевского, 2019. — 112 с. — Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/59660.html

4. Матвеев, Л. П. Теория и методика физической культуры: учебник для высших учебных заведений физкультурного профиля / Л. П. Матвеев. — 4-е изд. — Москва: Издательство «Спорт», 2021. — 520 с. — ISBN 978-5-907225-

59-6. — Текст: электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS: [сайт]. — URL: http://www.iprbookshop.ru/104667.html

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательного предмета раскрываются через предметные результаты, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций по разделам и темам содержания учебного материала.

Общая/ профессиональная компетенция	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятий
ОК 01	Р 1, Темы 1.1, 1.2, 1.3 Р 2, Темы 2.1 - 2.7 П-о/с	- составление словаря терминов, либо кроссворда защита презентации/доклада-презентации - выполнение самостоятельной работы - составление комплекса физических упражнений для самостоятельных занятий с учетом индивидуальных особенностей, - составление профессиограммы - заполнение дневника самоконтроля - контрольное тестирование
ОК 04	Р 1, Темы 1.1, 1.2, 1.3 Р 2, Темы 2.1 - 2.7 П-о/с	
ОК 08	Р 1, Темы 1.1, 1.2, 1.3 Р 2, Темы 2.1 - 2.7 П-о/с	- составление комплекса упражнений - оценивание практической работы - тестирование - демонстрация комплекса ОРУ, - сдача контрольных нормативов - сдача нормативов ГТО - выполнение упражнений на дифференцированном зачете
ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 61.-6.2	Р 2, Темы 2.1 - 2.7 П-о/с	- составление комплекса упражнений - оценивание практической работы - тестирование - демонстрация комплекса ОРУ, - сдача контрольных нормативов - сдача нормативов ГТО - выполнение упражнений на дифференцированном зачете

659

Приложение 2.13
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа учебного предмета

ОУП.13 ОСНОВЫ БЕЗОПАСНОСТИ И ЗАЩИТЫ РОДИНЫ

2024 г.

Рабочая программа учебного предмета ***«Основы безопасности и защиты Родины»*** разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего общего образования, Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**, в соответствии с Рекомендациями по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования, с учетом Примерной рабочей программы по учебному предмету **«Основы безопасности и защиты Родины»** для профессиональных образовательных организаций, рекомендованной ФГБОУ ДПО ИРПО, протокол № 17 от 18 июня 2024 года.

Разработчик:
Черняев С.А., преподаватель КГА ПОУ ХТК

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПО УЧЕБНОМУ ПРЕДМЕТУ «Основы безопасности и защиты Родины».....654
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА.....663
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА.....680
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА.....681

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПО УЧЕБНОМУ ПРЕДМЕТУ « Основы безопасности и защиты Родины»

1.1. Место предмета в структуре образовательной программы

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

1.2. Цели и планируемые результаты освоения предмета

1.2.1 Цели предмета

Содержание учебной программы « Основы безопасности и защиты Родины» направлено на достижение следующих **целей**:

- формирование компетенций, обеспечивающих повышение уровня защищенности жизненно важных интересов личности, общества и государства от внешних и внутренних угроз.

1.2.2. Планируемые результаты освоения учебного предмета в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС ССО

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения предмета	
	Общие	**Предметные**
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	- 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; - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; - анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; - уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; - уметь интегрировать знания из разных предметных	Знание задач и основных принципов организации единой системы предупреждения и ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций, прав и обязанностей гражданина в этой области; прав и обязанностей гражданина в области гражданской обороны; знание о действиях по сигналам гражданской обороны. Сформированность представлений о ценности безопасного поведения для личности, общества, государства. знание правил безопасного поведения и способов их применения в собственном поведении.

	областей; - выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; - способность их использования в познавательной и социальной практике; - 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	
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации , и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.	- 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	Сформированность представлений о применении беспилотных летательных аппаратов и морских беспилотных аппаратов; понимание о возможностях применения современных достижений научно-технического прогресса в условиях современного боя

	безопасности; - владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности; - 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	
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	- самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях; - самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений; - давать оценку новым ситуациям; способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень; - использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения; - уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению; внутренней мотивации, включающей стремление к	Знание основ законодательства Российской Федерации, обеспечивающие национальную безопасность и защиту населения от внешних и внутренних угроз; сформированность представлений о государственной политике в области обеспечения государственной и общественной безопасности, защиты населения и территорий от чрезвычайных ситуаций различного характера. Сформированность необходимого уровня военных знаний как фактора построения профессиональной траектории, в том числе в образовательных организациях, осуществляющих подготовку кадров в интересах обороны и безопасности государства, обеспечении законности и правопорядка

	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 - 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	
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	- понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; - принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы; - координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия; - осуществлять позитивное стратегическое поведение в	Знание основ безопасного, конструктивного общения, умение различать опасные явления в социальном взаимодействии, в том числе криминального характера; умение предупреждать опасные явления и противодействовать им

	различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным - принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности; - признавать свое право и право других людей на ошибки; - развивать способность понимать мир с позиции другого человека	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.	- осознание обучающимися российской гражданской идентичности; - целенаправленное развитие внутренней позиции личности на основе духовно-нравственных ценностей народов Российской Федерации, исторических и национально-культурных традиций, формирование системы значимых ценностно-смысловых установок, антикоррупционного мировоззрения, правосознания, экологической культуры, способности ставить цели и строить жизненные планы; - 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	Сформированность представлений о роли России в современном мире; угрозах военного характера; роли Вооруженных Сил Российской Федерации в обеспечении защиты государства; знание положений Общевоинских уставов Вооруженных Сил Российской Федерации 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 Сформированность представлений об опасности и негативном влиянии на жизнь личности, общества, государства деструктивной идеологии, в том числе экстремизма, терроризма; овладение знаниями о роли государства в противодействии терроризму; умение различать приемы вовлечения в деструктивные сообщества, экстремистскую и террористическую деятельность и противодействовать им; знание порядка действий при объявлении разного уровня террористической опасности, при угрозе совершения террористического акта; совершении террористического акта; проведении контртеррористической операции

	институтами в соответствии с их функциями и назначением; - готовность к гуманитарной и волонтерской деятельности; патриотического воспитания: - сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России; - ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях и труде; - идейная убежденность, готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу; освоенные обучающимися межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные); - способность их использования в познавательной и социальной практике, готовность к самостоятельному планированию и осуществлению учебной деятельности, организации учебного сотрудничества с педагогическими работниками и сверстниками, к участию в построении индивидуальной образовательной траектории; - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности	
ОК 07. Содействовать сохранению	- сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной	Сформированность представлений о боевых свойствах и поражающем действии оружия массового поражения, а также способах защиты от него

окружающей среды, ресурсосбережению, Применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	среды, осознание глобального характера экологических проблем; - планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества; активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде; - умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их; - расширение опыта деятельности экологической направленности; - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности	Сформированность представлений о возможных источниках опасности в различных ситуациях (в быту, транспорте, общественных местах, в природной среде, в социуме, в цифровой среде); владение основными способами предупреждения опасных ситуаций; знание порядка действий в чрезвычайных ситуациях Сформированность представлений о важности соблюдения правил дорожного движения всеми участниками движения. Знание основ и правил безопасного поведения на транспорте, умение применять их на практике, знание о порядке действий в опасных и чрезвычайных ситуациях на транспорте Овладение знаниями о способах безопасного поведения в природной среде; умением применять их на практике; знание порядка действий при чрезвычайных ситуациях природного характера; сформированность представлений об экологической безопасности, ценности бережного отношения к природе, разумного природопользования Знание основ пожарной безопасности; умение применять их на практике для предупреждения пожаров; знание порядка действий при угрозе пожара и пожаре в бы ту, общественных местах, на транспорте, в природной среде; знание прав и обязанностей граждан в области пожарной безопасности
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания	- 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	Владение основами медицинских знаний: владение приемами оказания первой помощи при неотложных состояниях; сформированность представлений об инфекционных и неинфекционных заболеваниях, способах профилактики; 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 и военного характера; умение применять табельные и подручные средства для само- и взаимопомощи

необходимого уровня физической подготовленности	широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень	Сформированность знаний об элементах начальной военной подготовки (включая общевоинские уставы, основы строевой, тактической, огневой, инженерной, военно-медицинской и технической подготовки), правилах оказания первой помощи в условиях ведения боевых действий, овладение знаниями требований безопасности при обращении со стрелковым оружием
ПК 1.1. **ПК 2.1** **ПК 3.1** **ПК 4.1**. **ПК 5.1**. **ПК 6.1**	- 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;	- сформировать представления о возможных источниках опасности в различных ситуациях; - сформировать владение основными способами предупреждения опасных и экстремальных ситуаций; - знать порядок действий в экстремальных и чрезвычайных ситуациях; - совершенствование знаний терминологии и профессиональной лексики. - совершенствование опыта осуществления проектной деятельности в форме участия в подготовке учебных и производственных проектов;

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

2.1 Объем предмета и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы по предмету	
Основное содержание	**58**
в том числе:	
теоретическое обучение	22
практические занятия	36
Профессионально-ориентированное содержание	**10**
в том числе:	
теоретическое обучение	
практические занятия	10
Промежуточная аттестация в форме **дифференцированного зачета**	2*
ИТОГО	**68**

* - часы входят в состав часов практических занятий

2.2. Тематический план и содержание предмета ОУП.13 ОСНОВЫ БЕЗОПАСНОСТИ И ЗАЩИТЫ РОДИНЫ

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий, *курсовая работа (проект)*	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1. Безопасное и устойчивое развитие личности, общества, государства		**4**	
Тема 1.1. Государственная и общественная безопасность	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 03, ОК 06 ОК 07, ОК 08
	Российская Федерация в современном мире. Правовая основа обеспечения национальной безопасности. Принципы обеспечения национальной безопасности. Реализация национальных приоритетов как условие обеспечения национальной безопасности и устойчивого развития Российской Федерации. Взаимодействие личности, государства и общества в реализации национальных приоритетов. Государственные службы обеспечения безопасности, их роль и сфера ответственности, порядок взаимодействия с ними. Общественные институты и их место в системе обеспечения безопасности жизни и здоровья населения.	2	
Тема 1.2. Роль личности, общества и	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01; ОК 03; ОК 06
	В том числе практических и лабораторных занятий	**2**	

государства в предупреждении и ликвидации чрезвычайных ситуаций	1. Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций (РСЧС), структура, режимы функционирования. Территориальный и функциональный принцип организации РСЧС. Её задачи и примеры их решения. Права и обязанности граждан в области защиты от чрезвычайных ситуаций. Задачи гражданской обороны. Права и обязанности граждан Российской Федерации в области гражданской обороны	2	
Раздел 2. Культура безопасности жизнедеятельности в современном обществе		**2**	
Тема 2.1. Современные представления о культуре безопасности	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 03; ОК 04; ОК 06; ОК 07
	Понятие «культура безопасности», его значение в жизни человека, общества и государства. Соотношение понятий «опасность», «безопасность», «риск» (угроза). Соотношение понятий «опасная ситуация», «чрезвычайная ситуация». Представление об уровнях взаимодействия человека и окружающей среды. Понятие «виктимность», «виктимное поведение», «безопасное поведение». Общие принципы (правила) безопасного поведения. Индивидуальный, групповой, общественно-государственный уровень решения задачи обеспечения безопасности. Влияние действий и поступков человека на его безопасность и благополучие. Действия, позволяющие предвидеть опасность. Действия, позволяющие избежать опасности. Действия в опасной и чрезвычайной ситуации	2	
Раздел 3. Безопасность в быту		**6**	
Тема 3.1. Источники	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 06; ОК 07

опасности в быту. Профилактика и первая помощь при отравлениях и травмах	Источники опасности в быту, их классификация. Общие правила безопасного поведения. Причины и профилактика бытовых отравлений. Первая помощь, порядок действий в экстренных случаях в ситуациях бытового отравления. Предупреждение бытовых травм. Правила безопасного поведения в ситуациях, связанных с опасностью получить травму (спортивные занятия, использование различных инструментов, стремянок, лестниц и другое). Первая помощь при ушибах переломах, кровотечениях	2	
Тема 3.2. Пожарная безопасность в быту	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 07
	В том числе практических и лабораторных занятий	**2**	
	2. Основные правила пожарной безопасности в быту. Термические и химические ожоги. Основные правила безопасного поведения при обращении и газовыми и электрическими приборами. Последствия электротравмы. Порядок проведения сердечно-легочной реанимации. Первая помощь при ожогах	2	
Тема 3.3. Безопасное поведение в местах общего пользования	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01; ОК 04
	В том числе практических и лабораторных занятий	**2**	
	3. Правила безопасного поведения в местах общего пользования (подъезд, лифт, придомовая территория, детская площадка, площадка для выгула собак и др.). Коммуникация с соседями. Меры по предупреждению преступлений. Правила безопасного поведения в ситуации коммунальной аварии. Порядок вызова аварийных служб и взаимодействие с ними	2	
Раздел 4. Безопасность на транспорте		**4**	
Тема 4.1. Безопасность	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01, ОК 06 ОК 07
	В том числе практических и лабораторных занятий	**2**	

дорожного движения	4. История появления правил дорожного движения и причины их изменчивости. Риск-ориентированный подход к обеспечению безопасности на транспорте. Безопасность пешехода в разных условиях (движение по обочине; движение в тёмное время суток; движение с использованием средств индивидуальной мобильности). Порядок действий при дорожно-транспортных происшествиях разного характера (при отсутствии пострадавших; с одним или несколькими пострадавшими; при опасности возгорания; с большим количеством участников)	2	
Тема 4.2. Правила безопасного поведения на разных видах транспорта	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 04; ОК 07
	В том числе практических и лабораторных занятий	**2**	
	5. Основные источники опасности на железнодорожном транспорте. Правила безопасного поведения. Порядок действий при возникновении опасной или чрезвычайной ситуации. Основные источники опасности в метро. Правила безопасного поведения. Порядок действий при возникновении опасной или чрезвычайной ситуации. Основные источники опасности на водном транспорте. Правила безопасного поведения. Порядок действий при возникновении опасной или чрезвычайной ситуации. Основные источники опасности на авиационном транспорте. Правила безопасного поведения. Порядок действий при возникновении опасной или чрезвычайной ситуации	2	
Раздел 5. Безопасность в общественных местах		**4**	
Тема 5.1. Опасности социально-	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 04, ОК 06
	В том числе практических и лабораторных занятий	**2**	

психологического характера	6. Общественные места и их классификация. Основные источники опасности в общественных местах закрытого и открытого типа. Общие правила безопасного поведения. Опасности в общественных местах социально-психологического характера (возникновение толпы и давки; проявление агрессии; криминальные ситуации; случаи, когда потерялся человек – ребенок, взрослый, пожилой человек, человек с ментальными нарушениями и т.п.)	2	
Тема 5.2. Действия при угрозе или совершении террористического акта, пожара в общественных местах, обрушении конструкций	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 03; ОК 06
	В том числе практических и лабораторных занятий	**2**	
	7. Меры безопасности и порядок поведения при угрозе, в условиях совершения террористического акта. Порядок действий при угрозе возникновения пожара в различных общественных местах, на объектах с массовым пребыванием людей (лечебные, образовательные, культурные, торгово-развлекательные учреждения). Меры безопасности и порядок действий при угрозе обрушения зданий и отдельных конструкций	2	
Раздел 6. Безопасность в природной среде		**4**	
Тема 6.1. Основные правила безопасного поведения в природной среде	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 07; ОК 08
	Источники опасности в природной среде. Основные правила безопасного поведения в лесу, в горах, на водоёмах. Общие правила безопасности в походе. Особенности обеспечения безопасности в лыжном походе. Особенности обеспечения безопасности в водном походе. Особенности обеспечения безопасности в горном походе. Ориентирование на местности. Карты, традиционные и современные средства навигации (компас, GPS). Порядок действий в случаях, когда человек потерялся в природной среде. Сооружение убежища. Получение воды и питания. Способы защиты от перегрева и переохлаждения в разных природных условиях. Первая помощь при перегревании, переохлаждении	2	

Тема 6.2. Природные чрезвычайные ситуации	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01; ОК 07
	В том числе практических и лабораторных занятий	**2**	
	8. Природные чрезвычайные ситуации. Общие правила поведения в чрезвычайных ситуациях природного характера (предвидеть; избежать опасности; действовать: прекратить или минимизировать воздействие опасных факторов; дождаться помощи). Природные пожары. Возможности прогнозирования и предупреждения. Правила безопасного поведения. Последствия природных пожаров для людей и окружающей среды. Опасные геологические явления и процессы: землетрясения, извержение вулканов, оползни, сели, камнепады. Опасные гидрологические явления и процессы: наводнения, паводки, половодья, цунами, сели, лавины. Опасные метеорологические явления и процессы: бури, ливни, град, мороз, жара. Чрезвычайные ситуации экологического характера, возможности прогнозирования, предупреждение	2	
Раздел 7. Основы медицинских знаний. Оказание первой помощи		**6**	
Тема 7.1. Факторы, влияющие на здоровье человека. Инфекционные заболевания	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 04; ОК 06; ОК 08
	Понятия «здоровье», «охрана здоровья», «здоровый образ жизни», «лечение», «профилактика». Биологические, социально-экономические, экологические (геофизические), психологические факторы, влияющие на здоровье человека. Составляющие здорового образа жизни: сон, питание, физическая активность, психологическое благополучие. Общие представления об инфекционных заболеваниях. Механизм распространения и способы передачи инфекционных заболеваний. Чрезвычайные ситуации биолого-социального характера. Меры профилактики и защиты. Роль вакцинации. Национальный календарь профилактических прививок. Вакцинация по эпидемиологическим показаниям. Значение изобретения вакцины для человечества	2	

Тема 7.2. Неинфекционные заболевания: факторы риска и меры профилактики	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 06; ОК 08
	Неинфекционные заболевания. Самые распространённые неинфекционные заболевания. Факторы риска возникновения сердечно-сосудистых заболеваний. Факторы риска возникновения онкологических заболеваний. Факторы риска возникновения заболеваний дыхательной системы. Факторы риска возникновения эндокринных заболеваний. Меры профилактики неинфекционных заболеваний. Роль диспансеризации в профилактике неинфекционных заболеваний. Признаки угрожающих жизни и здоровью состояний, требующие вызова скорой медицинской помощи (инсульт, сердечный приступ, острая боль в животе, эпилепсия, кровотечения и др.). Состояния, при которых оказывается первая помощь. Основные правила оказания первой помощи	2	
Тема 7.3. Психическое здоровье и психологическое благополучие	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 04; ОК 06; ОК 08
	В том числе практических и лабораторных занятий	**2**	
	9. Психическое здоровье и психологическое благополучие. Критерии психического здоровья и психологического благополучия. Основные факторы, влияющие на психическое здоровье и психологическое благополучие. Основные направления сохранения и укрепления психического здоровья (раннее выявление психических расстройств; минимизация влияния хронического стресса: оптимизация условий жизни, работы, учёбы; профилактика злоупотребления алкоголя и употребления наркотических средств; помощь людям, перенёсшим психотравмирующую ситуацию). Меры, направленные на сохранение и укрепление психического здоровья	2	
Раздел 8. Безопасность в социуме		**6**	
Тема 8.1. Конфликты и	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 03; ОК 04; ОК 06
	В том числе практических и лабораторных занятий	**2**	

способы их разрешения	10. Понятие «конфликт». Стадии развития конфликта. Конфликты в межличностном общении; конфликты в малой группе. Факторы способствующие и препятствующие эскалации конфликта. Способы поведения в конфликте. Деструктивное и агрессивное поведение. Конструктивное поведение в конфликте. Роль регуляции эмоций при разрешении конфликта, виды эмоциональной регуляции. Способы разрешения конфликтных ситуаций. Основные формы участия третьей стороны в процессе урегулирования и разрешения конфликта. Ведение переговоров при разрешении конфликта. Опасные проявления конфликтов. Способы противодействия проявлению насилия	2	
Тема 8.2. Конструктивные и деструктивные способы психологического воздействия	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 04; ОК 06; ОК 07; ОК 08
	В том числе практических и лабораторных занятий	**2**	
	11. Определение понятия «общение». особенности общения людей, принципы и показатели эффективного общения. Общие представления о понятиях «социальная группа», «большая группа», «малая группа». Способы психологического воздействия. Психологическое влияние в малой группе. Положительные и отрицательные стороны конформизма. Эмпатия и уважение к партнёру (партнёрам) по общению как основа коммуникации. Убеждающая коммуникация. Этапы убеждения. Подчинение и сопротивление влиянию. Манипуляция в общении. Цели, технологии и способы противодействия. Манипулятивное воздействие в группе. Манипулятивные приёмы. Манипуляция и мошенничество	2	
Тема 8.3. Психологические	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 04; ОК 06; ОК 07; ОК 08
	В том числе практических и лабораторных занятий	**2**	

механизмы воздействия на большие группы людей	12. Психологическое влияние в больших группах. Способы воздействия на человека в большой группе (заражение; убеждение; внушение; подражание). Деструктивные и псевдопсихологические технологии. Противодействие вовлечению молодёжи в противозаконную и антиобщественную деятельность	2	
Раздел 9. Безопасность в информационном пространстве		**6**	
Тема 9.1. Безопасность в цифровой среде	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 2; ОК 03; ОК 06
	В том числе практических и лабораторных занятий	**2**	
	13. Понятия «цифровая среда», «цифровой след». Влияние цифровой среды на жизнь человека. Приватность, персональные данные. «Цифровая зависимость», её признаки и последствия. Опасности и риски цифровой среды, их источники. Правила безопасного поведения в цифровой среде. Кража персональных данных, паролей. Мошенничество, правила защиты от мошенников. Правила безопасного использования устройств и программ	2	
Тема 9.2. Опасности, связанные с коммуникацией в цифровой среде	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 2; ОК 03; ОК 06
	В том числе практических и лабораторных занятий	**2**	
	14. Поведенческие риски в цифровой среде и их причины. Опасные персоны, имитация близких социальных отношений. Неосмотрительное поведение и коммуникация в Сети как угроза для будущей жизни и карьеры. Травля в Сети, методы защиты от травли. Деструктивные сообщества и деструктивный контент в цифровой среде, их признаки. Механизмы вовлечения в деструктивные сообщества. Вербовка, манипуляция, воронки вовлечения. Радикализация деструктива. Профилактика и противодействие вовлечению в деструктивные сообщества. Правила коммуникации в цифровой среде	2	
Тема 9.3. Достоверность	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 2; ОК 03; ОК 06
	В том числе практических и лабораторных занятий	**2**	

информации в цифровой среде	15. Достоверность информации в цифровой среде. Источники информации. Проверка на достоверность. «Информационный пузырь», манипуляция сознанием, пропаганда. Фальшивые аккаунты, вредные советчики, манипуляторы. Понятие «фейк», цели и виды, распространение фейков. Правила и инструменты для распознавания фейковых текстов и изображений. Понятие прав человека в цифровой среде, их защита. Ответственность за действия в Интернете. Запрещённый контент. Защита прав в цифровом пространстве	2	
Раздел 10. Основы противодействия экстремизму и терроризму		**6**	
Тема 10.1. Экстремизм и терроризм как угроза устойчивого развития общества	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 03; ОК 04; ОК 06; ОК 08
	Экстремизм и терроризм как угроза устойчивого развития общества. Понятия «экстремизм» и «терроризм», их взаимосвязь. Варианты проявления экстремизма, возможные последствия. Преступления террористической направленности, их цель, причины, последствия. Опасность вовлечения в экстремистскую и террористическую деятельность: способы и признаки. Предупреждение и противодействие вовлечению в экстремистскую и террористическую деятельность	2	
Тема 10.2. Правила безопасного	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 03; ОК 04; ОК 06; ОК 08
	В том числе практических и лабораторных занятий	**2**	

поведения при угрозе и совершении террористического акта	16. Достоверность информации в цифровой среде. Источники информации. Проверка на достоверность. «Информационный пузырь», манипуляция сознанием, пропаганда. Фальшивые аккаунты, вредные советчики, манипуляторы. Понятие «фейк», цели и виды, распространение фейков. Правила и инструменты для распознавания фейковых текстов и изображений. Понятие прав человека в цифровой среде, их защита. Ответственность за действия в Интернете. Запрещённый контент. Защита прав в цифровом пространстве	2	
Тема 10.3 Противодействие экстремизму и терроризму	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 03; ОК 04; ОК 06; ОК 08
	Правовые основы противодействия экстремизму и терроризму в Российской Федерации. Основы государственной системы противодействия экстремизму и терроризму, ее цели, задачи, принципы. Права и обязанности граждан и общественных организаций в области противодействия экстремизму и терроризму	2	
Раздел 11. Основы военной подготовки		**8**	
Тема 11.1. Оборона страны как обязательное условие благополучного развития страны	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 03; ОК 04; ОК 06; ОК 07
	Роль Вооружённых Сил Российской Федерации и других войск, воинских формирований и органов повышения мобилизационной готовности Российской Федерации в обеспечении национальной безопасности. Воинские звания и военная форма одежды. Сущность единоначалия. Командиры (начальники) и подчинённые. Старшие и младшие. Приказ (приказание), порядок его отдачи и выполнения. Особенности прохождение службы по призыву, освоение военно-учетных специальностей. Особенности прохождение службы по контракту. Организация подготовки офицерских кадров для ВС РФ, МВД России, ФСБ России, МЧС России. Военно-учебные заведение и военно-учебные центры	2	
Тема 11.2.	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01; ОК 06;

Виды, назначение и характеристики современного оружия	**В том числе практических и лабораторных занятий**	**2**	ОК 08
	17. Стрелковое оружие. Назначение и тактико-технические характеристики современных видов стрелкового оружия (АК-12, ПЯ, ПЛ). Перспективы и тенденции развития современного стрелкового оружия	2	
Тема 11.3 Виды оружия массового поражения и поражающие факторы. Средства индивидуальной и коллективной защиты	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 07; ОК 08
	В том числе практических и лабораторных занятий	**2**	
	18. Понятие оружия массового поражения. История его развития, примеры применения. Его роль в современном бою. Поражающие факторы ядерных взрывов. Отравляющие вещества, их назначение и классификация. Внешние признаки применения бактериологического (биологического) оружия. Основные виды средств индивидуальной и коллективной защиты. Требования безопасности при обращении с оружием и боеприпасами	2	
Тема 11.4. Беспилотные системы и радиосвязь	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 02
	В том числе практических и лабораторных занятий	**2**	
	19. История возникновения и развития беспилотных авиасистем (БАС). Виды, предназначение, тактико-технические характеристики и общее устройство беспилотных летательных аппаратов (БПЛА). Способы боевого применения БПЛА. Конструктивные особенности БПЛА квадрокоптерного типа. Морские беспилотные аппараты (автономные необитаемые подводные аппараты (АНПА), безэкипажные катеры (БЭК). История возникновения и развития радиосвязи. Радиосвязь, назначение и основные требования. Предназначение, общее устройство и тактико-технические характеристики переносных радиостанций	2	
Профессионально ориентированное содержание *(прикладной модуль)*			
Раздел 1.	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 06; ОК 08;

Особенности профессиональной деятельности в рамках получаемой специальности или профессии, потенциальные опасности и их последствия	***Теоретическая часть обзорной экскурсии (виртуальная экскурсия)***: Общественное питание в России, перспективы и развитие. Объекты общественного питания региона. Сфера профессиональной деятельности, родственные профессии, классификация профессии, требования к индивидуальным особенностям специалиста, медицинские противопоказания, требования к профессиональной подготовке, область применения, требуемое профобразование, карьерный рост	2	ПК 2.3, ПК 2.5
	В том числе практических и лабораторных занятий	**2**	
	20. ***Практическая часть обзорной экскурсии (место проведения):*** Условия труда, профессиональные риски, опасные и вредные производственные факторы, Методы уменьшения опасностей на рабочем месте, выбор средств индивидуальной и коллективной защиты. Типовые отраслевые нормы выдачи средств индивидуальной	2	
Раздел 2. Мероприятия и алгоритм оказания первой помощи при возникновении несчастного случая на производстве	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 06; ОК 08; ПК 2.3, ПК 2.5
	В том числе практических и лабораторных занятий	**2**	
	21. Первая помощь, история возникновения скорой медицинской помощи и первой помощи. Состояния, при которых оказывается первая помощь. Оказания первой помощи в сложных случаях (травма глаза, «сложные кровотечения», иные несчастные случаи на производстве). Первая помощь с использованием подручных средств, первая помощь при нескольких травмах одновременно. Действия при прибытии скорой медицинской помощи	2	
Раздел 3. Знакомство с	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 03; ОК 04; ОК 06; ОК 08;
	В том числе практических и лабораторных занятий	**4**	

повседневным бытом военнослужащих	22. Тематическая экскурсия с показом учебных классов, казармы, специальной военной техники, посещение музея части. (прим: Экскурсия в Военный комиссариат в рамках акции «Есть такая профессия - Родину защищать», «День призывника»; организация встреч с представителями воинских частей, участниками СВО)	2	ПК 2.3, ПК 2.5
	23. Составление статьи-отчета об экскурсии в ВЧ; Статья-отчёт об экскурсии в музей воинской славы	2	
Промежуточная аттестация в форме *дифференцированного зачета*		**2**	
	Итого 1 семестр: *теоретическое обучение* *практические занятия*	**68** *20* *48*	
	Всего:	**68**	

№ п/п	Индивидуальный проект (примерные темы)
1	Эволюция среды обитания, переход к техносфере.
2	Взаимодействие человека и среды обитания.
3	Стратегия устойчивого развития как условие выживания человечества.
4	Основные пути формирования культуры безопасности жизнедеятельности в современном обществе.
5	Здоровый образ жизни — основа укрепления и сохранения личного здоровья.
6	Факторы, способствующие укреплению здоровья.
7	Организация студенческого труда, отдыха и эффективной самостоятельной работы.
8	Роль физической культуры в сохранении здоровья.
9	Пути сохранения репродуктивного здоровья общества.
10	Алкоголь и его влияние на здоровье человека.
11	Табакокурение и его влияние на здоровье.
12	Наркотики и их пагубное воздействие на организм

13	Компьютерные игры и их влияние на организм человека.
14	Особенности трудовой деятельности женщин и подростков.
15	Характеристика ЧС природного характера, наиболее вероятных для данной местности и района проживания.
16	Характеристика ЧС техногенного характера, наиболее вероятных для данной местности и района проживания.
17	Терроризм как основная социальная опасность современности.
18	Космические опасности: мифы и реальность.
19	Современные средства поражения и их поражающие факторы.
20	Оповещение и информирование населения об опасности.
21	Инженерная защита в системе обеспечения безопасности населения.
22	Правовые и организационные основы обеспечения безопасности жизнедеятельности.
23	МЧС России — федеральный орган управления в области защиты населения от чрезвычайных ситуаций.
24	Структура Вооруженных Сил Российской Федерации. Виды и рода войск.
25	Основные виды вооружения и военной техники в Российской Федерации.
26	Военная служба как особый вид федеральной государственной службы.
27	Организация и порядок призыва граждан на военную службу в Российской Федерации.
28	Боевые традиции Вооруженных Сил Российской Федерации.
29	Символы воинской чести.
30	Патриотизм и верность воинскому долгу.
31	Дни воинской славы России.
32	Города-герои Российской Федерации.
33	Города воинской славы Российской Федерации.
34	Профилактика инфекционных заболеваний.
35	Первая помощь при острой сердечной недостаточности.
36	СПИД — чума XXI века.
37	Оказание первой помощи при бытовых травмах.
38	Духовность и здоровье семьи.
39	Здоровье родителей — здоровье ребенка.
40	Формирование здорового образа жизни с пеленок.
41	Как стать долгожителем?

42	Рождение ребенка — высшее чудо на Земле.
43	Политика государства по поддержке семьи.

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебного предмета требует наличия учебного кабинета «Основы безопасности и защиты Родины».

Оборудование учебного кабинета:

- образцы средств первой медицинской помощи: индивидуальный перевязочный пакет ИПП-1; жгут кровоостанавливающий; индивидуальный противохимический пакет ИПП-11; сумка санитарная;
- образцы средств индивидуальной защиты (СИЗ): противогаз ГП-5, общевойсковой защитный костюм, ВПХР, ДП-5Б;
- образцы средств пожаротушения (СП).

Технические средства обучения:

- персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- мультимедийный проектор.

3.2. Информационное обеспечение обучения. Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Для реализации программы библиотечный фонд имеет печатные и электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

3.2.1. Электронные издания (электронные ресурсы)

1. Архипенко, С. Н. Основы безопасности жизнедеятельности: курс лекций для СПО / С. Н. Архипенко, И. Б. Кабыткина, Е. В. Киреев; под редакцией Е. В. Киреева. — Москва: Российский государственный университет правосудия, 2022. — 326 с. — ISBN 978-5-93916-904-2. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROF образование: [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/126132
2. Основы безопасности жизнедеятельности. Государственная система обеспечения безопасности населения: учебное пособие для СПО / А. Н. Приешкина, М. А. Огородников, Е. Ю. Голубь, А. В. Седымов. — Саратов: Профобразование, 2020. — 76 с. — ISBN 978-5-4488-0743-5. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROF образование: [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/92323
3. Основы безопасности жизнедеятельности: 10 класс: учебник / Б. О. Хренников, Н. В. Гололобов, Л. И. Льняная, М. В. Маслов; под редакцией С. Н. Егорова. — Москва: Просвещение, 2023. — 392 с. — ISBN 978-5-09-102337-4. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROF образование: [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/132322
4. Основы безопасности жизнедеятельности: 11 класс: учебник / Б. О. Хренников, Н. В. Гололобов, Л. И. Льняная, М. В. Маслов; под редакцией С. Н. Егорова. — Москва: Просвещение, 2023. — 336 с. — ISBN 978-5-09-102338-1. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROF образование: [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/132323
5. http://www.consultant.ru/popular/military/
6. http://trof-av.narod.ru/files/zakon/o_statuse-2014.htm

7. http://docs.kodeks.ru/document/9020348
8. http://www.constitution.ru/
9. http://base.garant.ru/10107960/

3.2.2. Дополнительные источники

1. Основы безопасности жизнедеятельности. Государственная система обеспечения безопасности населения: учебное пособие для СПО / А. Н. Приешкина, М. А. Огородников, Е. Ю. Голубь, А. В. Седымов. — Саратов: Профобразование, 2020. — 76 c. — ISBN 978-5-4488-0743-5. — Текст: электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS: [сайт]. — URL: http://www.iprbookshop.ru/92323.html

2. Приешкина, А. Н. Основы безопасности жизнедеятельности. Обеспечение здорового образа жизни и основы медицинских знаний учебное пособие для СПО / А. Н. Приешкина. — Саратов: Профобразование, 2020. — 92 c. — ISBN 978-5-4488-0740-4. — Текст: электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS: [сайт]. — URL: http://www.iprbookshop.ru/92324.html

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательного предмета раскрываются через предметны результаты, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций по разделам и темам содержания учебного материала.

Общая/ профессиональная компетенция	**Раздел/Тема**	**Тип оценочных мероприятий**
ОК 01	Р 1, Тема:1.2 Р 3, Тема 3.3 Р 4, Тема:4.1 Р 6, Тема 6.2 Р 11, Тема 11.2	Практическая работа
ОК 02	Р 9, Темы:9.1;9.2;.9.3 Р 11, Тема:11.4	Практическая работа, индивидуальное домашнее задание
ОК 03	Р 1, Темы:1.1, 1.2; Р 2, Тема:2.1; Р 5, Тема 5.2 Р 8, Тема 8.1 Р 9, Темы 9.1, 9.2, 9.3 Р 10, Темы 10.1, 10.2, 10.3 Р 11, Тема 11.1 ПО Р 3	Тестирование, индивидуальное домашнее задание
ОК 04	Р 2, Тема:2.1 Р 3, Тема 3.3 Р 4, Тема 4.2 Р 5, Тема 5.1 Р 7, Темы 7.1, 7.3 Р 8, Темы 8.1, 8.2, 8.3 Р 10, Темы 10.1, 10.2, 10.3 Р 11, Тема 11.1 ПО Р 3	Тестирование, практическая работа, индивидуальное домашнее задание
ОК 06	Р 1, Темы:1.1, 1.2; Р 2, Тема:2.1; Р 3, Тема 3.1 Р 4, Тема 4.1 Р 5, Темы 5.1, 5.2 Р 7, Темы 7.1, 7.2, 7.3 Р 8, Темы 8.1, 8.2, 8.3 Р 9, Темы 9.1, 9.2, 9.3 Р 10, Темы 10.1, 10.2, 10.3 Р 11, Темы 11.1, 11.2 ПО Р 1, Р 2, Р.3	Тестирование, практическая работа, индивидуальное домашнее задание
ОК 07	Р 1, Тема:1.1 Р 2, Тема:2.1; Р 3, Темы 3.1, 3.2 Р 4, Темы 4.1, 4.2 Р 6, Темы 6.1, 6.2 Р 8, Темы 8.2, 8.3	Тестирование, практическая работа, индивидуальное домашнее задание

	Р 9, Темы 9.1, 9.2, 9.3 Р 11, Темы 11.1, 11.3	
ОК 08	Р 1, Тема:1.1 Р 6, Тема:6.1; Р 7, Темы: 7.1, 7.2, 7.3 Р 8, Темы 8.2, 8.3 Р 10, Темы 10.1, 10.2, 10.3 Р 11, Темы 11.2, 11.3 ПО Р 1, Р 2, Р.3	Тестирование, практическая работа, индивидуальное домашнее задание
ПК 1.1; ПК 2.1; ПК 3.1; ПК 4.1; ПК 5.1; ПК 6.1	ПО Р 1, ПО Р 2, ПО Р.3	Тестирование, практическая работа, индивидуальное домашнее задание

Приложение 2.14
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа учебного предмета

ДУП.01 РОДНАЯ ЛИТЕРАТУРА

2024 г.

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

Разработчик:
Приходько Е.А., преподаватель КГА ПОУ ХТК

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПО УЧЕБНОМУ ПРЕДМЕТУ «Родная литература».....686
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА.....695
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА.....703
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА.....704

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПО УЧЕБНОМУ ПРЕДМЕТУ «Родная литература»

1.1. Место предмета в структуре образовательной программы

Учебный предмет «Родная литература» входит в общеобразовательный цикл образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии **43.01.09 Повар, кондитер.**

1.2. Цели и планируемые результаты освоения предмета

1.2.1. Цели предмета

Содержание учебной программы «Родная литература» направлено на достижение следующих **целей**:

- воспитание и развитие личности, способной понимать и эстетически воспринимать произведения дальневосточной литературы;
- осознание исторической преемственности поколений, формирование причастности к свершениям и традициям своего народа;
- формирование познавательного интереса к дальневосточной литературе, воспитание ценностного отношения и приобщение к его культурному наследию;
- освоение текстов художественных произведений дальневосточной литературы в единстве содержания и формы, основных историко-литературных сведений и теоретико-литературных понятий, совершенствование умений анализа и интерпретации литературного произведения как художественного целого в его историко-литературной обусловленности с использованием теоретико-литературных знаний;
- развитие у обучающихся критического мышления, интеллектуальных и творческих способностей, необходимых для успешной социализации и самореализации личности

1.2.2. Планируемые результаты освоения учебного предмета в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС ССО

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	**Предметные**
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	**В области ценности научного познания:** - сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе; **Овладение универсальными учебными познавательными действиями:** **в) работа с информацией:** - владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления; - создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации; - оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам; - использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм	- сформировать устойчивую мотивацию 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 - владеть 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 - 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 - 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; использовать словари и справочную литературу, опираясь на ресурсы традиционных библиотек и электронных библиотечных систем - иметь представление об изобразительно-

	информационной безопасности; - владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности	выразительных возможностях языка родной литературы и самостоятельно проводить смысловой и эстетический анализ художественных текстов
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.	В области духовно-нравственного воспитания: -- сформированность нравственного сознания, этического поведения; - способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности; - осознание личного вклада в построение устойчивого будущего; - ответственное отношение к своим родителям и (или) другим членам семьи, созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни в соответствии с традициями народов России; Овладение универсальными регулятивными действиями: а) самоорганизация: - самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях; - самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений; - давать оценку новым ситуациям; способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень; б) самоконтроль: использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения; - уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению; в) эмоциональный интеллект, предполагающий	- иметь представление 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 - осознавать тесную связь между языковым, литературным, интеллектуальным, духовно-нравственным становлением личности; понимание родной литературы как художественного отражения традиционных духовно-нравственных российских и национальных ценностей - сформировать устойчивую мотивацию 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

	сформированность: внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей; - эмпатии, включающей способность понимать эмоциональное состояние других, учитывать его при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию; - социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты	
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.	- готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению; -овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности; **Овладение универсальными коммуникативными действиями:** б) **совместная деятельность**: - понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; - принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы; - координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия; - осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным **Овладение универсальными регулятивными действиями:** г) **принятие себя и других людей:** - принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности;	- 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

	- признавать свое право и право других людей на ошибки; - развивать способность понимать мир с позиции другого человека	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	В области эстетического воспитания: - эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений; - способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства; - убежденность в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества; - готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности; Овладение универсальными коммуникативными действиями: а) общение: - осуществлять коммуникации во всех сферах жизни; - распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты; - развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств	- 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 - создавать самостоятельные письменные работы разных жанров (развернутые ответы на вопросы, рецензии на самостоятельно прочитанные произведения, сочинения, эссе, доклады, рефераты и другие работы)
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе	- осознание обучающимися российской гражданской идентичности; - целенаправленное развитие внутренней позиции личности на основе духовно-нравственных ценностей народов Российской Федерации, исторических и национально-культурных традиций, формирование системы значимых ценностно-смысловых установок, антикоррупционного мировоззрения, правосознания, экологической культуры, способности ставить цели и строить жизненные планы; В части гражданского воспитания:	- осознавать тесную связь между языковым, литературным, интеллектуальным, духовно-нравственным становлением личности; понимание родной литературы как художественного отражения традиционных духовно-нравственных российских и национальных ценностей - понимать родную литературу как особый способ познания жизни, культурной самоидентификации

с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	- 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; освоенные обучающимися межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные); - способность их использования в познавательной и социальной практике, готовность к самостоятельному планированию и осуществлению учебной деятельности,	

	организации учебного сотрудничества с педагогическими работниками и сверстниками, к участию в построении индивидуальной образовательной траектории; - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности	
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	- наличие мотивации к обучению и личностному развитию; **В области ценности научного познания:** - сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе; **Овладение универсальными учебными познавательными действиями:** **б) базовые исследовательские действия:** - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания; - овладение видами деятельности по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов; - формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями и методами; -осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и	- 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; использовать словари и справочную литературу, опираясь на ресурсы традиционных библиотек и электронных библиотечных систем

	способов действия в профессиональную среду	
ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами. **ПК 2.1** Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами **ПК 3.1** Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами **ПК 4.1**. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для	- принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы; - координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия; - осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным	-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; использовать словари и справочную литературу, опираясь на ресурсы традиционных библиотек и электронных библиотечных систем

приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами **ПК 5.1**. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами **ПК 6.1** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации продукции региональной кухни разнообразного ассортимента		

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

2.1. Объем предмета и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы по предмету	
Основное содержание	**32**
в том числе:	
теоретическое обучение	22
практические занятия	10
Профессионально-ориентированное содержание	**4**
в том числе:	
теоретическое обучение	2
практические занятия	2
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2*
ИТОГО	**36**

* - часы входят в состав часов практических занятий

2.2. Тематический план и содержание предмета ДУП.01 РОДНАЯ ЛИТЕРАТУРА

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции
1	2	3	4
Введение	**Теоретическое обучение** Дальний Восток в творчестве учёных-исследователей конца XVIII-XX века. Первые книги о Дальнем Востоке научного содержания. Литература Путешествий. Описание природы, быта, культуры, традиций, коренных народов в книгах И.В. Фёдорова-Омулевского «Шаг за шагом», С.П. Крашенинникова «Описание земли Камчатской, Н.М. Пржевальского «Путешествие в Уссурийском крае» (1870г.), В. Крестовского «В дальних водах странах» (1880г.), С.В. Максимова «На Востоке» (1864г.). Труды протопопа Аввакума, созданные на дальневосточной земле. Документальный портрет русского дальневосточника XVIII века в очерке В. Мясникова «Землепроходец и дипломат»	**2**	ОК 02 ОК 03 ОК 06 ОК 09
Раздел 1. Встреча с прошлым		**6**	
Тема 1.1. Встреча с прошлым	**Теоретическое обучение** Летописные страницы жизни чжурчженей как основа документальной и художественной прозы. Цзинь в летописи чжурчженей. Летопись как основа документальной и художественной прозы. Документальная повесть В. Ларичева «Тайна каменной черепахи». Роман С. Балабина «Золотая империя». Расцвет и падение государства чжурчжэней. Героическая борьба племен с чужеземными завоевателями и внутренние распри правителей. Современное звучание произведения. Мифы древних народов Дальнего Востока. Мифы о сотворении мира, образы Солнца, Огня в культурах дальневосточных и других народов мира. Представление древнего человека об окружающем мире и особенности шаманской мифологии. Быт и культура коренных жителей Дальнего Востока. Фольклор малочисленных народов. Жанры фольклора. Сюжеты и образы мифов, легенд, преданий коренных народов Приамурья как основа для произведений живописи, графики, художественно-прикладного искусства	1	ОК 02 ОК 03 ОК 06 ОК 09

	Практическое занятие Анализ сказок народов Приамурья. Национальные черты и народная мудрость сказок. Афористичность и выразительность языка. (1 произведение на выбор)	1	
Тема 1.2. Восток России и русские классики	**Теоретическое обучение** И.А. Гончаров «Фрегат Паллада» (1857 г.). Открытие в литературе «берегов» Приморья. (Обзор) Очерк А.П. Чехова «Остров Сахалин» (1895г.) как результат подвижнической деятельности доктора и писателя. Жанр путевых заметок. Фактическая достоверность описываемых событий и художественный реализм картин. Писатель о природе Дальнего Востока и жителях Приамурья. Н.Г. Гарин-Михайловский. Дальневосточная тема в «Дневниках во время войны». Особенности жанра. Пушкинская тема в творчестве хабаровского поэта В. Захарова. В.Ник. Иванов «Александр Пушкин и его время». Образ поэта – человека исторического мышления, убеждённого государственника. Историческая достоверность и художественный вымысел в изображении эпохи и героев. Жанр и язык произведения. Особенности стиля писателя	2	ОК 02 ОК 03 ОК 06 ОК 09
Тема 1.3. Литературная жизнь Дальнего Востока на рубеже XIX – начала XX века.	**Теоретическое обучение** Участие в развитии литературного процесса П.Ф. Масюкова, Л.П. Волкова, П.И. Гомзякова, Н.П. Матвеева. Н.П. Матвеев «Уссурийские рассказы» (1904 г.) – первая книга писателя-дальневосточника, изданная в Москве.	2	ОК 02 ОК 03 ОК 06 ОК 09
Раздел 2. Особенности развития русской литературы второй половины 19 века.		**22**	
Тема 2.1. Литературный процесс в начале 20-х годов (Тема революции и гражданской войны)	**Теоретическое обучение** Обзор творчества партизанских поэтов Приамурья. Партизанский гимн «По долинам и по взгорьям…» П. Парфёнова – символ времени. «Восточная ветвь» русского зарубежья – писатели харбинской эмиграции. В. Иванов, Л. Андерсен, А. Перелешин, А. Несмелов и др. Художественное освоение природы и этнографических особенностей дальневосточного края. В.К. Арсеньев. Судьба и творчество учёного-краеведа и писателя. Сборники рассказов «Амба Ли Цун Бин», «В горах Сихатэ-Алиня», «По Уссурийскому краю». Особенности жанра научно-художественной повести. А.М. Горький о творчестве В.К. Арсеньева. «Дерсу Узала». Образ Дерсу. Отношение человека к природе. Акира Куросава о повести. Экранизация	1	ОК 02 ОК 03 ОК 06 ОК 09

	произведений В.К. Арсеньева. Мировое признание творчества писателя. Художественная литература как форма популяризации краеведения.		
	Практическое занятие А.А. Фадеев «Разгром». Историческая правда в романе. Сцены партизанского быта и народной жизни. Проблема истинного и ложного гуманизма. Образы Левинсона, Мечика, Сташинского. Черты социалистического реализма в произведении. Альтернативные отклики о романе	1	
Тема 2.2. Литературный процесс 30-х – начала 40-х годов	**Теоретическое обучение** Централизация литературного процесса. (Первый Всесоюзный съезд писателей и первая конференция писателей и литкружковцев Дальнего Востока (1934г.). Роль А.А. Фадеева в оформлении дальневосточной писательской организации.) Литературно-художественный журнал «На рубеже». А.П. Гайдар как человек и писатель, корреспондент газеты «ТОЗ», фельетонист. Влияние политических событий на судьбу писателя.	2	ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 09
	Практическое занятие М.М. Пришвин. «Жень-шень» (1933г.) - классическая повесть о красотах дальневосточной природы. Сюжет, герои. Особенности стиля. Составление характеристики произведения о красотах дальневосточной природы	2	
Тема 2.3. Дальневосточная литература и ГУЛАГ	**Теоретическое обучение** Влияние репрессий на литературную жизнь региона. Отражение трагедии народа в судьбе и творчестве дальневосточных писателей – жертв репрессий. Судьба Е.И. Титова - публициста, литературного критика, поэта, переводчика, этнографа. Печать эпохи сталинизма на детских судьбах. Сборник стихотворений Г.Г. Кузьмина «Враженята». Изображение системы физического и нравственного уничтожения человека в лагерях. В.Т. Шаламов. Жизнь по совести. «Колымские рассказы» - обвинительный документ против репрессивной политики. Нравственная проблематика произведений. Документальная точность. Мастерство В.Т. Шаламова-писателя. Общность судеб писателей-узников режима, пересекавших Хабаровск по пути на Колыму. Отражение проблем времени в творчестве Е. Гинзбург, Вл. Нарбута, Ю. Домбровского, Н. Заболоцкого, О. Мандельштама	2	ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 09

Тема 2.4. **2.4.1. Тема Великой Отечественной войны в литературе ДВ**	**Теоретическое обучение** Обзор творчества писателей с изучением 1-2 произведений по выбору. Героический пафос очерковой литературы. Сборники «Комсомол Хабаровского края - фронту» и «Фронт и тыл» - документы мужества и несокрушимой воли к победе. **П.Л. Проскурин.** «Глубокие раны». Человек на войне. Проблемы жестокости, справедливости, подвига, долга, любви к Родине. **В.И. Клипель**. Жизнь и творчество писателя, краеведа, художника. Солдатский труд на войне в повестях «Медвежий вал», «Испытание на верность». Природа патриотизма. Память войны в произведениях «Солдаты Отечества», «Однополчане», «Генерал Горелов». Образы однополчан-дальневосточников. **В.М. Ефименко**. Жизненный и творческий путь. Тема зарубежного Востока в книге рассказов «Под знаком коршуна» и дилогии «Ветер богов». События в Маньчжурии в повести «Маньчжурский август». Документальная основа произведений. Автобиографичность прозы	2	ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 09
2.4.2 Поэтический талант П. Комарова	**Теоретическое обучение** Тема любви к своей малой родине. Картины родной природы, дальневосточный пейзаж («У берегов Амура», «Золотая просека», «Хехцир», «Таёжные гравюры» и другие стихотворения по выбору). Лиризм. История и современность в лирике («На краю России», «Изыскатели», «На Волочаевской сопке», «Начало города», «Советская Гавань», «Приамурье», «Мой город» и др. стихотворения). Гражданская позиция автора. Образ лирического героя в стихотворениях. Утверждение величия человеческого духа, прославление активной жизнедеятельности в стихотворении «Кедр»	1	ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 09
	Практическое занятие Анализ поэмы на историческую тему «Серебряный кубок». Символический образ кубка. Идея героической преемственности между казаками и современными защитниками дальневосточных рубежей. Жанр. Композиция. Роль рассказчика	1	
Тема 2.5. Литературный процесс 50 – 90-х годов.	**Теоретическое обучение** Связь творческого подъёма в жизни города Хабаровска с территориальными изменениями Хабаровского края в 50-е годы. Издание к 100-летию города книг «Хабаровск» В.И. Чернышовой, «Наш город» Е.Д. Мамешина, «Записки старожила» М.Ф. Тебнева. Альманахи «Советское Приморье», «На Севере Дальнем», «Приамурье». Дебют поэтов Р. Казаковой, Б. Копалыгина, П. Халова, А. Пассара. Объединение темы малой и большой родины в	2	ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 09

2.5.1 Литературный процесс 50-х годов	творчестве писателей. Становление и развитие письменной литературы коренных жителей Дальнего Востока. (Обзор с изучением одной темы.) Г. Ходжер. Творческий путь писателя. Заслуги в развитии национальной литературы. «Конец большого дома» - первый нанайский роман. Работа в жанре рассказа, повести, романа, очерка. Национальный характер в изображении писателя. В. Санги. Лирика. Тема любви к родному краю, бережного отношения к природе, человеку. Философское понимание связи природы и человека. Изображение быта нивхов, характеров охотников в повестях «Изгин» и «Голубые горы». Проза Д. Кимонко. Лирика А. Кымытваль		
2.5.2 Литературный процесс в 60 годы в Хабаровске	**Теоретическое обучение** Влияние политической «оттепели» 1960-х годов на литературный процесс Хабаровска. «Антология поэзии Дальнего Востока». (1967г.). Обзор содержания. Серии «Поэты Приамурья», «Библиотека дальневосточного романа». Дух романтической свободы, исторический оптимизм в произведениях А. Рыбочкина, П. Халова, М. Асламова, Р. Добровенского, А. Семёнова, Л. Миланич, Р. Казаковой, Л. Магистровой. Родина, человек и природа, образ лирического героя в лирике	1	
	Практическое занятие Поэзия 60-х г. Поэзия Р. Казаковой. Обзор творчества. Приамурье – источник творчества. Главные темы лирики. Богатство переживаний лирических героев	1	
2.5.3 Влияние политических перемен в стране в 80-е-90-е годы	**Теоретическое обучение** Влияние политических перемен в стране в 80-е годы на литературную жизнь Дальнего Востока. Появление поэтических книг на волне свободы слова (К. Партыка, Е. Добровенская и др.) Возрождение публицистического жанра в 90-е годы (Ю. Шестакова, А. Мишкин и другие). Книги В. Кононова «Записки нервного человека», В. Фёдорова «Сюжеты странствий», А. Николашина, А. Гребенюкова, В. Никитина, А. Чернявского, Т. Гладких	1	
2.5.4 Тема исторического прошлого	**Теоретическое обучение** Место исторической темы и развитие российской государственности, освоения и заселения дальневосточных территорий в творчестве писателей. (Обзор с изучением 1 произведения). **Н.П. Задорнов.** Судьба и творчество. Исторический подвиг русского народа в книгах «Амур-батюшка», «Золотая лихорадка», «Далёкий край», «К океану», «Капитан Невельской», «Война за океан». Сюжеты, художественные образы. Мастерство воссоздания характеров русских землепроходцев.	2	

	Н.Д. Наволочкин. Судьба и творчество писателя. Документальная основа исторического романа «Амурские вёрсты». Особенности жанра. Тема освоения и заселения русскими Приамурья. Сцены народной жизни. Повседневный самоотверженный труд, патриотический подвиг первопроходцев. Вымышленные и реальные исторические лица. Капитан 11 линейного батальона Я.В. Дьяченко, офицеры Венюков, Козловский, Прищепенко. «Дело о полутора миллионах». Изображение исторического прошлого Хабаровска. Особенности жанра. **В.С. Ерощенко.** Лирика. Образы малой и большой родины. Тема землепроходцев в творчестве («Амур в сиянье дня», «Залив счастья», «На реке Непрядве», «Легенда о земле Даурской» и другие стихотворения). Патриотическая сущность лирики		
2.5.5 Дальневосточная природа в творчестве писателей-краеведов	**Практическое занятие** Развитие традиций В.К. Арсеньева дальневосточными писателями-краеведами. Гармония человека в мире природы. **В.П. Сысоев.** Жизненный и творческий путь писателя-краеведа, учёного-охотоведа и общественного деятеля. Тематика и жанровое разнообразие произведений. Особенности стиля писателя. «Золотая Ригма». Образы Ригмы и тигролова Калугина. Проблема взаимоотношений человека и мира природы. «Удивительные звери», «Знакомые незнакомцы», «В северных джунглях» и другие произведения. Проблематика. Психологизм в изображении животных. Обращение к миру человеческой души. Гуманизм произведений. Мировое признание научной деятельности и творчества В.П. Сысоева. **С.П. Кучеренко.** Жизнь и творчество писателя. Размышления автора над взаимоотношениями человека и природы. Научная ценность и художественная значимость произведений. «Рассказы о животных», «Встреча с уссурийским тигром», «Зов Сихотэ-Алиня» и др. Жанровое своеобразие произведений. Особенности стиля писателя	2	
Тема 2.6. Современная литература	**Теоретическое обучение** Художественно-публицистические и научные периодические издания Дальнего Востока. Журнал «Дальний Восток». Новинки Издательского дома «Приамурские ведомости». Современное состояние литературного процесса. (Обзор).	1	ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 09

Раздел 3. Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)		**4**	
Тема 3.1. «Мастерство везде у нас в почете»	**Профессионально-ориентированное содержание**		
	Теоретическое обучение Индустриальная романтика в литературе 70-х годов, связанная со строительством БАМа. Библиотека «Мужество». Тематика и художественная значимость произведений, составивших серию	1	ОК 02 ОК 03 ОК 06 ОК 09 ПК 1.1, ПК 2.1 ПК 3.1, ПК 4.1 ПК 5.1, ПК 6.1
	Профессионально-ориентированное содержание	1	
	Практическое занятие Поиск информации о мастерах своего дела из литературы серии «Мужества» (по выбору)		
Тема 3.2. «Человек дела должен быть в деле»: пути совершенствования в профессии/специальности	**Профессионально-ориентированное содержание**	1	ОК 02 ОК 03 ОК 06 ОК 09 ПК 1.1, ПК 2.1 ПК 3.1, ПК 4.1 ПК 5.1, ПК 6.1
	Теоретическое обучение Обобщение и систематизация знаний о работниках сферы государственных услуг. Знакомство с профессиональными журналами и информационными ресурсами, посвященными деятельности ДВ		
	Практические занятия Организация виртуальной выставки профессиональных журналов, посвященных профессиям сферы государственных услуг	1	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		**2**	
	Итого 4 семестр: *теоретическое обучение* *практические занятия*	**36** *24* *12*	
	Всего	**36**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебного предмета требует наличия учебного кабинета «Русский язык и литература».

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- маркерная доска;
- учебно-методическое обеспечение.

3.2. Информационное обеспечение обучения. Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Для реализации программы библиотечный фонд имеет печатные и электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

3.2.1. Печатные издания:

1. Сысоев В.П. Избранное: 3-х. т./ В.П. Сысоев |сост. И автор примеч. О.В. Сысоева; худож. Г.А. Палкин|. - Хабаровск: Издательский дом «Приамурские ведомости», 2022 г.

2. Сысоев В.П. Избранное: 3-х. Т2: Золотая Ригма. / В.П. Сысоев |сост. И автор примеч. О.В. Сысоева; худож. Г.А. Палкин|. - Хабаровск: Издательский дом «Приамурские ведомости», 2022 г.

3. Сысоев В.П. Избранное: 3-х. Т3 Амурские звероловы:/ В.П. Сысоев | сост. И автор примеч. О.В. Сысоева; худож. Г.А. Палкин|. - Хабаровск: Издательский дом «Приамурские ведомости», 2022 г.

3.2.2. Дополнительные источники:

1. Анисимова, Е.Е. Рецептивные механизмы в истории русской литературы XX века: учебное пособие / Е.Е. Анисимова. — Красноярск: Сибирский федеральный университет, 2018. — 122 с. — ISBN 978-5-7638-3911-1. — Текс: электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS: [сайт]. — URL: http://www.iprbookshop.ru/84114.html

2. Смирнова, Е. С. Культура детства (на материале культуры коренных малочисленных народов Дальнего Востока России): учебное пособие / Е. С. Смирнова, Я. С. Иващенко. — Москва: Ай Пи Ар Медиа, 2021. — 104 с. — ISBN 978-5-4497-1014-7. — Текст: электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART: [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/105707.html

3. Владивосток — Япония: два часа до встречи: сборник новелл / составители О. П. Мальцева, перевод В. Зорин [и др.]. — Владивосток: Дальиздат, 2020. — 408 с. — ISBN 978-5-905754-87-6. — Текст: электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART: [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/99315.html

4. Арсеньев, В. К. По Уссурийскому краю / В. К. Арсеньев. — Москва:

Т8 Издательские технологии, RUGRAM, 2020. — 540 c. — ISBN 978-5-517-01237-1. — Текст: электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART: [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/128755.html

5. Рогачева, Е.Н. Читаем русскую литературу - изучаем язык. Книга 1: учебное пособие / Е.Н. Рогачева. — 2-е изд. — Саратов: Вузовское образование, 2019. — 59 c. — ISBN 978-5-4487-0348-5. — Текст: электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS: [сайт]. — URL: http://www.iprbookshop.ru/79831.html

6. Гродековские чтения. – Вып. № 10, №14, №17. – Хабаровск.

7. Миланич, Л.И. Писатели Хабаровского края // Библиографический справочник. – Хабаровск.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательного предмета раскрываются через предметные результаты, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций по разделам и темам содержания учебного материала.

Общая/профессиональная компетенция	**Раздел/Тема**	**Тип оценочных мероприятий**
ОК 02, ОК 03 ОК 06, ОК 09	**Р 1,** Темы 1.1, 1.2, 1.3 **Р 2,** Тема 2.1	Тестирование
ОК 02, ОК 03 ОК 04, ОК 05 ОК 06, ОК 09	**Р 2,** Темы 2.2, 2.3, 2.4, 2.5, 2.6	Доклад
ОК 02, ОК 03 ОК 06, ОК 09 ПК 1.1, ПК 2.1 ПК 3.1, ПК 4.1 ПК 5.1, ПК 6.1	**Р 3,** Темы 3.1, 3.2	Доклад
ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 ПК 1.1, ПК 2.1 ПК 3.1, ПК 4.1 ПК 5.1, ПК 6.1		Выполнение заданий дифференцированного зачета

Приложение 2.15
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа учебного предмета

ДУП.02 ОСНОВЫ ПРОЕКТНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

2024 г.

Рабочая программа учебного предмета ***«Основы проектной деятельности»*** разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего общего образования, Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**, Федеральной образовательной программой среднего общего образования

Разработчик:
Герман Е.В., преподаватель КГА ПОУ ХТК

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПО УЧЕБНОМУ ПРЕДМЕТУ «Основы проектной деятельности».....708
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА.....713
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА.....717
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА.....717

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПО УЧЕБНОМУ ПРЕДМЕТУ «Основы проектной деятельности»

1.1. Место предмета в структуре образовательной программы

Учебный предмет «Основы проектной деятельности» входит в общеобразовательный цикл образовательной программы по профессии **43.01.09 Повар, кондитер.**

1.2. Цели и планируемые результаты освоения предмета

1.2.1 Цели предмета

Содержание учебной программы «Основы проектной деятельности» направлено на достижение следующих **целей**:

- развитие исследовательской компетентности обучающихся посредством освоения ими методов научного познания и умений учебно-исследовательской и проектной деятельности;
- формирование навыков адаптации в условиях сложного, изменчивого мира;
- умение проявлять социальную ответственность;
- формирование навыков самостоятельного приобретения новых знаний, работа над развитием интеллекта;
- формирование навыков конструктивного сотрудничества с окружающими людьми.

1.2.2. Планируемые результаты освоения учебного предмета в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС ССО

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения предмета	
	Общие	**Предметные**
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	- готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению; -овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности; **Овладение универсальными коммуникативными действиями:** б) **совместная деятельность**: - понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; - принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы; - координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия; - осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным **Овладение универсальными регулятивными действиями:** г) **принятие себя и других людей:** - принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности; - признавать свое право и право других людей на ошибки; - развивать способность понимать мир с позиции другого человека;	-уметь формулировать темы исследовательской и проектной работы, доказывать ее актуальность; -умение составлять индивидуальный план исследовательской и проектной работы; -уметь выделять объект и предмет исследовательской и проектной работы; - уметь определять цель и задачи исследовательской и проектной работы; - уметь работать с различными источниками, в том числе с первоисточниками, грамотно их цитировать, оформлять библиографические ссылки, составлять библиографический список по проблеме; -уметь работать со словарями и справочниками, в том числе академическими словарями и справочниками в электронном формате; - уметь оформлять теоретические и экспериментальные результаты исследовательской и проектной работы; - уметь рецензировать чужую исследовательскую или проектную работы; - уметь описать результаты наблюдений, обсуждения полученных фактов; - уметь оформлять результаты исследования с помощью описания фактов, составления простых таблиц, графиков

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	**В области эстетического воспитания:** - эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений; - способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства; - убежденность в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества; - готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности; **Овладение универсальными коммуникативными действиями:** **а) общение:** - осуществлять коммуникации во всех сферах жизни; - распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты; - развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств	- 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; выявлять логико-смысловые отношения между предложениями в тексте; создавать тексты разных функционально-смысловых типов; тексты научного, публицистического, официально-делового стилей разных жанров (объем сочинения не менее 150 слов);
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	- наличие мотивации к обучению и личностному развитию; **В области ценности научного познания:** - сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира;	- уметь использовать разные виды чтения и аудирования, приемы информационно-смысловой переработки прочитанных и прослушанных текстов, включая гипертекст, графику, инфографику и другое (объем текста для чтения – 450-500 слов; объем прослушанного или прочитанного текста для пересказа от 250 до 300 слов); уметь создавать вторичные тексты (тезисы, аннотация, отзыв, рецензия и другое); - обобщить знания о функциональных разновидностях языка: разговорной речи, функциональных стилях (научный, публицистический, официально-деловой), языке художественной литературы; совершенствование умений распознавать,

	- осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе; **Овладение универсальными учебными познавательными действиями:** **б) базовые исследовательские действия:** - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания; - овладение видами деятельности по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов; - формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями и методами; -осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду	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
ПК 1.3, ПК 1.4 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента **ПК 2.3, ПК 2.5 – ПК 2.8** Осуществлять приготовление и подготовку к реализации горячих	- владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - овладение видами деятельности по получению нового знания; - создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации	- сформировать представления об аспектах культуры речи: нормативном, коммуникативном и этическом; сформировать системы знаний о номах 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 - 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; - владеть технологией делопроизводства (ведение документации,

блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента **ПК 3.3 – ПК 3.6** Осуществлять приготовление и подготовку к реализации холодных блюд разнообразного ассортимента **ПК 4.2 – 4.5** Осуществлять приготовление и подготовку к реализации сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента **ПК 5.3 – 5.5** Осуществлять изготовление и подготовку к реализации хлебобулочных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента **ПК 6.2** Решать задачи эффективного управления людьми в условиях их профессиональной деятельности		хранение и извлечение информации)

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

2.1 Объем предмета и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы по предмету	
Основное содержание	**82**
в том числе:	
теоретическое обучение	12
практические занятия	28
самостоятельная работа (индивидуальный проект)	42
Промежуточная аттестация в форме защиты проекта	6*
ИТОГО	**82**

* - часы входят в состав часов практических занятий

2.2. Тематический план и содержание предмета ДУП.02 ОСНОВЫ ПРОЕКТНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	*2*	*3*	*4*
Раздел 1. Понятие проекта			
Введение **Тема 1.** **Проект. Типы и виды проектов**	**Содержание**	**2**	ОК 04 ОК 05
	Введение Цели и задачи изучения дисциплины. **Типы и виды проектов** Проект. Типы проектов по сферам деятельности (технический, организационный, экономический, социальный, смешанный). Классы проектов (монопроекты, мультипроекты, мегапроекты). Виды проектов (инвестиционный, инновационный, научно-исследовательский, учебнообразовательный, смешанный).	2	
Раздел 2. Этапы работы над индивидуальным проектом			
Тема 2.1 **Этапы работы над проектом**	**Содержание**	**4**	ОК 04 ОК 05 ПК 1.3 – 1.4 ПК 2.5 – 2.8 ПК 3.3 – 3.6 ПК 4.2 – 4.5 ПК 5.3 – 5.5 ПК 6.2
	Этапы работы над проектом	1	
	Практическое занятие Актуальность и практическая значимость исследования. Выбор темы индивидуального проекта. Определение цели и задач.	1	
	Практическое занятие Понятие «Гипотеза». Процесс построения гипотезы. Формулирование гипотезы. Доказательство и опровержение гипотезы	1	
	Практическое занятие Планирование. Методы научного познания	1	
Тема 2.2 **Виды источников информации**	**Содержание**	**4**	ОК 04 ОК 05 ПК 1.3 – 1.4
	Виды источников информации Виды литературных источников информации: учебная, справочно-информационная,	2	

	научная литература. Информационные ресурсы (интернет-технологии). Правила и особенности информационного поиска в Интернете. Виды чтения. Виды фиксирования информации. Виды обобщения информации.		ПК 2.5 – 2.8 ПК 3.3 – 3.6 ПК 4.2 – 4.5 ПК 5.3 – 5.5 ПК 6.2
	Практическое занятие		
	Подбор литературы для написания индивидуального проекта	2	
Тема 2.3 **Правила оформления работы (проекта**	**Содержание**	**6**	ОК 04 ОК 05 ПК 1.3 – 1.4 ПК 2.5 – 2.8 ПК 3.3 – 3.6 ПК 4.2 – 4.5 ПК 5.3 – 5.5 ПК 6.2
	Общие требования к оформлению текста Требования к оформлению. ГОСТы по оформлению работ: выбор формата бумаги, оформление полей, знаков Особенности оформления текста исследовательской работы (стили текстов). Лексические средства, применяемые в текстах научного характера. Допустимые сокращения слов в текстах.	2	
	Практическое занятие: Правила оформления титульного листа	2	
	Практическое занятие: Правила оформления библиографического списка	1	
	Практическое занятие: Правила оформления таблиц, графиков, схем	1	
Работа над индивидуальным проектом		**16**	
	Итого за 1 семестр *теоретическое обучение* *практические занятия* *самостоятельная работа*	**32** *6* *10* *16*	
Тема 2.4 **Индивидуальный проект**	**Содержание**	**6**	ОК 04 ОК 05 ПК 1.3 – 1.4 ПК 2.5 – 2.8 ПК 3.3 – 3.6 ПК 4.2 – 4.5 ПК 5.3 – 5.5 ПК 6.2
	Структура индивидуального проекта Общие требования к созданию индивидуального проекта	2	
	Практическое занятие: Работа над введением	2	
	Практическое занятие: Работа над основной частью	2	
	Практическое занятие: Работа над заключением	2	
Раздел 3 Подготовка к публичной защите проекта			
Тема 3.1 **Требования к защите индивидуального проекта**	**Содержание**	**8**	ОК 04 ОК 05 ПК 1.3 – 1.4 ПК 2.5 – 2.8 ПК 3.3 – 3.6
	Подготовка к защите проекта Требования к защите проекта. Правила публичного выступления, рекомендации Редактирование тезисов и демонстрационных материалов.	1	
	Практическое занятие: Составление защитного слова	2	

	Презентация проекта Особенности работы в программе PowerPoint. Требования к оформлению презентаций. Формы презентации	2	ПК 4.2 – 4.5 ПК 5.3 – 5.5 ПК 6.2
	Практическое занятие: Презентация проекта. Оформление слайдов в программе PowerPoint. Критерии оценки проектной деятельности	2	
Работа над индивидуальным проектом		**32**	
Промежуточная аттестация в форме защиты проектов		**6**	
	Итого за 2 семестр *теоретическое обучение* *практическое обучение* *самостоятельная работа*	**50** *6* *18* *26*	
	Всего	**82 часа**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебного предмета требует наличия учебного кабинета «Основы проектной деятельности».

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- маркерная доска;
- учебно-методическое обеспечение.

Технические средства обучения:

- компьютер для преподавателя;
- локальная компьютерная сеть и глобальная сеть Интернет;
- системное и прикладное программное обеспечение;
- антивирусное программное обеспечение.

3.2. Информационное обеспечение обучения. Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

3.2.1. Электронные издания (ресурсы):

1. Тарасова, О. П. Организация проектной деятельности: учебное пособие для СПО / О. П. Тарасова, О. Р. Халиуллина. — Саратов: Профобразование, 2020. — 164 с. — ISBN 978-5-4488-0723-7. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROF образование: [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/92129

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательного предмета раскрываются через предметные результаты, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций по разделам и темам содержания учебного материала.

Общая/профессиональная компетенции	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятия
Раздел 1. Проектная деятельность и ее отличительные особенности		
ОК 04 ОК 05	Р. 1, Тема 1	Вопросы проблемного характера Проектные задания
Раздел 2. Этапы работы над индивидуальным проектом		
ОК 04 ОК 05 ПК 1.3 – 1.4 ПК 2.5 – 2.8 ПК 3.3 – 3.6 ПК 4.2 – 4.5 ПК 5.3 – 5.5 ПК 6.2	Р. 2, Темы 2.1. – 2.4	Устный опрос • Поиск информационных источников, содержащим информацию по теме проекта Создание продукта проекта
Раздел 3. Подготовка к публичной защите проекта		
ОК 04 ОК 05 ПК 1.3 – 1.4 ПК 2.5 – 2.8 ПК 3.3 – 3.6 ПК 4.2 – 4.5 ПК 5.3 – 5.5 ПК 6.2	Р. 3, Темы 3.1	Подготовка к защите индивидуального проекта • Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся
ОК 04 ОК 05 ПК 1.3 – 1.4 ПК 2.5 – 2.8 ПК 3.3 – 3.6 ПК 4.2 – 4.5 ПК 5.3 – 5.5 ПК 6.2		Защита проекта

Приложение 2.16
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа учебного предмета

ДУП.03 ЭКОНОМИКА

2024 г.

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

Разработчик:
Шильникова И.Б.., преподаватель КГА ПОУ ХТК

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПО УЧЕБНОМУ ПРЕДМЕТУ «Экономика».....722
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА.....727
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА.....734
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА.....736

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

1.1. Место предмета в структуре образовательной программы

Учебный предмет «Экономика» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы по профессии **43.01.09 Повар, кондитер.**

1.2. Цели и планируемые результаты освоения предмета

1.2.1. Цели предмета

Целью обучения общеобразовательному предмету «Экономика» в организациях среднего профессионального образования является формирование у обучающихся системы знаний об экономике как хозяйстве и науке; основ экономического мышления, грамотного и ответственного экономического поведения в повседневной жизни и профессиональной деятельности, с учётом профиля образовательной организации.

Задачами обучения экономике, направленными на достижение цели являются:

- освоение обучающимися системы знаний об экономической жизни общества как об области своей жизнедеятельности и о месте в ней отрасли своей специализации;
- овладение умением находить, анализировать и эффективно использовать актуальную экономическую информацию
- развитие экономического мышления, умения принимать рациональные решения при ограниченности ресурсов;
- формирование готовности использовать приобретенные экономические знания в последующей трудовой и предпринимательской деятельности
- воспитание ответственного отношения к принимаемым экономическим решениям, уважения к труду и предпринимательской деятельности;
- формирование способности ориентироваться в текущей российской и мировой экономической ситуации;
- овладение умением разрабатывать и реализовывать проекты экономической направленности.

1.2.2. Планируемые результаты освоения учебного предмета в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС СОО

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения предмета	
	Общие	**Предметные**
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	- характеризовать место экономической сферы жизни общества и отрасли своей специализации в общественном развитии; - применять полученные знания и сформированные навыки для эффективного исполнения основных социально-экономических ролей	- сформировать системы знаний об экономической сфере в жизни общества; как пространстве, в котором осуществляется экономическая деятельность индивидов, семей, отдельных предприятий и государства; - понимать сущность экономических институтов, их роли в социально-экономическом развитии общества; понимание значения этических норм и нравственных ценностей в экономической деятельности отдельных людей и общества; сформированность уважительного отношения к чужой собственности
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные **технологии** для выполнения задач профессиональной деятельности	- выявлять, эффективно искать и обрабатывать актуальную экономическую информацию в различных источниках для решения практических задач в реальной жизни, учебной и профессиональной деятельности	- владеть навыками поиска актуальной экономической информации в различных источниках, включая Интернет; умение различать факты, аргументы и оценочные суждения; анализировать, преобразовывать и использовать экономическую информацию для решения практических задач в учебной деятельности и реальной жизни
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.	- определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования на основе принципов рационального экономического поведения; - ориентироваться в текущих экономических событиях в России и в мире	- сформировать способность к личностному самоопределению и самореализации в экономической деятельности, в том числе в области предпринимательства; знание особенностей современного рынка труда, владение этикой трудовых отношений; - сформировать экономического мышления: умения принимать рациональные решения в условиях относительной ограниченности доступных ресурсов, оценивать и принимать ответственность за их возможные последствия для себя, своего окружения и общества в целом
ОК 04. Эффективно	- совместно разрабатывать и	- сформировать навыки проектной деятельности: умение

взаимодействовать и работать в коллективе и команде.	реализовывать проекты экономической и междисциплинарной направленности на основе базовых экономических знаний и ценностных ориентиров; - реализовывать требования профессиональной этики и этики трудовых отношений	разрабатывать и реализовывать проекты экономической и междисциплинарной направленности на основе базовых экономических знаний и ценностных ориентиров
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	- понимать и адекватно использовать современную экономическую терминологию	- уметь ориентироваться в текущих экономических событиях в России и в мире
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.	- проявлять гражданскую позицию как активного и ответственного члена российского общества, осознающего свои конституционные права и обязанности, уважающего закон и правопорядок, обладающего чувством собственного достоинства, осознанно принимающего традиционные национальные и общечеловеческие гуманистические и демократические ценности	- понимать место и роль России в современной мировой экономике;
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в	- принимать рациональные решения в условиях относительной ограниченности доступных ресурсов, - прогнозировать, оценивать и принимать ответственность за возможные последствия принимаемых экономических решений для себя, своего	- уметь применять полученные знания и сформированные навыки для эффективного исполнения основных социально-экономических ролей (потребителя, производителя, покупателя, продавца, заемщика, акционера, наемного работника, работодателя, налогоплательщика)

чрезвычайных ситуациях	окружения и общества в целом	
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	- готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, владение навыками получения необходимой информации из словарей разных типов, умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников	- уметь ориентироваться в текущих экономических событиях в России и в мире
ПК 1.3, ПК 1.4 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента **ПК 2.3, ПК 2.5 – ПК 2.8** Осуществлять приготовление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента **ПК 3.3 – ПК 3.6** Осуществлять приготовление и подготовку к реализации холодных блюд разнообразного ассортимента **ПК 4.2 – 4.5** Осуществлять приготовление и подготовку к реализации сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента **ПК 5.3 – 5.5** Осуществлять изготовление и подготовку к реализации хлебобулочных и кондитерских изделий разнообразного	- 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.	- сфоормировать способность к личностному самоопределению и самореализации в экономической деятельности, в том числе в области предпринимательства; знание особенностей современного рынка труда, владение этикой трудовых отношений; -

ассортимента **ПК 6.2** Решать задачи эффективного управления людьми в условиях их профессиональной деятельности		

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

2.1. Объём учебного предмета и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы по предмету	
Основное содержание	**64**
в том числе:	
теоретическое обучение	38
практические занятия	26
Профессионально-ориентированное содержание	**2**
в том числе:	
теоретическое обучение	-
практические занятия	2
Консультации	**2**
Промежуточная аттестация в форме экзамена	**4**
ИТОГО	**72**

2. 2. Тематический план и содержание учебного предмета ДУП.03 ЭКОНОМИКА

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия	Объем часов	Формируемые компетенции
Раздел 1. Экономика и экономическая наука		**8**	
Тема 1.1 Потребности человека и ограниченность ресурсов	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 01, ОК 03, ОК 06, ОК 07,
	Понятие экономики. Экономические потребности общества. Свободные и экономические блага. Экономические ресурсы. Ограниченность экономических ресурсов – главная проблема экономики.	2	
	Производство материальных благ как основа хозяйственной жизни. Разделение труда, специализация и кооперация, их значение для преодоления ограниченности ресурсов.	1	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**1**	
	Контрольная работа по теме 1.1.	1	
Тема 1.2 Проблема выбора в экономике	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01, ОК 03, ОК 06, ОК 07,
	Ограниченность ресурсов. Необходимость выбора. Рациональное поведение людей в экономике. Преимущества обмена.	1	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**1**	
	Практическая работа №1 Кривая производственных возможностей и её изменение.	1	
Тема 1.3 Типы экономических систем	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01, ОК 03, ОК 06, ОК 07,
	Основные вопросы экономики. Типы экономических систем. Особенности рыночной экономики. Участие государства в экономике.	2	
Раздел 2 Функционирование рынка		**14**	
Тема 2.1. Функционирование рынка. Спрос и предложение. Эластичность	**Содержание учебного материала**	**10**	ОК 01, ОК 02, ОК 07
	Рынок: понятие, структура. Основные виды рынков.	1	
	Спрос и его факторы. Закон спроса. Индивидуальный и рыночный спрос.	2	
	Предложение и его факторы. Закон предложения. Индивидуальное и рыночное предложение.	2	
	Эластичность спроса по цене. Зависимость выручки продавца от эластичности спроса на товар. Эластичность предложения.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**3**	
	Практическая работа №2 Определение влияния различных факторов на рыночный спрос и рыночное предложение.	1	

	Практическая работа №3 Определение эластичности спроса.	2	
Тема 2.2. Рыночное равновесие	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 01, ОК 02, ОК 07, ОК 09 ПК 2.4, ПК 2.6, ПК 3.1
	Формирование рыночного равновесия. Равновесная цена. Равновесное количество. Равновесная выручка. Механизм саморегулирования рынка.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**2**	
	Профессионально-ориентированное содержание	**1**	
	Практическая работа №4 Анализ рынка услуг общественного питания.	1	
	Контрольная работа по разделу 2.	1	
Раздел 3. Экономика семьи		**10**	
Тема 3.1. Семейный бюджет. Доходы и расходы семьи.	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 02, ОК 03 ОК 04, ОК 09
	Семейный бюджет. Источники доходов семьи. Структура расходов семьи. Личный располагаемый доход. Реальные и номинальные доходы. Минимальный размер оплаты труда. Прожиточный минимум. Минимальный потребительский бюджет. Сбережения населения.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**2**	
	Практическая работа №5 С согласия родителей составить семейный бюджет. Определить структуру расходов семьи. Инфляция и её последствия для семейного бюджета.	2	
Тема 3.2. Неравномерность распределения доходов населения	**Содержание учебного материала**	**6**	ОК 02, ОК 03 ОК 04, ОК 09 ПК 2.4, ПК 2.6, ПК 3.1
	Неравномерность распределения доходов и его причины. Измерение неравенства доходов.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**4**	
	Практическая работа №6 Построение Кривой Лоренца. Индекс Джини.	2	
	Профессионально-ориентированное содержание	**2**	
	Практическая работа №7 Сравнительный анализ форм занятости молодежи и доходов в отрасли «Общественное питание»	2	
Раздел 4. Экономика страны		**10**	
Тема 4.1. Валовой внутренний продукт	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 02, ОК 05 ОК 09,
	Народное хозяйство как единое целое. Валовой внутренний продукт. Методы расчёта валового внутреннего продукта. Номинальный и реальный ВВП. Уровень благосостояния граждан.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**2**	

	Практическая работа №8 Расчёт ВВП.	2	
Тема 4.2. Экономический цикл. Экономический рост	**Содержание учебного материала**	**1**	ОК 02, ОК 05, ОК 09
	В том числе практических и лабораторных занятий	**1**	
	Практическая работа №9 Содержание и факторы экономического роста. Цикличность экономического развития. Причины и виды экономических циклов.	1	
Тема 4.3. Безработица.	**Содержание учебного материала**	**5**	ОК 02, ОК 05, ОК 09
	Безработица: определение и виды. Фрикционная безработица. Структурная безработица. Циклическая безработица. Уровень безработицы.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**3**	
	Практическая работа №10 Последствия безработицы. Политика государства в области занятости населения.	2	
	Контрольная работа по разделу 4.	1	
Раздел 5. Деньги и банки		**10**	
Тема 5.1. Деньги, их роль в экономике	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 02, ОК 03, ОК 09
	Деньги: сущность, виды и функции.	1	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**1**	
	Практическая работа №11 Происхождение денег и их эволюция. Современные деньги.	1	
Тема 5.2. Банковская система	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 02, ОК 03 ОК 09,
	Структура банковской системы. Функции Центробанка. Функции коммерческих банков. Основные операции коммерческих банков. Специализированные кредитно-финансовые учреждения.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**2**	
	Практическая работа №12 Виды кредитов. Условия кредитования. Вклады и их виды.	2	
Тема 5.3. Инфляция	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 02, ОК 03 ОК 09
	Инфляция и её виды. Причины инфляции: инфляция спроса и инфляция предложения. Измерение уровня инфляции.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**2**	
	Практическая работа №13 Социально-экономические последствия инфляции. Государственная система	1	

	антиинфляционных мер.		
	Контрольная работа по разделу 5.	1	
Раздел 6. Государство и экономика		**8**	
Тема 6.1. Роль государства в развитии экономики. Государственный бюджет.	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01, ОК 05
	Экономические функции государства. Государство как рыночный субъект. Цели государственного регулирования экономики.	1	
	Государственный бюджет. Структура доходов государственного бюджета. Структура бюджетных расходов. Дефицит и профицит государственного бюджета. Государственный долг.	1	
Тема 6.2. Налоги и налогообложение	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 01, ОК 05
	Понятие налога. Функции налогов. Пропорциональная, прогрессивная, регрессивная системы налогообложения. Виды налогов. Налоги и сборы в РФ.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**2**	
	Практическая работа №14 Расчёт суммы налога на доходы физических лиц.	2	
Тема 6.3. Основы денежно-кредитной политики государства	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01, ОК 05
	Понятие денежно-кредитной политики. Цели и. инструменты денежно-кредитной политики. Политика «дорогих» и «дешевых» денег.	1	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**1**	
	Контрольная работа по разделу 6.	1	
Раздел 7. Мировая экономика		**4**	
Тема 7.1. Международная торговля. Обменные курсы валют	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 05, ОК 06, ОК 07
	Современные тенденции развития мирового хозяйства. Глобальные экономические проблемы. Международное разделение труда. Международная торговля. Экспортные и импортные операции.	2	
	Виды торговой политики. Свободная торговля и протекционизм. Тарифные и нетарифные торговые барьеры.	1	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**1**	
	Практическая работа №15 Понятие валюты. Обменный курс валюты и факторы его определяющие.	1	
Раздел 8 Экономика современной России		2	

Тема 8.1. Современное состояние российской экономики и её место в экономике мира. Приоритетные направления экономического развития	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01, ОК 05
	Влияние информационных процессов на российскую экономику. Макроэкономические показатели РФ: темп роста ВВП, уровень благосостояния граждан, уровень инфляции, уровень безработицы и др. в сравнении с другими странами. Приоритетные российские программы, национальные проекты	2	
Консультация		**2**	
Промежуточная аттестация в форме экзамена		**4**	
	Всего *теоретическое обучение* *практические занятия* *консультация* *экзамен*	**72** *38* *28* *2* *4*	

Индивидуальный проект (примерные темы)

1. Актуальные проблемы личной финансовой безопасности.
2. Внешний долг России.
3. Анализ взаимосвязи инфляции и безработицы.
4. История возникновения векселя в России и за рубежом. Вексель как средство платежа в России в современных условиях.
5. Конкурентоспособность России на мировом рынке.
6. Малый бизнес: проблемы становления и развития в своём регионе.
7. Особенности инфляционных процессов в России на современном этапе.
8. Оценка условий потребительского кредитования физических лиц.
9. Проблемы занятости в современной России.
10. Особенности безработицы в России в современной период.
11. Влияние научно-технического прогресса на изменение свойств товара (на примере).
12. Роль и эффективность рекламы (на примере).
13. Демографическая ситуация в Российской Федерации: состояние, проблемы, пути улучшения.

14.Инфляция и её влияние на экономику.
15.Исследование рынка труда региона (или населённого пункта).
16.Исследование дифференциации доходов населения в современной России.
17.Рыночный механизм саморегулирования экономики.
18.Кризисные явления в экономике, их виды и влияние на деятельность предприятия (организации).
19.Кризисные явления в экономике, их виды и влияние на организацию финансов домашних хозяйств.
20.Международная торговля товарами и услугами: её особенности в современных условиях.
21.Международные миграционные процессы: предпосылки, состояние, перспективы.
22.Проблема ограниченности ресурсов.
23.Сравнительный анализ различных кредитных продуктов.
24.Сравнительный анализ различных инструментов сбережений и инвестирования.
25.Формирование бюджета домохозяйства.
26.Особенности системы налогообложения в России.
27.Торговая политика России на современном этапе.
28.Валютный курс и факторы его определяющие.
29.Глобальные экономические проблемы и пути их решения.

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы учебного предмета требует наличия учебного кабинета «Экономических дисциплин».

Оборудование учебного кабинета:

- рабочие места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- учебная доска;
- учебно-методическое обеспечение.

Технические средства обучения:

- компьютер,
- мультимедиа комплекс.

3.2. Информационное обеспечение обучения. Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

3.2.1. Печатные издания:

1. Гомола А.И. Экономика для профессий и специальностей социально-экономического профиля: учебник / А.И. Гомола, В.Е. Кириллов, П.А. Жанин. – М.: «Академия», 2018.

2. Носова С.С. Основы экономики: учебник / С,С, Носова. – 9-е изд., стер. – М: КНОРУС, 2023. (Среднее профессиональное образование).

3.2.2. Электронные издания (электронные ресурсы)

1. Ашмаров, И. А. Экономика: учебник для СПО /И. А.Ашмаров. – Саратов: Профобразование, 2019. – 237 с. – ISBN 978-5-4488-0283-6. – Текст: электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS: [сайт]. – URL: http://www.iprbookshop.ru/84089.html

2. Бескровная, В. А. Экономика: учебное пособие / В. А. Бескровная, А. А. Манойлов, Л. М. Шляхтова. – Саратов: Ай Пи Эр Медиа, 2019. – 496 с. – ISBN 978-5-4486-0809-4. – Текст: электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS: [сайт]. – URL: http://www.iprbookshop.ru/83165.html

3. Иванилова, С. В. Экономика организации: учебное пособие для СПО / С. В. Иванилова. – 2-е изд. – Саратов: Профобразование, Ай Пи Эр Медиа, 2018. – 152 с. – ISBN 978-5-4486-0358-7, 978-5-4488-0204-1. – Текст: электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS: [сайт]. – URL: http://www.iprbookshop.ru/77010.html

4. Лескина, О. Н. Основы мировой экономики: учебное пособие для СПО / О. Н. Лескина. – Саратов: Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2019. – 154 с. – ISBN 978-5-4497-0045-2, 978-5-4488-0272-0. – Текст: электронный //

Электронно-библиотечная система IPR BOOKS: [сайт]. – URL: http://www.iprbookshop.ru/83326.html

5. Основы экономики: учебное пособие для СПО / Р. А. Галиахметов, Н. Г. Соколова, Э. Н. Тихонова [и др.]; под редакцией Н. Г. Соколовой. – Саратов, Москва: Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2021. – 373 с. – ISBN 978-5-4488-0911-8, 978-5-4497-0757-4. – Текст: электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS: [сайт]. – URL: http://www.iprbookshop.ru/99374.html

6. Тюрина, А. Д. Экономика: учебное пособие для СПО / А. Д. Тюрина, С. А. Шилина. – Саратов: Научная книга, 2019. – 316 с. – ISBN 978-5-9758-1901-7. – Текст: электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS: [сайт]. – URL: http://www.iprbookshop.ru/87084.html

3.2.3. Дополнительные источники

1. Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» **(**с изменениями на 4 августа 2023 года) (редакция, действующая с 1 сентября 2023 года**)**

Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации». Приказ Министерства образования и науки РФ от 17.05.2012 № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования»(в ред. Федеральных законов от 07.05.2013 № 99-ФЗ, от 07.06.2013 № 120-ФЗ, от 02.07.2013 № 170-ФЗ, от 23.07.2013 № 203-ФЗ, от 25.11.2013 № 317-ФЗ, от 03.02.2014 № 11-ФЗ, от 03.02.2014 № 15-ФЗ, от 05.05.2014 № 84-ФЗ, от 27.05.2014 № 135-ФЗ, от 04.06.2014 № 148-ФЗ, с изм., внесенными Федеральным законом от 04.06.2014 № 145-ФЗ, в ред. от 03.07.2016, с изм. от 19.12.2016)

2. Приказ Министерства образования и науки РФ от 31 декабря 2015 г. N 1578 «О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. N413».

3. Приказ Министерства образования и науки РФ от 17.05.2012 N 413 (ред. от 12.08.2022) "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования" (Зарегистрировано в Минюсте России 07.06.2012 N 24480).

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

5. Примерная рабочая программа Общеобразовательной дисциплины «Экономика» для профессиональных образовательных организаций (утверждена на заседании Совета по оценке содержания и качества примерных рабочих программ общеобразовательного и социально-гуманитарного циклов среднего профессионального образования Протокол № 14 от «30» ноября 2022 г.).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Контроль и оценка результатов освоения учебного предмета раскрываются через дисциплинарные результаты, направленные на формирование общих компетенций по разделам и темам содержания учебного материала.

Общая/профессиональная компетенция	**Раздел/Тема**	**Тип оценочных мероприятий**
ОК 01	Р 1, Темы 1.1, 1.2,1.3 Р 2, Темы 2.1, 2.2 Р 6 Темы 6.1, 6.2, 6.3 Р 8 Темы 8.1	выполнение репродуктивных тестовых заданий, устный и письменный ответы на вопросы; полный развернутый устный или письменный ответ; решение экономических задач
ОК 02	Р 2, Темы 2.1, 2.2 Р 3, Темы 3.1, 3.2 Р 4 Темы 4.1, 4.2, 4.3, Р 5 Темы 5.1, 5.2, 5.3	выполнение репродуктивных тестовых заданий, устный и письменный ответы на вопросы; полный развернутый устный или письменный ответ; решение экономических задач
ОК 03	Р 1, Темы 1.1, 1.2,1.3 Р 3, Темы 3.1, 3.2 Р 5 Темы 5.1, 5.2, 5.3,	выполнение репродуктивных тестовых заданий, устный и письменный ответы на вопросы; выполнение практических заданий; полный развернутый устный или письменный, участие в дискуссии,
ОК 04	Р 3, Темы 3.1, 3.2	выполнение репродуктивных тестовых заданий; выполнение практических заданий; устный и письменный ответы на вопросы; проведение исследования рынка труда в своей отрасли; разработка спектра вариантов профессиональной траектории в отрасли своей специализации;
ОК 05	Р 4. Темы 4.1, 4.2, 4.3 Р 6, Темы 6.1, 6.2, 6.3 Р 7, Тема 7.1 Р 8 Темы 8.1	полный развернутый устный или письменный, участие в дискуссии,
ОК 06	Р 1, Темы 1.1, 1.2,1.3 Р 7, Тема 7.1	написание эссе о значимости экономики в развитии общества; устный и письменный ответы на вопросы; полный развернутый устный или письменный ответ;
ОК 07	Р 1, Темы 1.1, 1.2, 1.3 Р 2, Темы 2.1, 2.2 Р 7, Тема 7.1	устный и письменный ответы на вопросы; полный развернутый устный или письменный ответ;
ОК 09	Р 2, Тема 2.2	выполнение репродуктивных тестовых

	Р 3, Темы 3.1, 3.2 Р 4 Темы 4.1, 4.2, 4.3, Р 5 Темы 5.1, 5.2, 5.3	заданий; выполнение практических заданий; полный развернутый устный или письменный ответ; устный и письменный ответы на вопросы;
ПК 1.3 - 1.4, ПК 2.3, ПК 2.5-2.8 ПК 3.3-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.3-5.5 ПК 6.2	Р 2, Тема 2.2 Р 3, Тема 3.2	выполнение практических заданий; устный и письменный ответы на вопросы;

Приложение 2.17
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа дисциплины

ОП.01 ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ

2024г.

Рабочая программа учебной дисциплины ***ОП.01Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены*** разработана на основе требований Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности **43.01.09 Повар, кондитер**

Разработчик:
Л.Я.Королева преподаватель КГА ПОУ ХТК

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ **740**

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ **741**

1.1 Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы **741**

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины **741**

2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ **788**

2.1 Трудоемкость освоения дисциплины **788**

2.2. Содержание дисциплины **789**

3.Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ **793**

3.1. Материально- техническое обеспечение **793**

3.2. Учебно- методическое обеспечение **793**

4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ **794**

1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП. 01 ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены» - ознакомление обучающихся с основами микробиологии, физиологии питания,
санитарии и гигиены на предприятиях общественного питания, подготовка обучающихся к применению основ микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены в последующей практической деятельности в качестве повара (кондитера).

Учебная дисциплина ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены включена в обязательную часть общепрофессионального цикла основной образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины:

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

в результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	**Уметь**	**Знать**
ОК 01	- распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; - составить план действия; определить необходимые ресурсы; - владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	- актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; - 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	- определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне	- номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; - приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации

	информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска	
ОК 03	- определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; - применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	- содержание актуальной нормативно-правовой документации; - современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04	- организовывать работу коллектива и команды; - взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	- психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; - основы проектной деятельности
ОК 05	- грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	- особенности социального и культурного контекста; - правила оформления документов и построения устных сообщений.
ОК 06	- описывать значимость своей профессии	-сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по специальности
ОК 07	- соблюдать нормы экологической безопасности; -определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности	- правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; - основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения
ОК 09	- понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), - понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; - кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	- правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности

Код ПК	уметь	знать	Владеть навыками
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; -выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки; -включать и подготавливать к работе технологическое оборудование, производственный инвентарь,	-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	– подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов

	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	использования; -правила утилизации отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; -способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов; -способы правки кухонных ножей; ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи; правила оформления заявок на склад; правила приема продуктов по количеству и качеству; ответственность за сохранность материальных ценностей; правила снятия остатков на рабочем месте; правила проведения контрольного взвешивания продуктов; виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс-оценки качества и безопасности сырья и материалов; правила обращения с тарой поставщика; -правила поверки весоизмерительного оборудования	
ПК 1.2	-распознавать недоброкачественные продукты; -выбирать, применять различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств,	-требования охраны труда, пожарной, электробезопасности в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации	-обработке различными методами, подготовке традиционных видов овощей, грибов, рыбы,

	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.	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.	нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика; -хранении обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика
ПК1.3	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; выбирать, подготавливать пряности и приправы, хранить пряности и приправы в измельченном виде; выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов, в том числе региональных, с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции; владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании рыбы, править	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	– приготовлении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов;

	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	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	– ведении расчетов, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос
ПК 1.4	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции; владеть техникой работы с ножом при нарезке, филитировании продуктов, снятии филе; править кухонные ножи; владеть приемами мытья и бланширования сырья, пищевых продуктов; нарезать, порционировать	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	– приготовлении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении

	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	полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы приготовления полуфабрикатов из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, рубленой массы (нарезки, маринования, формования, панирования, фарширования, снятия филе, порционирования птицы, дичи и т.д.); способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов; техника порционирования (комплектования), упаковки, маркирования и правила складирования, условия и сроки хранения упакованных полуфабрикатов; правила и порядок расчета с потребителями при отпуске на вынос; ответственность за правильность расчетов; правила, техника общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке	полуфабрикатов; ведении расчетов, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос
ПК 2.1	выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, 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	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	– подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;

	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	работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП); нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; правила утилизации отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов; виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; условия, сроки,	подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов

		способы хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи; правила оформления заявок на склад; виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья и материалов	
ПК 2.2	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение до момента использования; выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бульонов, отваров в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления бульонов, отваров; 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	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	– подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов, приготовлении хранении, отпуске бульонов, отваров

	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	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	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	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,	– приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

	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	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	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	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	– приготовлении соусных полуфабрикатов, соусов разнообразного ассортимента, их хранении и подготовке к реализации

	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	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	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	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	– приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных; ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

	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,	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	

	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	оформления блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи, температура подачи блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; правила разогревания, правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; требования к безопасности хранения готовых горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты; правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; правила, техника общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке	
ПК 2.6	подбирать в соответствии с технологическими	правила выбора основных продуктов и	- приготовлении,

	требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд из яиц с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: (варить в скорлупе и без, готовить на пару, жарить основным способом и с добавлением других ингредиентов, жарить на плоской поверхности, во фритюре, фаршировать, запекать); определять степень готовности блюд из яиц; доводить до вкуса; выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд из творога с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств; протирать и отпрессовывать творог вручную и механизированным способом; формовать изделия из творога; жарить, варить на пару, запекать изделия из творога; жарить на плоской поверхности; жарить, запекать на гриле; определять степень готовности блюд из творога; доводить до вкуса; выбирать,	дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд, кулинарных изделий из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; методы приготовления блюд из яиц, творога, сыра, муки, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд из яиц, творога, сыра, муки; органолептические способы определения готовности; нормы, правила взаимозаменяемости; техника порционирования, варианты оформления блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи, температура	творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

	применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий из муки с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств; замешивать тесто дрожжевое (для оладий, блинов, пончиков, пиццы) и бездрожжевое (для лапши домашней, пельменей, вареников, чебуреков, блинчиков); формовать изделия из теста (пельмени, вареники, пиццу, пончики, чебуреки и т.д.); охлаждать и замораживать тесто и изделия из теста с фаршами; подготавливать продукты для пиццы; раскатывать тесто, нарезать лапшу домашнюю вручную и механизированным способом; жарить на сковороде, на плоской поверхности блинчики, блины, оладьи; выпекать, варить в воде и на пару изделия из теста; жарить в большом количестве жира; жарить после предварительного отваривания изделий из теста; разогревать в СВЧ готовые мучные изделия; определять степень готовности блюд, кулинарных изделий из муки; доводить до вкуса; проверять качество готовых блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать, сервировать и оформлять блюда, кулинарные изделия, закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки; охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и полуфабрикаты из теста с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, полуфабрикаты для них с учетом требований	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	

	по безопасности готовой продукции; разогревать охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия с учетом требований к безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования; рассчитывать стоимость; вести учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий		
ПК 2.7	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним; организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; взвешивать, измерять продукты, входящие в 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;	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	– приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

	припускать рыбу порционными кусками, изделия из рыбной котлетной массы в воде, бульоне; жарить порционные куски рыбу, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы основным способом, во фритюре; жарить порционные куски рыбу, 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;	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,	

	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	закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; правила маркирования упакованных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья , правила заполнения этикеток; правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос; правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; правила, техника общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке	
ПК 2.8	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	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,	– приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

	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 рублей массы на решетке гриля и плоской поверхности; жарить мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, кролика мелкими кусками; жарить пластованные тушки птицы под прессом; жарить на шпажках, на вертеле на огнем, 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	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	

	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	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	

	блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика		
ПК 3.1	выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования; выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов; выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда; выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; оценивать	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	– подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок – подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов – подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов

	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	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	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления холодных соусов и заправок; выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных соусов и заправок в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления холодных соусов и заправок; выбирать, применять, комбинировать методы приготовления холодных соусов и заправок; смешивать сливочное	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных соусов и заправок; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; ассортимент отдельных компонентов для холодных соусов и заправок; методы приготовления отдельных компонентов для холодных соусов и заправок; органолептические	– приготовлении, хранении холодных соусов и заправок, их порционировании на раздаче

	масло с наполнителями для получения масляных смесей; смешивать и настаивать растительные масла с пряностями; тереть хрен на терке и заливать кипятком; растирать горчичный порошок с пряным отваром; взбивать растительное масло с сырыми желтками яиц для соуса майонез; пассировать 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	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	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;	– приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации

	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	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	салатов разнообразного ассортимента ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

	стоимость, владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе салатов	ассортимента; правила хранения салатов разнообразного ассортимента; требования к безопасности хранения салатов разнообразного ассортимента; правила и порядок расчета с потребителем при отпуске на вынос; правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; правила, техника общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке	
ПК 3.4	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных 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;	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	– 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

	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 з 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	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	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	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	– 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

	холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать, сервировать и оформлять холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; хранить готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования; рассчитывать стоимость, владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья	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	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом	– приготовлении, творческом оформлении и

	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; порционировть отварную, жареную, запечённую 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	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,	подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

	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	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	
ПК 4.1	выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной	– подготовке, уборке рабочего места, подготовке

	соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования; выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов; выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда; выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов;	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	к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; – подготовке к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, 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	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	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,	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	– приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных сладких блюд, десертов ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

	измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды; варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине; запекать фрукты; взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки; подготавливать желатин, агар-агар; готовить фруктовые, ягодные, молочные желе, муссы, кремы, фруктовые, ягодные самбуки; смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства; использовать и выпекать различные виды готового теста; определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, холодных сладких блюд, десертов; доводить до вкуса; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; проверять качество готовых холодных сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать, сервировать и оформлять холодные сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать температуру подачи холодных сладких блюд, десертов; охлаждать и замораживать полуфабрикаты для холодных сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; хранить свежеприготовленные холодные сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования; рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных сладких блюд, десертов	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	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,	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; методы приготовления горячих сладких блюд, десертов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих сладких блюд, десертов; органолептические способы определения готовности; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; техника порционирования, варианты оформления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи, температура подачи горячих сладких блюд, десертов	– приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих сладких блюд, десертов ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

	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	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	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;	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	– приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных напитков ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске

	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления холодных напитков разнообразного ассортимента; выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств; отжимать сок из фруктов, овощей, ягод; - смешивать различные соки с другими ингредиентам; проваривать, настаивать плоды, свежие и сушеные, процеживать, смешивать настой с другими ингредиентами; готовить морс, компоты, холодные фруктовые напитки; готовить квас из ржаного хлеба и готовых полуфабрикатов промышленного производства; готовить лимонады; готовить холодные алкогольные напитки; готовить горячие напитки (чай, кофе) для подачи в холодном виде; подготавливать пряности для напитков; определять степень готовности напитков; 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;	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	продукции с прилавка/раздачи

	выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования; рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных напитков		
ПК 4.5	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	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	– приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих напитков; ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

	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	разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи, температура подачи горячих напитков разнообразного ассортимента; требования к безопасности хранения готовых горячих напитков разнообразного ассортимента; правила расчета с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя	
ПК 5.1	выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; проводить текущую уборку, поддерживать порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования; выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; - обеспечивать чистоту, безопасность кондитерских мешков; соблюдать условия хранения производственной	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,	– 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

	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	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	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	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	– приготовлении и подготовке к использованию, хранении отделочных полуфабрикатов

	приготовления помадки, украшений из карамели и пр.); уваривать сахарный сироп для приготовления тиража; готовить жженый сахар; готовить посыпки; готовить помаду, глазури; готовить кремы с учетом требований к безопасности готовой продукции; определять степень готовности отделочных полуфабрикатов; доводить до вкуса, требуемой консистенции; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; проверять качество 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	отделочных полуфабрикатов	
ПК 5.3	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и хлеба в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; использовать региональные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба; выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с учетом типа	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	– приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

	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	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	подбирать в соответствии с технологическими	ассортимент, характеристика, правила	– приготовлении,

	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	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	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

		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	
ПК 5.5	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления пирожных и тортов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав пирожных и тортов в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; использовать региональные продукты для приготовления пирожных и тортов; выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления пирожных и тортов с учетом типа питания; 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	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	- подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов – приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента – Хранение, отпуск, упаковка на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента – ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

		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	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	**36**	**15**
Курсовая работа (проект)	-	-
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2*	
Всего	**36**	**15**

*ЧАСЫ ДЛЯ ДИФФЕРЕНЦИРОВАННОГО ЗАЧЕТА ВЗЯТЫ ИЗ ЧАСОВ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Введение	**Содержание**	**1**	ОК 1-7, 9
	Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. Основные понятия и термины микробиологии. Микробиологические исследования и открытия А. Левенгука, Л.Пастера И.И. Мечникова, А. А. Лебедева.	1	
Раздел 1. Основы микробиологии в пищевом производстве		**8**	ОК 1-7, 9 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
Тема 1.1. Основные группы микроорганизмов, их роль в пищевом производстве	**Содержание**	**4**	
	Основные группы, классификация микроорганизмов, отличительные признаки бактерий, плесневых грибов, дрожжей и вирусов. Роль бактерий, плесневых грибов и дрожжей в пищевом производстве.	1	
	Характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха. Роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе. Влияние микроорганизмов на формирование санитарно-гигиенических условий предприятий общественного питания	1	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**2**	
	Определение микробиологической безопасности пищевых продуктов. Работа с муляжами, консервами, образцами пищевых продуктов	*2*	
Тема 1.2. Основные пищевые инфекции и пищевые отравления	**Содержание**	**4**	ОК 1-7, 9 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5
	Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания	1	
	Меры борьбы с инфекцией на предприятиях. Пищевые отравления микробного и немикробного происхождения	1	

	В том числе практических и лабораторных занятий	**2**	ПК 5.1-5.5
	Решение ситуационных задач по определению наличия патогенной микрофлоры в пищевых продуктах	*2*	
Раздел 2. Основы физиологии питания		**16**	ОК 1-7, 9 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
Тема 2.1 Основные пище вые вещества, их источники, роль в структуре питания	**Содержание учебного материала**	**3**	
	Основные пищевые вещества: белки, жиры, углеводы, витамины и витаминоподобные соединения, микроэлементы, вода. Физиологическая роль основных пищевых веществ в структуре питания, суточная норма потребности человека в питательных веществах. Источники основных пищевых веществ, состав, физиологическое значение, энергетическая м и пищевая ценность различных продуктов питания.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	1	
	Составление сравнительной характеристики продуктов питания по пищевой, физиологической, энергетической ценности	*1*	
Тема 2.2 Пищеварение и усвояемость пищи	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 1-7, 9 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	Понятие о процессе пищеварения. Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения. Усвояемость пищи: понятие, факторы, влияющие	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**2**	
	Изучение схемы пищеварительного тракта Подбор продуктов питания, лучших с точки зрения усвоения пищи	*2*	
Тема 2.3 Обмен веществ и энергии	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 1-7, 9 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	Общее понятие об обмене веществ. Процессы ассимиляции и диссимиляции. Факторы, влияющие на обмен веществ и процесс регулирования его в организме человека.	1	
	Общее понятие об обмене энергии. Понятие о калорийности пищи. Суточный расход энергии. Энергетический баланс организма. Методика расчета энергетической ценности блюда	1	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**2**	
	Выполнение расчёта суточного расхода энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека. Выполнение расчета калорийности блюда	*2*	

	(по заданию преподавателя)		
Тема 2.4 Рациональное сбалансированное питание для различных групп населения	**Содержание учебного материала**	**3**	ОК 1-7, 9 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	Рациональное питание, основные принципы. Режим питания и его значение. Принципы нормирования основных пищевых веществ и калорийности	1	
	Возрастные особенности детей и подростков. Нормы и принципы питания детей, режим питания. Понятие о лечебном и лечебно-профилактическом питании. Методики составления рационов питания	2	
Раздел 3. Санитария и гигиена в пищевом производстве		**13**	ОК 1-7, 9 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
Тема 3.1 Личная и производственная гигиена	**Содержание учебного материала**	**2**	
	Правила личной гигиены работников пищевых производств, требования к внешнему виду. Требования к проф. форме. Медицинский контроль. Рациональная организация трудового процесса	2	
Тема 3.2 Санитарно-гигиенические требования к помещениям	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 1-7, 9 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	Санитарно-гигиенические требования к содержанию помещений, оборудования, инвентаря в организациях питания. Требования к материалам, маркировке, оборудованию, посуде. Требования системы ХАССП к содержанию помещений, оборудования, инвентаря, посуды в организациях питания.	1	
	Дезинфекция, дезинсекция, дератизация, правила проведения. Моющие и дезинфицирующие средства, классификация, правила их применения, условия и сроки хранения	1	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**2**	
	Решение ситуационных задач по правилам пользования моющими и дезинфицирующими средствами, Санитарным требованиям к мытью и обеззараживанию посуды, инвентаря, оборудования	*2*	
Тема 3.3 Санитарно-гигиенические требования к кулинарной	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 1-7, 9 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5
	Санитарные требования к процессам механической кулинарной обработке сырья, способам и режимам тепловой обработки. Блюда и изделия повышенного эпидемиологического риска, санитарные требования к их приготовлению.	2	

обработке пищевых продуктов	**В том числе практических и лабораторных занятий**	**2**	ПК 5.1-5.5
	Гигиеническая оценка качества готовой пищи (бракераж). Санитарные правила применения пищевых добавок.	*2*	
Тема 3.4 Санитарно-гигиенические требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов	**Содержание учебного материала**	**1**	ОК 1-7, 9 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	Санитарно-гигиенические требования к транспорту, к приемке и хранению продовольственного сырья, продуктов питания и кулинарной продукции. Сопроводительная документация Санитарные требования к складским помещениям. Гигиенические требования к таре. Запреты и ограничения на приемку некоторых видов сырья и продукции	1	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		**2**	
	Итого 1 семестр	**36**	
	теоретическое обучение	21	
	практические занятия	15	
	Всего:	**36**	

3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены, оснащённый в соответствии с приложением 3 ОПОП-П:

3.2. Учебно- методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и /или электронные издания

1. Клычкова, М. В. Гигиенические основы производства и переработки продуктов питания животного происхождения: учебное пособие для СПО / М. В. Клычкова, Ю. С. Кичко. — Саратов: Профобразование, 2020. — 134 c. — ISBN 978-5-4488-0613-1. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование: [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/91859 .

2.Основы санитарно-микробиологического контроля продуктов питания: учебное пособие / Е. В. Крякунова, З. А. Канарская, Е. В. Петухова, М. А. Поливанов. — Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2019. — 100 c. — ISBN 978-5-7882-2694-1. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование: [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/109575 . —

3.2.2 Дополнительные источники:

1. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиология, гигиена и санитария.Учебникю- М.: « Академия», 2016г.

2. Емцева В.Т. Общая микробиология/ В.Т. Емцева, Е.Н. Мишутин. – М.: Юрайт, 2018г.

1. Аношина О.М. и др. Лабораторный практикум по общей и специальной технологии пищевых производств. – М.: КолосС, 2007 .,183с

2. «Товароведение и экспертиза продовольственных товаров» под.ред. проф. В.И. Криштанович, Лаб. практикум, М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2009г.,346с.

3. Скурихин И.М., Тутельян В.А. Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания: Справочник, М.: ДеЛи, Агропромиздат, 2007г.,275с.

4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Знает: - Основные понятия и термины микробиологии; -основные группы микроорганизмов; -микробиологию основных пищевых продуктов; -основные пищевые инфекции и пищевые отравления; -возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции; -методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; правила личной гигиены работников организации питания; -классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; -правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации; -пищевые вещества и их значение для организма человека; - суточную норму потребности человека в питательных веществах; - основные процессы обмена веществ в организме; - суточный расход энергии; состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания; - физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения; усвояемость пищи, влияющие на нее факторы; -нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения; назначение диетического	-соблюдение санитарно-эпидемиологических требования к процессам производства и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (НАССР) при выполнении работ; -производить санитарную обработку оборудования и инвентаря, приготовление дезинфицирующих и моющих средств растворов; -проводит органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов;	Оценка результатов выполнения: практической работы; тестирования; устный опрос; решение ситуационных задач

(лечебного) питания, характеристику диет; -методики составления рационов питания. ***Умеет:*** **-**соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам производства и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; -обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (HACCP) при выполнении работ; -производить санитарную обработку оборудования и инвентаря, готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств; -проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов; -рассчитывать энергетическую ценность блюд; -составлять рационы питания для различных категорий потребителей.		

Приложение 2.18
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа дисциплины

ОП. 02 ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

2024 г.

Рабочая программа учебной дисциплины ***ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров*** разработана на основе требований Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности **43.01.09 Повар, кондитер**

Разработчик:
Л.А.Тамонина преподаватель КГА ПОУ ХТК

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ **798**

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ **799**

1.1 Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы **799**

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины **799**

2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ **817**

2.1 Трудоемкость освоения дисциплины **817**

2.2. Содержание дисциплины **818**

3.Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ **822**

3.1. Материально- техническое обеспечение **822**

3.2. Учебно- методическое обеспечение **822**

4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ **824**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.02 ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Основы товароведения продовольственных товаров»: является формирование у обучающихся знаний, умений и навыков, характеризующих формирование компетенций и обеспечивающих достижение планируемых результатов освоения образовательной программы.

Дисциплина ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров включена в обязательную часть общепрофессионального цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	**Уметь**	**Знать**	**Владеть навыками**
ОК 01	- распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; - анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; - определять этапы решения задачи; - выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; - составить план действия; - определить необходимые ресурсы; - владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; - реализовать составленный план;	- основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.	

	- оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)		
ОК 02	- определять задачи для поиска информации; - определять необходимые источники информации; - планировать процесс поиска; - структурировать получаемую информацию; - выделять наиболее значимое в перечне информации; - оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска.	- номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации.	
ОК 03	- определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; - применять современную научную профессиональную терминологию; - определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования.	- содержание актуальной нормативно-правовой документации; - современная научная и профессиональная терминология; - возможные траектории профессионального развития и самообразования.	
ОК 04	- организовывать работу коллектива и команды; - взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности.	- психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; - основы проектной деятельности	
ОК 05	- грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе.	- особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений	
ОК 06	- описывать значимость своей профессии;	- значимость профессиональной	

	- применять стандарты антикоррупционного поведения.	деятельности по профессии	
ОК 07	- соблюдать нормы экологической безопасности; - определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии.	- правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; - основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; - пути обеспечения ресурсосбережения.	
ОК 09	- понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; - участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; - строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; - кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); - писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.	- правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; - основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); - лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; - особенности произношения; - правила чтения текстов профессиональной направленности.	
ПК 1.1.	- проверять соблюдение температурного режима в холодильном оборудовании; - оценивать наличие, определять объем заказываемых продуктов в соответствии с потребностями, условиями хранения; - проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов, материалов; - сопоставлять данные о	- виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; - ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи; - правила приема продуктов по количеству и качеству;	

	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		
ПК 1.2.	- распознавать недоброкачественные продукты; - осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию	- способы упаковки, складирования, правила, условия, сроки хранения пищевых продукт	- хранении обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика
ПК 1.3.	- проверять качество готовых полуфабрикатов перед упаковкой, комплектованием; применять различные техники порционирования, комплектования с учетом ресурсосбережения; - обеспечивать условия, сроки хранения, товарное соседство скомплектованных, упакованных полуфабрикат; - владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе.	- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - техника порционирования (комплектования), упаковки, маркирования и правила складирования, условия и сроки хранения упакованных полуфабрикатов	
ПК 1.4.	- консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе; - владеть профессиональной терминологией.	- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса,	

		домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных	
ПК 2.1.	- оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; - осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; - обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты	- виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов; - ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи; - виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья и материалов	
ПК 2.2	- подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - организовывать их хранение до момента использования; - выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи	- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; - критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для бульонов, отваров;	
ПК 2.3	- подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организовывать их хранение в процессе приготовления; - выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи	- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для супов; - виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов	

ПК 2.4	- подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - организовывать их хранение в процессе приготовления соусов; - выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи	- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; - критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для соусов; - виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; - требования к безопасности хранения отдельных компонентов соусов, соусных полуфабрикатов	
ПК 2.5	- подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингридиентов; - организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд и гарниров; - выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи	- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; - критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; - виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; - ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении блюд их сочетаемость с основными продуктами	
ПК 2.6	- выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; - использовать региональные продукты для приготовления	-правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;	

	горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; - владеть профессиональной терминологией	- критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд, кулинарных изделий из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; - виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов	
ПК 2.7	- подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним; - организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; - выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; - использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; - владеть профессиональной терминологией	- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; - критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; - виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; - нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; - ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, их сочетаемость с основными продуктами; - нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности,	

		региональных особенностей; - правила, техника общения с потребителями	
ПК 2.8	- подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов к ним; - организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; - выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; - использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; - владеть профессиональной терминологией	- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; - критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; - виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; - ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, их сочетаемость с основными продуктами; - правила, техника общения с потребителями	
ПК 3.1	- оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; - обеспечивать их хранение в соответствии с	- виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов; - ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных блюд,	-подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов

	инструкциями и регламентами, стандартами чистоты	кулинарных изделий и закусок	
ПК 3.2	- подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - организовывать их хранение в процессе приготовления холодных соусов и заправок; - выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; - использовать региональные продукты для приготовления холодных соусов и заправок	- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; - критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных соусов и заправок; - виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; - нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; - требования к безопасности хранения отдельных компонентов соусов, соусных полуфабрикатов	
ПК 3.3	- подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - организовывать их хранение в процессе приготовления салатов; - выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; - использовать региональные продукты для приготовления салатов разнообразного ассортимента; - владеть профессиональной терминологией	- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; - критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления салатов разнообразного ассортимента; - виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; - нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов	
ПК 3.4	- подбирать в соответствии с технологическими	- правила выбора основных продуктов и дополнительных	

	требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - организовывать их хранение в процессе приготовления бутербродов, холодных закусок; - выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; - использовать региональные продукты для приготовления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента; - владеть профессиональной терминологией	ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; - критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента; - виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов	
ПК 3.5	- подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним; - выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; - использовать региональные продукты для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; - владеть профессиональной терминологией	- критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; - виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов	
ПК 3.6	- подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи и	- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; - критерии оценки	

	дополнительных ингредиентов к ним; - организовывать их хранение в процессе приготовления; - выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; - использовать региональные продукты для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи; - владеть профессиональной терминологией; - консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи	качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; - ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, их сочетаемость с основными продуктами	
ПК 4.1	- оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; - осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; - обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты	- условия, сроки, способы хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; - ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	
ПК 4.2	- подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность	- ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных	

	основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - организовывать их хранение в процессе приготовления холодных сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; - выбирать, подготавливать ароматические вещества; - использовать региональные продукты для приготовления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; - владеть профессиональной терминологией	ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; - критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; - виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов	
ПК 4.3	- подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - организовывать их хранение в процессе приготовления горячих сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; - выбирать, подготавливать ароматические вещества; - использовать региональные продукты для приготовления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; - владеть профессиональной терминологией	- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; - критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; - виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов	
ПК 4.4	- подбирать в	- правила выбора	

	соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - организовывать их хранение в процессе приготовления холодных напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; - выбирать, подготавливать ароматические вещества; - использовать региональные продукты для приготовления холодных напитков разнообразного ассортимента; - владеть профессиональной терминологией - владеть профессиональной терминологией	основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; - критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных напитков разнообразного ассортимента; - виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов	
ПК 4.5	- подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - организовывать их хранение в процессе приготовления горячих напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; - выбирать, подготавливать ароматические вещества; - использовать региональные продукты для приготовления горячих напитков разнообразного	- 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	

	ассортимента; - владеть профессиональной терминологией		
ПК 5.1		- виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов, готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - условия, сроки, способы хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	- подготовке пищевых продуктов, других расходных материалов, обеспечении их хранения в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
ПК 5.2	- подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - организовывать их хранение в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; - выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества с учетом санитарных требований к использованию пищевых добавок; - использовать региональные продукты для приготовления	- 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; - характеристика региональных видов сырья, продуктов; - условия, сроки хранения отделочных полуфабрикатов, в том числе промышленного производства	

	отделочных полуфабрикатов; - хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: желе, гели, глазури, посыпки, фруктовые смеси, термостабильные начинки и пр.		
ПК 5.3	- подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - организовывать их хранение в процессе приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; - выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; - использовать региональные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба; - владеть профессиональной терминологией	- ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; - критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; - виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, хлебобулочных изделий и хлеба; - требования к безопасности хранения готовых хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; - правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток	
ПК 5.4	- подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности	- ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных	

	основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - организовывать их хранение в процессе приготовления мучных кондитерских изделий с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; - выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; - использовать региональные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий; - проверять качество мучные кондитерские изделия перед отпуском, упаковкой на вынос; - выдерживать условия хранения мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности готовой продукции; - владеть профессиональной терминологией; - консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий	ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; - критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; - виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, мучных кондитерских изделий; - требования к безопасности хранения готовых мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; - правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток	
ПК 5.5	- подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - организовывать их хранение в процессе приготовления пирожных и тортов с соблюдением требований по безопасности продукции,	- 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	- хранение, отпуск, упаковка на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

	товарного соседства; - выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; - использовать региональные продукты для приготовления пирожных и тортов; - проверять качество пирожных и тортов перед отпуском, упаковкой на вынос; - выдерживать условия хранения пирожных и тортов с учетом требований по безопасности готовой продукции; - владеть профессиональной терминологией; - консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе пирожных и тортов	разнообразного ассортимента; - виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, пирожных и тортов; - органолептические способы определения готовности выпеченных и отделочных полуфабрикатов; - требования к безопасности хранения готовых пирожных и тортов разнообразного ассортимента; - правила маркирования упакованных пирожных и тортов разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток	
ПК 6.1	- оценивать качество сырья и полуфабрикатов по органолептическим показателям при выполнении технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	- Показатели качества сырья, полуфабрикатов, расходных материалов и готовой продукции при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	
ПК 6.2	- распределить задания между работниками бригады и ставить задачи подчиненным; - управлять конфликтными ситуациями в кондитерском производстве	- теории межличностного и делового общения, общения с гостями, переговоров, конфликтологии малой группы; - методы разрешения конфликтных ситуаций	

1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№№ п/п	Дополнительные знания, умения, навыки *(если указаны ПК)*	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
1	**Знания:** ассортимента переработанных продуктов (консервированные квашеные, соленые, маринованные, замороженные, сушеные) **Умения:** Определять качество продуктов	**Тема 2.1 Товароведная характеристика овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки**	6	увеличение объема часов с целью расширения содержания курса
2	**Знания:** ассортимента национальных видов хлеба (армянский, грузинский, узбекский, и тд.) Характеристика и ассортимент диетических видов хлеба **Умения:** Определять качество продуктов	**Тема 2.2 Товароведная характеристика зерновых товаров**	4	увеличение объема часов с целью расширения содержания курса
3	**Знания:** Характеристика и ассортимент рыбных и морепродуктов **Умения:** Определять качество продуктов	**Тема 2.4 Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов**	4	увеличение объема часов с целью расширения содержания курса
2.	**Знания:** Характеристика и ассортимент домашней птицы, субпродуктов, колбасных изделий **Умения:** Определять качество продуктов	**Тема 2.5 Товароведная характеристика мяса и мясных продуктов**	4	увеличение объема часов с целью расширения содержания курса

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	**54**	**28**
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2*	
Всего	**54**	**28**

*Часы для дифференцированного зачета взяты из часов практической подготовки

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий, *курсовая работа (проект)*	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	**2**	**3**	**4**
Раздел 1. Химический состав, классификация продовольственных товаров		**4/0 пр.**	ОК 01-07, 09 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.1-6.2
Тема 1. Химический состав пищевых продуктов	**Содержание учебного материала**	**2**	
	1. Пищевые вещества: вода, минеральные вещества, углеводы, жиры, белки, витамины, ферменты. Состав пищевых веществ, значение в питании.	2	
	2. Энергетическая ценность пищевых продуктов.		
Тема 2. Классификация продовольственных товаров	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01-07, 09 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.1-6.2
	1. Классификация продовольственных товаров.	2	
	2. Качество и безопасность продовольственных товаров.		
Раздел 2. Товароведная характеристика продовольственных товаров			ОК 01-07, 09 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8
Тема 2.1 Товароведная	**Содержание учебного материала**	**8**	
	1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие	2	

характеристика овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	требования к качеству свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки, в том числе региональных. Кулинарное назначение овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки. 2. Переработанные плоды и овощи 3. Условия и сроки хранения свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки		
	В том числе практических и лабораторных занятий	**6**	
	Лабораторная работа № 1 Изучение технических требований овощей, по стандарту.	2	ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.1-6.2
	Лабораторная работа № 2 Изучение помологических сортов семечковых плодов и оценка качества по стандарту	2	
	Лабораторная работа № 3 Изучить ассортимент плодоовощных консервов. Расшифровать литографические обозначения овощных и плодовых консервов	2	
Тема 2.2 Товароведная характеристика зерновых товаров	**Содержание учебного материала**	**6**	ОК 01-07, 09 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.1-6.2
	1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий. Кулинарное назначение зерновых товаров.	2	
	2. Условия и сроки хранения зерновых товаров		
	В том числе практических и лабораторных занятий	**4**	
	Лабораторная работа № 4 Ознакомление с ассортиментом круп и макаронных изделий и оценка качества по стандарту	2	
	Лабораторная работа № 5 Ознакомление с ассортиментом хлеба и оценка качества по стандарту	2	
Тема 2.3 Товароведная характеристика молочных товаров	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 01-07, 09 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству молока и молочных продуктов. Кулинарное назначение молочных товаров	2	
	2. Условия и сроки хранения молочных товаров		
	В том числе практических и лабораторных занятий	**2**	

	Лабораторная работа № 6 Изучение ассортимента сыров. Оценка качества сыров по стандарту	2	ПК 6.1-6.2
Тема 2.4 Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов	**Содержание учебного материала**	**8**	ОК 01-07, 09 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.1-6.2
	1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству рыбы, рыбных продуктов. Кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов, морепродуктов	2	
	2. Условия и сроки хранения рыбы и рыбных продуктов	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**4**	
	Лабораторная работа № 7 Оценка качества рыбы по органолептическим показателям.	2	
	Лабораторная работа № 8 Оценка качества рыбных консервов по органолептическим показателям тары, содержимого и герметичности. Расшифровка маркировки, указанной на упаковке.	2	
Тема 2.5 Товароведная характеристика мяса и мясных продуктов	**Содержание учебного материала**	**8**	ОК 01-07, 09 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.1-6.2
	1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение мяса и мясных продуктов.	2	
	2. Условия. сроки хранения мяса и мясных продуктов	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**4**	
	Лабораторная работа № 9 Органолептическая оценка качества мяса	2	
	Лабораторная работа № 10 Изучить мясные отрубы и их назначение	2	
Тема 2.6 Товароведная характеристика, яичных продуктов	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 01-07, 09 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.1-6.2
	1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение яичных продуктов	2	
	2. Условия, сроки хранения яичных продуктов		
	В том числе практических и лабораторных занятий	**2**	
	Лабораторная работа № 11 Определение вида и категории яиц по органолептическим показателям. Ознакомление с дефектами яиц. Установление допустимых и недопустимых дефектов.	2	
Тема 2.7	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 01-07, 09

Товароведная характеристика, пищевых жиров	1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству пищевых жиров, кулинарное назначение	2	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.1-6.2
	2. Условия, сроки хранения, пищевых жиров		
	В том числе практических и лабораторных занятий	**2**	
	Лабораторная работа № 12 Ознакомление с ассортиментом и оценка качества пищевого жира по стандарту	2	
Тема 2.8 Товароведная характеристика кондитерских товаров	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01-07, 09 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.1-6.2
	1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству кондитерских товаров.	2	
	2. Условия и сроки хранения		
Тема 2.9 Товароведная характеристика вкусовых товаров	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 01-07, 09 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.1-6.2
	1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству вкусовых товаров. Кулинарное назначение.	2	
	2. Условия и сроки хранения		
	В том числе практических и лабораторных занятий	**2**	
	Лабораторная работа № 13 Ознакомление с ассортиментом пряностей и оценка качества по стандарту	2	
Промежуточная аттестация в форме *дифференцированного зачёта*		**2**	
	Итого 1 семестр: *теоретическое обучение* *практические занятия* *дифференцированный зачет*	**54** 26 26 2	
	Всего:	**54**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет Товароведения продовольственных товаров, оснащенный(е) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для СПО / З.П. Матюхина. – Москва: Академия, 2019. – 336 с., [16] с. цв. ил.

2. Васюкова, А. Т. Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров : учебник / А. Т. Васюкова, А. Д. Димитриев. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 236 с. — ISBN 978-5-8114-5780-9.

3. Родионов, Г. В. Технология производства и оценка качества молока : учебное пособие / Г. В. Родионов, В. И. Остроухова, Л. П. Табакова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 140 с. — ISBN 978-5-8114-5956-8.

4. Дунченко, Н. И. Управление качеством продукции. Пищевая промышленность : учебник для спо / Н. И. Дунченко, В. С. Янковская. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 304 с. — ISBN 978-5-8114-5872-1.

5. Рензяева, Т. В. Основы технического регулирования качества пищевой продукции. Стандартизация, метрология, оценка соответствия : учебное пособие для спо / Т. В. Рензяева. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 360 с. — ISBN 978-5-8114-6440-1.

6. Леонов, О. А. Статистические методы и инструменты контроля качества : учебное пособие для спо / О. А. Леонов, Н. Ж. Шкаруба, Г. Н. Темасова. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 144 с. — ISBN 978-5-8114-6904-8.

7. Царенко, П. П. Методы оценки и повышения качества яиц сельскохозяйственной птицы : учебное пособие для спо / П. П. Царенко, Л. Т. Васильева. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 280 с. — ISBN 978-5-8114-6609-2.

8.Васюкова, А. Т. Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров : учебник / А. Т. Васюкова, А. Д. Димитриев. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 236 с. — ISBN 978-5-8114-5780-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/146832

9.Родионов, Г. В. Технология производства и оценка качества молока : учебное пособие / Г. В. Родионов, В. И. Остроухова, Л. П. Табакова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 140 с. — ISBN 978-5-8114-5956-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/146905

10.Дунченко, Н. И. Управление качеством продукции. Пищевая промышленность : учебник для спо / Н. И. Дунченко, В. С. Янковская. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 304 с. — ISBN 978-5-8114-5872-11. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/146627

12.Рензяева, Т. В. Основы технического регулирования качества пищевой продукции. Стандартизация, метрология, оценка соответствия : учебное пособие для спо / Т. В. Рензяева. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 360 с. — ISBN 978-5-8114-6440-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/147351

13.Леонов, О. А. Статистические методы и инструменты контроля качества : учебное пособие для спо / О. А. Леонов, Н. Ж. Шкаруба, Г. Н. Темасова. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 144 с. — ISBN 978-5-8114-6904-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL:

14Царенко, П. П. Методы оценки и повышения качества яиц сельскохозяйственной птицы : учебное пособие для спо / П. П. Царенко, Л. Т. Васильева. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 280 с. — ISBN 978-5-8114-6609-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/149346

3.2.2. Дополнительные источники

1. Васюкова, А. Т. Товароведение пищевых продуктов в 2 ч. Часть 1 : учебник для среднего профессионального образования / А. Т. Васюкова, Н. М. Варварина. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 241 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15135-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/487543

2. Васюкова, А. Т. Товароведение пищевых продуктов в 2 ч. Часть 2 : учебник для среднего профессионального образования / А. Т. Васюкова, Н. М. Варварина. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 330 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15144-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/488216

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Знает: - основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; - номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; - формат оформления результатов поиска информации; - содержание актуальной нормативно-правовой документации; - современная научная и профессиональная терминология; - возможные траектории профессионального развития и самообразования; - психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; - особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений; - значимость профессиональной деятельности по профессии; - современные средства и устройства информатизации; - правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; - основные общеупотребительные	- проверяют соблюдение температурного режима в холодильном оборудовании; - оценивать наличие, определять объем заказываемых продуктов в соответствии с потребностями, условиями хранения; - распознавать недоброкачественные продукты; - осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию; - проверять качество готовых полуфабрикатов перед упаковкой, комплектованием; применять различные техники порционирования, комплектования с учетом ресурсосбережения; - обеспечивать условия, сроки хранения, товарное соседство скомплектованных, упакованных полуфабрикат; - владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе; - консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе; - выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; - оценивать наличие, проверять	Оценка результатов тестирования Устный опрос Оценка результатов выполнения практических и самостоятельных работ

глаголы (бытовая и профессиональная лексика); - лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; - особенности произношения; - правила чтения текстов профессиональной направленности ***Умеют:*** распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; - анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; - определять этапы решения задачи; - выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; - составить план действия; - определить необходимые ресурсы; - владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; - реализовать составленный план; - оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника) - - определять задачи для поиска информации; - определять необходимые источники информации; - планировать процесс поиска; - структурировать получаемую информацию; - выделять наиболее значимое в перечне информации; - оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска	органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; - распределить задания между работниками бригады и ставить задачи подчиненным; - управлять конфликтными ситуациями в кондитерском производстве	

-определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; - применять современную научную профессиональную терминологию; - определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования; - организовывать работу коллектива и команды; - взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности; - грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе; - соблюдать нормы экологической безопасности; - определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии; - **п**рименять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; - использовать современное программное обеспечение; - понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; - участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; - строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;		

- кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); - писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы		

Приложение 2.19
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа дисциплины

ОП. 03 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА

2024 г.

Рабочая программа учебной дисциплины ***ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места*** разработана на основе требований Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 **Повар, кондитер.**

Разработчик:
О.В. Петрова преподаватель КГА ПОУ ХТК

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ **830**

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ **831**

1.1 Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы **831**

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины **831**

2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ **852**

2.1 Трудоемкость освоения дисциплины **852**

2.2. Содержание дисциплины **853**

3.Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ **857**

3.1. Материально- техническое обеспечение **857**

3.2. Учебно- методическое обеспечение **857**

4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ **858**

2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.03 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Техническое оснащение и организация рабочего места»: является формирование у студентов компетенций в области использования технологического оборудования и организации рабочего места.

Дисциплина ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места в профессиональной деятельности включена в обязательную часть общепрофессионального цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	**Уметь**	**Знать**	**Владеть навыками**
ОК 01	-распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составить план действия; определить необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и	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.	

	последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)		
ОК 02	определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации	
ОК 03	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования	
ОК 04	организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности	
ОК 05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений	
ОК 06	описывать значимость	сущность гражданско-	

	своей профессии; применять стандарты антикоррупционного поведения	патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии; стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения	
ОК 07	соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения	
ОК 09	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности	
ПК 1.1.	визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием выбирать, рационально	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания виды, назначение,	подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе сырья, технологического оборудования, производственного

	размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты включать и подготавливать к работе технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда	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 правила проведения контрольного взвешивания продуктов виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс-оценки качества и безопасности сырья и материалов правила обращения с тарой поставщика правила поверки весоизмерительного	инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов составление заявок на пополнение ассортимента посуды, приборов, столового белья, аксессуаров и инвентаря, необходимых для сервировки столов получение столовой посуды, приборов и столового белья сервировка столов с учетом стандартов организации питания обучение помощников официанта на рабочих местах технологиям сервировки столов контроль предварительной сервировки столов

		оборудования	
ПК 1.2.	выбирать, применять различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте различать пищевые и непищевые отходы подготавливать пищевые отходы к дальнейшему использованию с учетом требований по безопасности; соблюдать правила утилизации непищевых отходов осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию соблюдать условия и сроки хранения обработанного сырья с учетом требований по безопасности продукции	требования охраны труда, пожарной, электробезопасности в организации питания виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними методы обработки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении способы удаления излишней горечи, предотвращения потемнения отдельных видов овощей и грибов санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов формы, техника нарезки, формования традиционных видов овощей, грибов способы упаковки, складирования, правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов	обработки различными методами, подготовке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика хранении обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика
ПК 1.3	выбирать материалы, посуду, контейнеры для упаковки; эстетично упаковывать, комплектовать полуфабрикаты в соответствии с их видом,	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания виды, назначение,	приготовлении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том

	способом и сроком реализации обеспечивать условия, сроки хранения, товарное соседство скомплектованных, упакованных полуфабрикатов	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	числе региональных порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов ведении расчетов, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос
ПК 1.4.	выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции владеть техникой работы с ножом при нарезке, филитировании продуктов, снятии филе править кухонные ножи владеть приемами мытья и бланширования сырья, пищевых продуктов нарезать, порционировать различными способами полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, дичи, кролика готовить полуфабрикаты из натуральной рубленой и котлетной массы	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними	приготовлении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов ведении расчетов, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос
ПК 2.1	выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами,	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания виды, назначение,	подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного

	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,	правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними организация работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок возможные последствия нарушения санитарии и гигиены требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования правила утилизации	инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов

	закусок	отходов виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	
ПК 2.2	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов организовывать их хранение до момента использования выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бульонов, отваров в соответствии с рецептурой осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью охлаждать и замораживать бульоны и отвары с учетом требований к безопасности пищевых продуктов хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные бульоны и отвары; разогревать бульоны и отвары	виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении бульонов, отваров, правила их безопасной эксплуатации санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления, хранения и подачи кулинарной продукции	подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов, приготовлении хранении, отпуске бульонов, отваров
ПК2.3	подбирать в соответствии	виды технологического	приготовлении,

	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	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	творческом оформлении и подготовке к реализации супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
ПК2.4	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов организовывать их хранение в процессе приготовления соусов выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи взвешивать, измерять продукты, входящие в состав соусов в соответствии с рецептурой; осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью рационально использовать продукты, полуфабрикаты	виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении соусов, правила их безопасной эксплуатации правила охлаждения и замораживания отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов правила размораживания и разогрева отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов требования к безопасности хранения отдельных компонентов соусов, соусных полуфабрикатов	приготовлении соусных полуфабрикатов, соусов разнообразного ассортимента, их хранении и подготовке к реализации
ПК 2.5	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингридиентов	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов ассортимент, рецептуры, требования к качеству,	приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, бобовых,

	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	температура подачи блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий 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	макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
ПК 2.6	выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки в соответствии с рецептурой охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и полуфабрикаты из теста с учетом требований к безопасности пищевых продуктов хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции разогревать охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия с учетом требований к безопасности готовой	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд из яиц, творога, сыра, муки органолептические способы определения готовности нормы, правила взаимозаменяемости	приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

	продукции выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования		
ПК 2.7	организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья охлаждать и замораживать готовые 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,	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов правила разогревания правила охлаждения, замораживания и хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента правила маркирования упакованных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила заполнения этикеток	приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента

	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		
ПК 2.8	организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи. кролика взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления охлаждать и замораживать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности пищевых продуктов хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разогревать блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд, разогревания охлажденных, замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента	приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

	выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования		
ПК 3.1	выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок возможные последствия нарушения санитарии и гигиены требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для	подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов

	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 обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты	порционирования (комплектования) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	
ПК3.2	организовывать их хранение в процессе приготовления холодных соусов и заправок выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных соусов и заправок в соответствии с рецептурой выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование, безопасно пользоваться им при	виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении холодных соусов и заправок, правила их безопасной эксплуатации требования к безопасности хранения отдельных компонентов соусов, соусных полуфабрикатов правила хранения готовых соусов требования к	приготовлении, хранении холодных соусов и заправок, их порционировании на раздаче

	приготовлении холодных соусов и заправок охлаждать, замораживать, хранить отдельные компоненты соусов	безопасности хранения готовых соусов	
ПК 3.3	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	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи салатов правила хранения салатов разнообразного ассортимента требования к безопасности хранения салатов разнообразного ассортимента	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
ПК 3.4	выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении бутербродов, холодных закусок	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов правила хранения, требования к безопасности хранения бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента	приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
ПК 3.5	выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении холодных блюд, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов правила хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы,	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

		нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	отпуске продукции с прилавка/раздачи
ПК 3.6	организовывать их хранение в процессе приготовления 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 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	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных	приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
ПК 4.1	выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного	подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов подготовке к

	регламентами, стандартами чистоты применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты соблюдать правила	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 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	использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов

	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		
ПК 4.2	организовывать их хранение в процессе приготовления холодных сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов	приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных сладких блюд, десертов ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
ПК 4.3	выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления охлаждать и замораживать полуфабрикаты для горячих сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов хранить свежеприготовленные горячие сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции выбирать контейнеры,		приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих сладких блюд, десертов ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

	эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования		
ПК 4.4	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 хранить свежеприготовленные холодные напитки с учетом требований по безопасности готовой продукции	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов требования к безопасности хранения готовых холодных напитков разнообразного ассортимента	приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных напитков ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
ПК 4.5	организовывать их хранение в процессе приготовления горячих напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов требования к безопасности хранения готовых горячих напитков разнообразного ассортимента	приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих напитков ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
ПК 5.1	выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты проводить текущую уборку, поддерживать порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты применять регламенты, стандарты и нормативно-	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	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

	техническую документацию, соблюдать санитарные требования выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования обеспечивать чистоту, безопасность кондитерских мешков соблюдать условия хранения производственной посуды, инвентаря, инструментов выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в кондитерском цехе подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда	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	инструкциями и регламентами, стандартами чистоты

	выбирать, подготавливать, рационально размещать на рабочем месте материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	порционирования (комплектования), укладки готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	
ПК 5.2	выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления организовывать хранение отделочных полуфабрикатов	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов условия, сроки хранения отделочных полуфабрикатов, в том числе промышленного производства требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов	приготовлении и подготовке к использованию, хранении отделочных полуфабрикатов
ПК 5.3	выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления организовывать их хранение в процессе приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов требования к безопасности хранения готовых хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток	приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
ПК 5.4	выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления организовывать их хранение в процессе приготовления мучных кондитерских	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос мучных	приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента ведении расчетов с

	изделий с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства	кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток	потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
ПК 5.5	организовывать их хранение в процессе приготовления пирожных и тортов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства взвешивать, измерять продукты, входящие в состав пирожных и тортов в соответствии с рецептурой выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов требования к безопасности хранения готовых пирожных и тортов разнообразного ассортимента	подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента хранение, отпуск, упаковка на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	**Объем в часах**	**В т.ч. в форме практ. подготовки**
Учебные занятия	**36**	**14**
Курсовая работа	-	-
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация в *форме дифференцированного зачета*	2*	
Всего	**36**	**14**

*Часы для дифференцированного зачета взяты из часов практической подготовки

2.2Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	**Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий,** *курсовая работа (проект)*	**Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.**	**Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы**
1	***2***	***3***	***4***
Раздел 1	**Организация кулинарного и кондитерского производства в организациях питания**	***36***	
Тема 1.1 **Классификация и характеристика основных типов организаций питания**	***Содержание учебного материала***	***2***	***ОК 1-7, 9*** ***ПК 1.1-1.4*** ***ПК 2.1-2.8*** ***ПК 3.1-3.6*** ***ПК 4.1-4.5*** ***ПК 5.1-5.5***
	1.Классификация, основные типы и классы организаций питания. Характеристика основных типов организаций питания. Специализация организаций питания. Характеристика, назначение и особенности деятельности заготовочных, доготовочных организаций питания и организаций с полным циклом производства.	2	
Тема 1.2 **Принципы организации кулинарного и кондитерского производства**	***Содержание учебного материала***	***8***	***ОК 1-7, 9*** ***ПК 1.1-1.4*** ***ПК 2.1-2.8*** ***ПК 3.1-3.6*** ***ПК 4.1-4.5*** ***ПК 5.1-5.5***
	1. Характеристика структуры производства организации питания. Общие требования к организации рабочих мест повара. Характеристика способов кулинарной обработки	2	
	2. Организация работы складских помещений в соответствии с типом организации питания. Нормируемые и ненормируемые потери. Правила приёмки, хранения и отпуска сырья, пищевых продуктов. ***3.*** Организация работы зон кухни, предназначенных для обработки сырья и приготовления полуфабрикатов (Овощной цех, мясной, рыбный, птице-гольевой) Характеристика организации рабочих мест повара.	2	
	4. Организация зон кухни, предназначенных для приготовления горячей кулинарной продукции (горячий цех). Характеристика организации рабочих мест повара. Особенности организации рабочих мест	2	

	в суповом и соусном отделениях ***5.*** Организация зон кухни, предназначенных для приготовления холодной кулинарной продукции (холодный цех) Характеристика организации рабочих мест повара.		
	6.Организация работы кондитерского цеха. Организация рабочих мест по производству кондитерской продукции. Особенности организации рабочих мест повара в кулинарном цехе Организация реализации готовой кулинарной продукции. Общие требования к хранению и отпуску готовой кулинарной продукции. Организация рабочих мест повара по отпуску готовой кулинарной продукции для различных форм обслуживания	2	
	Практические занятия	***4***	***ОК 1-7, 9*** ***ПК 1.1-1.4*** ***ПК 2.1-2.8*** ***ПК 3.1-3.6*** ***ПК 4.1-4.5*** ***ПК 5.1-5.5***
	Практическое занятие № 1: Организация рабочих мест повара по обработке сырья: овощей, рыбы, мяса, птицы (по индивидуальным заданиям).	2	
	Практическое занятие № 2: Организация рабочих мест повара по приготовлению горячей и холодной кулинарной продукции (по индивидуальным заданиям)	2	
Раздел 2	***Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства***		
Тема 2.1 Механическое оборудование	***Содержание учебного материала***	***8***	***ОК 1-7, 9*** ***ПК 1.1-1.4*** ***ПК 3.1-3.6*** ***ПК 4.1-4.5*** ***ПК 5.1-5.5***
	1. Классификация механического оборудования. Основные части и детали машин. Автоматика безопасности. Универсальные приводы. Назначение, принципы устройства, комплекты сменных механизмов и правила их крепления. Правила безопасной эксплуатации	2	
	2. Оборудование для обработки овощей, зелени, грибов, плодов. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.	2	
	3. Оборудование для обработки мяса и рыбы. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	2	

	4. Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки. Правила безопасной эксплуатации Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде. Назначение, правила безопасной эксплуатации	2	
	Практические занятия	***2***	
	Практическое занятие № 3: Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки овощей и картофеля. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки мяса и рыбы.	***2***	
Тема 2.2 Тепловое оборудование	***Содержание учебного материала***	***6***	***ОК 1-7, 9 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5***
	1. Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи. Характеристика основных способов нагрева. Автоматика безопасности. Правила безопасной эксплуатации. Варочное оборудование. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	2	
	3. Жарочное оборудование. Характеристика основных способов жарки и выпечки. Классификация и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Варочно-жарочное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	2	
	4.Универсальное и водогрейное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Оборудование для раздачи пищи. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	2	
	Практические занятия	***6***	
	Практическое занятие № 4: Изучение правил безопасной эксплуатации теплового оборудования. Изучение правил безопасной эксплуатации многофункционального теплового оборудования	2	
	Практическое занятие № 5: Классификация и характеристика холодильного оборудования, Способы охлаждения (естественное и искусственное, без машинное и машинное). Правила безопасной эксплуатации. Изучение правил безопасной эксплуатации холодильного	2	

	оборудования		
	Практическое занятие № 6: Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены	2	
	Контрольная работа	***2***	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		***2***	
	Итого 2 семестр	**36**	
	теоретическое обучение	22	
	практические занятия	14	
	Всего:	***36***	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет Технического оснащения и организации рабочего места, оснащенный(е) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Борисова, А. В. Техническое оснащение предприятий общественного питания. Механическое оборудование: учебное пособие для СПО / А. В. Борисова. — Саратов: Профобразование, 2021. — 352 с. — ISBN 978-5-4488-1261-3. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование: [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/106858

2. Борисова, А. В. Техническое оснащение предприятий общественного питания. Тепловое оборудование: учебное пособие для СПО / А. В. Борисова. — Саратов: Профобразование, 2022. — 461 с. — ISBN 978-5-4488-1422-8. — Текст: электронный // ЭБС PROFобразование: [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/116303

3. Жукович, Т. Г. Оборудование для объектов общественного питания. Практикум: учебное пособие / Т. Г. Жукович. — Минск: Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2023. — 72 с. — ISBN 978-985-895-113-9. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование: [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/134085

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Знает: -актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте -номенклатуру информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; - формат оформления результатов поиска информации -содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования -психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности - особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений -сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей;	-демонстрирует интерес к выбранной профессии; -пользуется основными источниками информации и ресурсами для решения профессиональных задач и проблем; -знает приемы структурирования информации; Формат оформления результатов поиска; -знает содержание актуальной нормативно-правовой документации, современную научную и профессиональную терминологию; -демонстрирует знание психологических основ деятельности коллектива, психологических основ личности - применяет правила оформления документов, умеет составить устное сообщение - понимает сущность гражданско- патриотической позиции, общечеловеческих	**Текущий контроль при проведении:** -письменного/устного опроса; -тестирования; -практических работ; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов) **Итоговая аттестация** в форме дифференцированного зачета.

-значимость профессиональной деятельности по профессии; стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения -правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения -роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии; средства профилактики перенапряжения -современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности -правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности -основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты	ценностей; -понимает значимость профессиональной деятельности по профессии; -применяет правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; -демонстрирует навыки ресурсосбережения при выполнении профессиональной деятельности -понимает роль физической культуры для общекультурного, профессионального и социального развития человека; -соблюдает основы здорового образа жизни; Знает современные средства информатизации, порядок т их применения в общении с коллегами и руководством владеет лексическим минимумом, относящимся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности Демонстрирует навыки в подготовке рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для обработки сырья, приготовлении	

Умеет: -подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами -организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; -определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты; -подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации	полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами - правильно организовывает рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; -умеет определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты; -подготавливает к работе, правильно использует технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, - умеет правильно ориентироваться в экстренной ситуации	

Приложение 2.20
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа дисциплины

ОП. 04 ЭКОНОМИЧЕСКИЕ И ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

2024 г.

Рабочая программа учебной дисциплины ***ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности*** разработана на основе требований Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности **43.01.09 Повар, кондитер.**

Разработчик:
И.Б. Шильникова, преподаватель КГА ПОУ ХТК

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ **863**

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ **864**

1.1 Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы **864**

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины **864**

2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ **866**

2.1 Трудоемкость освоения дисциплины **866**

2.2. Содержание дисциплины **867**

3.Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ **870**

3.1. Материально- техническое обеспечение **870**

3.2. Учебно- методическое обеспечение **870**

4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ **871**

3. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.04 ЭКОНОМИЧЕСКИЕ И ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Экономические и правовые основы профессиональной деятельности»: формирование базовой системы знаний о функционировании рыночной экономики и предприятия в условиях современного рынка; повышение уровня правовой культуры и формирование правосознания, позволяющего осуществлять профессиональную деятельность и защищать свои трудовые права в рамках действующего законодательства.

Дисциплина ОП. 04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности включена в обязательную часть общепрофессионального цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК,	**Уметь**	**Знать**	**Владеть навыками**
ОК 01-05, ОК 07, ОК 09	проводить анализ состояния рынка товаров и услуг в области профессиональной деятельности; ориентироваться в общих вопросах основ экономики организации питания; -определять потребность в материальных, трудовых ресурсах; рассчитывать основные показатели деятельности предприятий общественного питания применять нормы трудового права при взаимодействии с подчиненным персоналом; применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях; защищать свои права в рамках действующего законодательства РФ.	принципы рыночной экономики; организационно-правовые формы организаций; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; способы ресурсосбережения в организации; понятие, виды предпринимательства; виды предпринимательских рисков, способы их предотвращения и минимизации; нормативно правовые документы, регулирующие хозяйственные отношения; основные экономические показатели предприятия:	

	выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности	основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения; формы и системы оплаты труда; механизм формирования заработной платы; виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы; основы финансовой грамотности	

3.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№№ п/п	Дополнительные знания, умения	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
1.	-	Тема 1.1 Принципы рыночной экономики	1	С целью расширения содержания курса
2.	**Знания:** издержки производства и их виды; выручка, прибыль, рентабельность предприятия общественного питания. **Умения:** рассчитывать основные показатели деятельности предприятий общественного питания.	Тема 1.3. Показатели деятельности предприятий общественного питания	9	С целью расширения содержания курса
3.	**Умения:** Закрепления навыков применения экономические и правовые знания в предлагаемых конкретных производственных ситуациях и защиты своих трудовых прав в рамках действующего законодательства РФ.	Тема 2.1 Основные положения законодательства, регулирующие трудовые отношения	8	С целью расширения содержания курса

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	**Объем в часах**	**В т.ч. в форме практ. подготовки**
Учебные занятия	**54**	**24**
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация в форме итоговой контрольной работы	2*	
Всего	**54**	**24**

*Часы для дифференцированного зачета взяты из часов практической подготовки

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	*2*	*3*	*4*
Раздел 1. Экономические и правовые основы деятельности предприятий		**28/9**	
Тема 1.1 Принципы рыночной экономики	**Содержание**	**7/2**	ОК 01- ОК 05, ОК 07, ОК 09
	1. Понятие экономики. Производство как процесс создания полезного продукта. Факторы производства, их классификация. Производственные возможности общества и ограниченность ресурсов	2	
	2. Основные понятия рыночной экономики. Рынок, понятие и виды. Элементы рыночного механизма: спрос и предложение, рыночные цены, конкуренция. Закон спроса и предложения. Факторы, влияющие на спрос и предложение.	2	
	3. Конкуренция и её виды. Монополия, антимонопольное законодательство.	1	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**2**	
	Факторы, влияющие на спрос на услуги предприятий общественного питания и на предложение этих услуг. Анализ методов конкуренции предприятий общественного питания.	*2*	
Тема 1.2. Предприятие (организация) как субъект хозяйствования	**Содержание**	**7/4**	ОК 01- ОК 05, ОК 07, ОК 09
	1. Сущность предпринимательства, его виды. Субъекты предпринимательской деятельности и их правовое положение.	2	
	2. Виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства). Признаки отрасли общественного питания, её роль в экономике страны.	2	
	3. Понятие организации, признаки, классификация, цели и задачи деятельности.	1	

	4. Организационно-правовые формы предприятий, установленные ГК РФ, их достоинства и недостатки.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**4**	
	1.Классификация предприятий общественного питания	2	
	2. Определение организационно-правовых форм коммерческих организаций, особенностей правового регулирования их деятельности.	*2*	
Тема 1.3. Показатели деятельности предприятий общественного питания	**Содержание**	**9/3**	ОК 01- ОК 05, ОК 07, ОК 09
	1. Характеристика ресурсов предприятий общественного питания.	1	
	2. Продукция и товарооборот предприятий общественного питания.	1	
	3. Издержки производства и обращения в общественном питании. Себестоимость продукции.	2	
	4. Выручка и прибыль предприятия. Рентабельность.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**3**	
	Расчёт показателей деятельности предприятий общественного питания.	*3*	
Раздел 2 Основы трудового права и формы оплаты труда		**24/11**	
Тема 2.1 Основные положения законодательства, регулирующие трудовые отношения	***Содержание***	**18/10**	ОК 01- ОК 05, ОК 07, ОК 09
	1. Понятие права. Трудовое законодательство: понятие, источники. Трудовой кодекс. Основные понятия трудового законодательства.	2	
	2. Правовое регулирование трудовых отношений. Порядок призма на работу. Трудовой договор: содержание, порядок заключения и расторжения.	2	
	3. Рабочее время и время отдыха. Дисциплина труда и трудовой распорядок.	2	
	4. Материальная ответственность сторон трудового договора. Договор о материальной ответственности.	1	
	5. Защита трудовых прав работников	1	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**10**	
	Порядок заключения, расторжения, изменения условий трудового договора. Решение ситуационных задач.	*4*	
	Время отдыха: понятие, виды, их характеристика. Решение ситуационных задач.	*2*	

	Определение материальной ответственности работодателей и работников. Решение ситуационных задач.	*2*	
	Определение законности привлечения работников к дисциплинарной ответственности. Решение ситуационных задач	*2*	
Тема 2.2. Механизм формирования и формы оплаты труда	***Содержание***	**5/3**	ОК 01- ОК 05, ОК 07, ОК 09
	1. Политика государства в области оплаты труда. Правовое регулирование заработной платы.	1	
	2. Формы и системы заработной платы. Мотивация труда, виды и способы. Техническое нормирование труда.	2	
	3. Гарантии и компенсации при оплате труда. Удержания из заработной платы, их виды. Права предприятий и организаций по защите интересов трудящихся.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**3**	
	Расчёт заработной платы при различных формах оплаты труда.	*3*	
Дифференцированный зачет		**2**	
	Итого 4 семестр	**54**	
	теоретическое обучение	30	
	практические занятия	24	
	Всего	**54**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

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

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Гуреева М.А. Правовое обеспечение профессиональной деятельности. Учебник для СПО. / М.А. Гуреева. – М.: КНОРУС, 2020.

2. Кухаренко, Т. А. Правовое обеспечение профессиональной деятельности педагогов: учебник для СПО / Т. А. Кухаренко. — Саратов: Профобразование, 2022. — 136 c. — ISBN 978-5-4488-1342-9. — Текст: электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART: [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/117622.html .

3. Носова С.С. Основы экономики: учебника/ С.С.Носова. – Москва.: Издательство КНОРУС, 2023.

4. Череданова Л.Н. Основы экономики и предпринимательства: учебник. /Л.Н. Череданова. – М.: «Академия», 2020.

5. Юнусова, А. Н. Правовые основы профессиональной деятельности: учебное пособие для СПО / А. Н. Юнусова. — Саратов: Профобразование, 2022. — 95 c. — ISBN 978-5-4488-1361-0. — Текст: электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART: [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/120566.html .

3.2.2. Дополнительные источники

1. Гражданский кодекс Российской Федерации: офиц. текст: [по сост. на 1 мая. 2016 г.]. М.: Омега-Л, 2016.

2. Кодекс РФ об административных правонарушениях – М.: Проспект, КноРус, 2014.

3. Налоговый кодекс Российской Федерации: [федер. закон: принят Гос. Думой 16 июля 1998 г.: по состоянию на 1 янв. 2016 г.]. М.: ЭЛИТ, 2016- 880с. (кодексы Российской Федерации).

4. Трудовой кодекс Российской Федерации: федер. закон: [принят Гос. Думой 21 дек. 2001 г.: по состоянию на 26 апр. 2016 г.] - М.: Рид Групп, 2016.

5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питан0ия. Классификация и общие требования. – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12

6. Чеберко Е.Ф. Предпринимательская деятельность: учебник для СПО /Е.Ф. Чеберко. – Москва.: Издательство Юрайт, 2023.

7. Кузьмина Е.Е. Предпринимательская деятельность: учебник для СПО/ Е.Е. Кузьмина. – Москва: Издательство Юрайт, 2023.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
-принципы рыночной экономики; -организационно-правовые формы предприятий; -основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; способы ресурсосбережения в организации; -понятие, виды предпринимательства; -виды предпринимательских рисков, способы их предотвращения и минимизации; -нормативно правовые документы, регулирующие хозяйственные отношения; - основные показатели деятельности предприятий общественного питания; -основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения; -формы и системы оплаты труда; -механизм формирования заработной платы; -виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы	- характеризует принципы рыночной экономики. - определяет ресурсы, необходимые для функционирования предприятий общественного питания; - объясняет основные различия юридических форм предпринимательской деятельности, характеризует их достоинства и недостатки; - грамотно оперирует категориями и понятиями в сфере предпринимательства, определяет виды рисков и способы их минимизации. - характеризует основные показатели деятельности предприятий общественного питания; - приводит ссылки на нормативные акты, регламентирующие предпринимательскую деятельность, трудовые отношения; - определяет различия форм и систем оплаты труда; - описывает механизм формирования заработной платы и виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы.	Оценка результатов тестирования. Устный опрос. Оценка результатов выполнения практических, контрольных работ.
-проводить анализ состояния рынка товаров и услуг в области профессиональной деятельности; -ориентироваться в общих вопросах основ экономики организации питания; -определять потребность в материальных, трудовых ресурсах; - рассчитывать основные показатели деятельности	- на основе доступной информации проводит анализ состояния рынка товаров и услуг в отрасли общественного питания; - определяет потребность в материальных, трудовых ресурсах, исходя из конкретных условий предприятия общественного питания;	

предприятий общественного питания; -применять нормы трудового права при взаимодействии с подчиненным персоналом; -применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях; -защищать свои права в рамках действующего законодательства РФ.	- рассчитывает основные показатели деятельности предприятий общественного питания; - решает ситуационные задачи, касающиеся взаимодействия с подчиненным персоналом, опираясь на нормы трудового права; - демонстрирует способность применять экономические и правовые знания в предлагаемых конкретных производственных ситуациях и защищать свои права в рамках действующего законодательства Р.Ф..	

Приложение 2.21
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа дисциплины

ОП. 05 ОСНОВЫ КАЛЬКУЛЯЦИИ И УЧЕТА

2024 г.

Рабочая программа учебной дисциплины ***ОП.05 Основы калькуляции и учета*** разработана на основе требований Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности **43.01.09 Повар, кондитер.**

Разработчик:
Т.А. Смирнова, преподаватель КГА ПОУ ХТК

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ **875**

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ **876**

1.1 Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы **876**

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины **876**

2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ **882**

2.1 Трудоемкость освоения дисциплины **882**

2.2. Содержание дисциплины **883**

3.Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ **886**

3.1. Материально- техническое обеспечение **886**

3.2. Учебно- методическое обеспечение **886**

4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ **889**

1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП. 05 ОСНОВЫ КАЛЬКУЛЯЦИИ И УЧЕТА

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Основы калькуляции и учёта»: является формирование знаний и умений расчёта норм закладки сырья для приготовления заданного объёма готовой продукции, определение затрат и рыночной цены готовой продукции, оформления документов для приготовления и реализации продукции.

Дисциплина ОП.05 Основы калькуляции и учета включена в обязательную часть общепрофессионального цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	**Уметь**	**Знать**	**Владеть навыками**
ОК 01	- распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; - анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; - определять этапы решения задачи; - выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; - составить план действия; - владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; - реализовать составленный план; - оценивать результат и	- 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.	

	последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)		
ОК 02	- определять задачи для поиска информации; - планировать процесс поиска; - структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации;	- номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации	
ОК 03	- определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; - применять современную научную профессиональную терминологию;	- содержание актуальной нормативно-правовой документации; - современная научная и профессиональная терминология; - возможные траектории профессионального развития и самообразования	
ОК 04	- организовывать работу коллектива и команды; - взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	- психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; - основы проектной деятельности	
ОК 05	- грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	- особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений	
ОК 09	- понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; - участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; - строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; - кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);	- 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;	

	- писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	- особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности	
ПК 1.3	- рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов	- ответственность за правильность расчетов	
ПК 1.4.	- рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе	- правила и порядок расчета с потребителями при отпуске на вынос; ответственность за правильность расчетов	
ПК 2.2	- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью	- нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов	
ПК 2.3	- изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода супа	- нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов	
ПК 2.4	- рассчитывать нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов определенной консистенции	- нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов	
ПК 2.5	- рассчитывать соотношение жидкости и основного продукта в соответствии с нормами для замачивания, варки, припускания круп, бобовых, макаронных изделий	- нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей	
ПК 2.6	- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; - рассчитывать стоимость	- нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов	
ПК 2.7	- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки,	- нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных	

	особенностями заказа; - рассчитывать стоимость	ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей	
ПК 2.8	- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; - рассчитывать стоимость	- нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей	
ПК 3.2	- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью	- нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов	
ПК 3.3	- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; - рассчитывать стоимость	- нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов	
ПК 3.4	- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью	- нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей	
ПК 3.5	- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; - рассчитывать стоимость	- нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей	
ПК 3.6	- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа	- нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности	
ПК 4.2	- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; - рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос	- нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов	

ПК 4.3	- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; - рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос	- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; - нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов	
ПК 4.4	- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; - рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос	- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; - нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов	
ПК 4.5	- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; - рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос	- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; - нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов	
ПК 5.2	- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью	- нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов	
ПК 5.3	- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; - рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями	- нормы, правила взаимозаменяемости продуктов	
ПК 5.4	- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; - рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями	- нормы, правила взаимозаменяемости продуктов	

ПК 5.5	- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; - рассчитывать стоимость	- нормы, правила взаимозаменяемости продуктов	
ПК 6.1	- рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями	- нормативы расхода сырья, полуфабрикатов, расходных материалов, выхода готовой продукции при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	

1.3 Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№ п/п	Дополнительные знания, умения	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
1	***Знать:*** **-** правила расчета необходимого количества сырья, продуктов для производства блюд разнообразного ассортимента; -определение процентной доли потерь при различных видах обработки; - правила оформления технико-технологических карточек ***Уметь:*** -произвести расчет необходимого количества сырья , продуктов для производства блюд разнообразного ассортимента; - определить процентную долю потерь при различных видах обработки: - оформить технико – технологическую карточку в соответствии с правилами.	**Тема 2.1 Цена и ценовая политика организаций общественного питания**	22	увеличение объема часов с целью расширения содержания курса

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	**54**	**34**
Промежуточная аттестация в форме контрольной работы	2*	
Всего	**54**	**34**

*Часы для дифференцированного зачета взяты из часов практической подготовки

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1. Теоретические основы бухгалтерского учета		**8/2**	
Тема 1.1 Общая характеристика бухгалтерского учёта	**Содержание учебного материала**	**6**	**ОК 1-5, 9**
	1. Виды учёта в организациях питания, требования, предъявляемые к учёту, задачи бухгалтерского учёта.	2	
	2. Предмет и метод бухгалтерского учета, элементы бухгалтерского учета	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**2**	
	Оформление документов, учёта и контроль отчётности	*2*	
Тема 1. 2 Принципы и формы организации бухгалтерского учета в общественном питании	**Содержание учебного материала**	**2**	**ОК 1-5, 9**
	1. Особенности, принципы и формы организации бухгалтерского учета в общественном питании.	2	
Раздел 2. Ценообразование в общественном питании		**44/28**	
Тема 2.1 Цена и ценовая политика организаций общественного	**Содержание учебного материала**	**34**	**ПК 1.3-1.4, 2.2-2.8, 3.2-3.6, 4.2-4.5, 5.2-5.5,**
	1. Понятие цены, её элементы, виды цен. Товарооборот предприятий питания, его виды и методы расчёта.	2	
	2. Понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию, и полуфабрикаты собственного производства. План-меню, его назначение, виды,	2	

питания	порядок составления.		**6.1 ОК 1-5, 9**
	3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий и мучных кондитерских изделий как основные нормативные документы.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**28**	
	Работа со Сборником рецептур (особенности построения, таблицы взаимозаменяемости продуктов, таблицы норм отходов).	2	
	Определение процентной доли потерь при различных видах обработки сырья	2	
	Составление плана-меню. Расчёт планового товарооборота на день.	2	
	Расчёт требуемого количества сырья, продуктов для приготовления холодных блюд и закусок собственного производства.	2	
	Расчёт требуемого количества сырья, продуктов для приготовления первых блюд собственного производства.	2	
	Расчёт требуемого количества сырья, продуктов для приготовления вторых горячих блюд из рыбы собственного производства.	2	
	Расчёт требуемого количества сырья, продуктов для приготовления вторых горячих блюд из мяса собственного производства.	2	
	Расчёт требуемого количества сырья, продуктов для приготовления вторых горячих блюд из птицы собственного производства.	2	
	Расчёт требуемого количества сырья, продуктов для приготовления горячих блюд из яиц и творога собственного производства.	2	
	Расчёт требуемого количества сырья, продуктов для приготовления блюд из теста собственного производства.	2	
	Расчёт требуемого количества сырья, продуктов для приготовления горячих напитков собственного производства.	2	
	Расчёт требуемого количества сырья, продуктов для приготовления мучных и кондитерских изделий без крема собственного производства.	2	
	Калькуляция розничных цен на блюда и полуфабрикаты.	2	
	Оформление технико-технологических карточек.	2	
Тема 2.2 Материальная ответственность. Инвентаризация.	**Содержание учебного материала**	**4**	**ОК 1-5, 9**
	1. Материальная ответственность, её документальное оформление. Типовой договор о полной индивидуальной материальной ответственности, порядок оформления и учёта доверенностей.	2	

	2. Контроль за товарными запасами. Понятие и задачи проведения инвентаризации, порядок её проведения и документальное оформление.	2	
Тема 2.3 Учёт сырья, продуктов и тары на производстве (в кладовых), отпуска и реализации продукции и товаров.	**Содержание учебного материала**	**4**	**ОК 1-5, 9**
	1. Задачи и правила организации учёта в кладовых предприятия. Источники поступления продуктов и тары на предприятие питания. Организация количественного учёта продуктов в кладовой при отпуске и реализации продукции.	2	
	2. Товарные потери и порядок их списания. Товарная отчётность за день. Документальное оформление отпуска продуктов из кладовой, кухни.	2	
Тема 2.4 Учёт денежных средств, расчётных и кредитных операций.	**Содержание учебного материала**	**2**	**ПК 1.3-1.4, 2.2-2.8, 3.2-3.6, 4.2-4.5, 5.2-5.5, 6.1 ОК 1-5, 9**
	1. Правила и порядок расчётов с потребителями при различной форме оплаты. Порядок работы на контрольно-кассовых машинах. Учёт кассовых операций и порядок их ведения.	2	
Итоговое занятие	1. Расчёт калькуляционных карточек 2. Подведение итогов	**2/2**	**ПК 1.3-1.4, 2.2-2.8, 3.2-3.6, 4.2-4.5, 5.2-5.5, 6.1 ОК 1-5, 9**
	Итого 2 семестр: *теоретическое обучение* *практические занятия*	**54** 20 34	
	Всего:	**54**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет Основы калькуляции и учёта, оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Жабина С.Б. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании: учебник для студентов СПО / С.Б. Жабина, О.М. Бурдюгова, А.В.Колесова. –Москва: Академия, 2020. – 336 с.

2. Каледин, С. В. Финансовый менеджмент. Лабораторный практикум: учебное пособие / С. В. Каледин. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 248 с. — ISBN 978-5-8114-5724-3.

3. Каледин, С. В. Финансовый менеджмент. Расчет, моделирование и планирование финансовых показателей: учебное пособие / С. В. Каледин. — СанктПетербург: Лань, 2020. — 520 с. — ISBN 978-5-8114-5723-6.

4. Кондратьева, И. В. Основы экономики сельскохозяйственного предприятия: учебное пособие для спо / И. В. Кондратьева. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 232 с.— ISBN 978-5-8114-5247-7.

5. Потапова И.И. Основы калькуляции и учета: учеб. для СПО / И.И. Потапова. Москва: Академия, 2020. – 192 с.

6. Рыжиков, С. Н. Менеджмент. Комплекс обучающих средств: учебнометодическое пособие / С. Н. Рыжиков. — Санкт-Петербург: Лань, 2019. — 168 с. — ISBN 978-5-8114-3549-4.

7. Батраева, Э. А. Экономика предприятия общественного питания: учебник и практикум для среднего профессионального образования / Э. А. Батраева. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 390 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-04578-9. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/471510

8. Каледин, С. В. Финансовый менеджмент. Лабораторный практикум: учебное пособие / С. В. Каледин. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 248 с. — ISBN 978-5-8114-5724-3. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/146806 (дата обращения: 18.12.2020).

9. Каледин, С. В. Финансовый менеджмент. Расчет, моделирование и планирование финансовых показателей: учебное пособие / С. В. Каледин. —

СанктПетербург: Лань, 2020. — 520 с. — ISBN 978-5-8114-5723-6. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/146805 .

10. Кондратьева, И. В. Основы экономики сельскохозяйственного предприятия: учебное пособие для спо / И. В. Кондратьева. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 232 с. — ISBN 978-5-8114-5247-7. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/149315 .

11. Кустова, И. А. Примеры материальных расчетов блюд общественного питания: учебное пособие для СПО / И. А. Кустова. — Саратов: Профобразование, 2021. — 207 с. — ISBN 978-5-4488-1249-1. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/106848

12. Рыжиков, С. Н. Менеджмент. Комплекс обучающих средств: учебнометодическое пособие / С. Н. Рыжиков. — Санкт-Петербург: Лань, 2019. — 168 с. — ISBN 978-5-8114-3549-4. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/148149 (

3.2.2. Дополнительные источники

1. Трудовой кодекс Российской Федерации: федер. закон.

2. Гражданский кодекс Российской Федерации: офиц. текст.

3. Налоговый кодекс Российской Федерации.

4. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. Введ. 2015-01-01. М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.

5. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.М.: Стандартинформ, 2014.III, 12 с.

6. ГОСТ 30389 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.III, 12 с.

7. ГОСТ Р 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.

8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.

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

10. Федеральный закон «О бухгалтерском учете» от 06.12.2011 № 402-ФЗ

11. Закон РФ от 07.02.1992 № 2300-1 «О защите прав потребителей»

12. Типовые правила эксплуатации контрольно-кассовых машин при осуществлении денежных расчетов с населением (утв. Минфином РФ 30.08.1993 N 104)

13. Приказ Минфина РФ от 13.06.1995 № 49 «Об утверждении Методических указаний по инвентаризации имущества и финансовых обязательств»

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Знания: - виды учета, требования, предъявляемые к учету; - задачи бухгалтерского учета; -предмет и метод бухгалтерского учета; -элементы бухгалтерского учета; -принципы и формы организации бухгалтерского учета - особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании; - основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе; - формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию; - требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов; - права, обязанности и ответственность главного бухгалтера; - понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства; - Понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета. - сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления; -правила документального оформления движения материальных ценностей; - источники поступления продуктов и тары; -правила оприходования товаров и тары материально ответственными лицами, реализованных и отпущенных	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	**Текущий контроль при проведении:** - письменного/устного опроса; -тестирования **Промежуточная аттестация** в форме дифференцированного зачета в виде: -письменных ответов.

товаров; -методику осуществления контроля за товарными запасами; -понятие и виды товарных потерь, методику их списания; -методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов; - понятие материальной ответственности, ее документальное оформление, отчетность материально ответственных лиц; - порядок оформления и учета доверенностей; - ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей; - правила торговли; - виды оплаты по платежам; - виды и правила осуществления кассовых операций; - правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты; - правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;		
Умения: - оформлять документы первичной отчетности и вести учет сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве, -оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания; -составлять товарный отчет за день; -определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья; - составлять план-меню, работать со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико технологическими картами; -рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность расчетов -Соответствие требованиям НД и т.д.	**Текущий контроль:** - защита отчетов по практическим занятиям; - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий **Промежуточная аттестация**: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете

собственного производства, оформлять калькуляционные карточки; -участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве; -пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями; -принимать оплату наличными деньгами; -принимать и оформлять безналичные платежи; -составлять отчеты по платежам		

Приложение 2.22
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа дисциплины

ОП. 06 ОХРАНА ТРУДА

2024 г.

Рабочая программа учебной дисциплины ***ОП.06 Охрана труда*** разработана на основе требований Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности **43.01.09 Повар, кондитер.**

Разработчик:
Т.А. Смирнова, преподаватель КГА ПОУ ХТК

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ **894**

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ **895**

1.1 Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы **895**

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины **895**

2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ **902**

2.1 Трудоемкость освоения дисциплины **902**

2.2. Содержание дисциплины **903**

3.Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ **908**

3.1. Материально- техническое обеспечение **908**

3.2. Учебно- методическое обеспечение **908**

4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ **909**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.06 ОХРАНА ТРУДА

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Охрана труда»: является формирование у студентов компетенций в области обеспечения безопасных условий труда, управления рисками производственного травматизма и профессиональной заболеваемости; обеспечения выполнения установленных правил и требований, касающихся сферы охраны труда; воспитания базовых ценностей сохранения жизни и здоровья работников в процессе их трудовой деятельности.

Дисциплина ОП.06 Охрана труда включена в обязательную часть общеобразовательного цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

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

	действий (самостоятельно или с помощью наставника)		
ОК 02	- определять задачи для поиска информации; - планировать процесс поиска; - структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации;	- номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации	
ОК 03	- определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; - применять современную научную профессиональную терминологию;	- содержание актуальной нормативно-правовой документации; - современная научная и профессиональная терминология; - возможные траектории профессионального развития и самообразования	
ОК 04	- организовывать работу коллектива и команды; - взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	- психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; - основы проектной деятельности	
ОК 05	- грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	- особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений	
ОК 06	- описывать значимость своей профессии; - применять стандарты антикоррупционного поведения	- сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; - значимость профессиональной деятельности по профессии; - стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения	
ОК 07	- соблюдать нормы экологической безопасности; - определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной	- правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;	

	деятельности по профессии	- основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; - пути обеспечения ресурсосбережения	
ОК 09	- понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; - участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; - строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; - кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); - писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	- правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; - основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); - лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; - особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности	
ПК 1.1	- визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием - выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты - выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства - соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда	- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания - возможные последствия нарушения санитарии и гигиены требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования	- подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
ПК 1.2	- выбирать, применять различные методы обработки (вручную, механическим способом),	- требования охраны труда, пожарной, электробезопасности в организации питания	-обработке различными методами, подготовке

	подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности		традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика
ПК 1.3	- владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании рыбы, - править кухонные ножи	- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания	
ПК 1.4.	- владеть техникой работы с ножом при нарезке, филитировании продуктов, снятии филе - править кухонные ножи	- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания	
ПК 2.1	- соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда	- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними	
ПК 2.2	- подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов	- санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления, хранения и подачи кулинарной продукции	
ПК 2.3	- выбирать, применять, комбинировать методы приготовления супов: пассеровать овощи, томатные продукты и муку; готовить льезоны; закладывать продукты, подготовленные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки; рационально использовать продукты,	- 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	

	полуфабрикаты; соблюдать температурный и временной режим варки супов		
ПК 2.4	- охлаждать, замораживать, размораживать, хранить, разогревать отдельные компоненты соусов, готовые соусы с учетом требований по безопасности	- виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении соусов, правила их безопасной эксплуатации	
ПК 2.5	- охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и гарниры с учетом требований к безопасности пищевых продуктов	- виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов	
ПК 2.6	- организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства	- требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	
ПК 2.7	- охлаждать и замораживать готовые горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов	- правила охлаждения, замораживания и хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	
ПК 2.8	- выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления	- виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов	
ПК 3.1	- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования - выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства - владеть техникой ухода за весоизмерительным	- 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	- подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов

	оборудованием		
ПК 3.2	- выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование, безопасно пользоваться им при приготовлении холодных соусов и заправок	- требования к безопасности хранения отдельных компонентов соусов, соусных полуфабрикатов	
ПК 3.3	- выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления	- виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов	
ПК 3.4	- выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления	- виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов	
ПК 3.5	- выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления - соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении холодных блюд, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья	- виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов	
ПК 3.6	- выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления	- виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов	
ПК 4.1	- соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда	- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания	
ПК 4.2	- выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления	- виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов	
ПК 4.3	- выбирать оборудование, производственный	- виды, назначение и правила безопасной	

	инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления	эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов	
ПК 4.4	- выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления	- виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов	
ПК 4.5	- выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления	- виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов	
ПК 5.1	- выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в кондитерском цехе	- регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при изготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий - возможные последствия нарушения санитарии и гигиены - требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и производственной посуды - правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования	
ПК 5.2	- выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления	- виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов	
ПК 5.3	- выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления	- виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов	
ПК 5.4	- выбирать оборудование,	- виды, назначение и	

	производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления	правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов	
ПК 5.5	- выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления	- виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов	
ПК 6.1	- применять средства индивидуальной защиты в процессе выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями	- показатели качества сырья, полуфабрикатов, расходных материалов и готовой продукции при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	
ПК 6.2	- управлять конфликтными ситуациями на производстве	- методы разрешения конфликтных ситуаций	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	**Объем в часах**	**В т.ч. в форме практ. подготовки**
Учебные занятия	**36**	**12**
Промежуточная аттестация в форме контрольной работы	2*	
Всего	**36**	**12**

*Часы для промежуточной аттестации взяты из часов практической подготовки

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4
Введение	**Содержание учебного материала**	**2**	**ОК 1-7, ОК 9**
	1. Основные понятия в области охраны труда. Предмет, цели и задачи дисциплины. Межпредметные связи с другими дисциплинами. Роль знаний по охране труда в профессиональной деятельности. Состояние охраны труда в отрасли	*2*	
Раздел 1	**Нормативно - правовая база охраны труда**	**10**	
Тема 1.1 Законодательство в области охраны труда	**Содержание учебного материала**	**6**	**ОК 1-7, ОК 9 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.1-6.2**
	1. Нормативно-правовая база охраны труда: понятие, назначение. Федеральные законы в области охраны труда: Конституция Российской Федерации, «Об основах охраны труда в Российской Федерации», Трудовой кодекс Российской Федерации (гл. 33-36). Основные нормы, регламентирующие этими законами, сферами их применения	4	
	2. Основные направления государственной политики в области охраны труда. Полномочия органов государственной власти России и субъектов РФ, а также местного самоуправления в области охраны труда. Государственные нормативные требования охраны труда (Трудовой кодекс РФ, ст. 211).		
	3. Система стандартов по технике безопасности: назначение, объекты. Межотраслевые правила по охране труда, назначение, содержание, порядок действия		
	4. Положение о системе сертификации работ по охране труда в организациях: назначение, содержание		
	В том числе практические и лабораторные занятия	**2**	
	1.Оформление нормативно-технических документов, в соответствии действующими Федеральными Законами в области охраны труда	*2*	
Тема 1.2 Обеспечение охраны	**Содержание учебного материала**	**2**	**ОК 1-7, ОК 9 ПК 1.1-1.4**
	1. Обеспечение охраны труда: понятие, назначение. Государственное		

труда	управление охраной труда		**ПК 2.1-2.8** **ПК 3.1-3.6** **ПК 4.1-4.5** **ПК 5.1-5.5** **ПК 6.1-6.2**
	2. Государственный надзор и контроль за соблюдением законодательства об охране труда. Органы надзора и контроля за охраной труда. Федеральные инспекции труда: назначение, задачи, функции. Права государственных инспекторов труда. Государственные технические инспекции (Госгортехнадзор, Госэнергонадзор, Госсанинспекция, Государственная пожарная инспекция и др.), их назначение и функции		
	3. Административный, общественный, личный контроль за охраной труда. Права и обязанности профсоюзов по вопросам охраны труда. Правовые акты, регулирующие взаимные обязательства сторон по условиям и охране труда (Коллективный договор, соглашение по охране труда). Ответственность за нарушение требований охраны труда: административная, дисциплинарная, уголовная		
Тема 1.3. Организация охраны труда в организациях, на предприятиях	**Содержание учебного материала**	**2**	**ОК 1-7, ОК 9** **ПК 1.1-1.4** **ПК 2.1-2.8** **ПК 3.1-3.6** **ПК 4.1-4.5** **ПК 5.1-5.5** **ПК 6.1-6.2**
	1.Служба охраны труда на предприятии: назначение, основные задачи, права, функциональные обязанности. Основание для заключения договоров со специалистами или организациями, оказывающими услугу по охране труда. Комитеты (комиссии) по охране труда: состав, назначение		
	2. Обязанности работодателя по обеспечению безопасных условий и охраны труда. Соответствие производственных процессов и продукции требования охраны труда. Обязанности работника по соблюдению норм и правил по охране труда. Санитарно-бытовые и лечебно-профилактическое обслуживание работников. Обеспечение прав работников на охрану труда. Дополнительные гарантии по охране труда отдельных категорий работников		
	3.Обеспечение и профессиональная подготовка в области охраны труда. Инструктажи по охране и технике безопасности (вводный, первичный, повторный, внеплановый, текущий), характеристика, оформление документации		
	4. Финансирование мероприятий по улучшению условий и охраны труда		
Раздел 2	**Условия труда на предприятиях общественного питания**	**8**	**ОК 1-7, ОК 9**
Тема 2.1 Основы понятия	**Содержание учебного материала**	**4**	**ПК 1.1-1.4** **ПК 2.1-2.8**
	1.Основные понятия: условия труда, их виды. Основные метеорологические		

условия труда. Опасные и вредные производственные факторы	параметры (производственный микроклимат) и их влияние на организм человека. Санитарные нормы условий труда. Мероприятия по поддерживанию установленных норм		**ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.1-6.2**
	2.Вредные производственные факторы: понятие, классификация. Краткая характеристика отдельных видов вредных производственных факторов (шум, вибрация, тепловое излучение, электромагнитные поля и т.д.), их воздействие на человека		
	3.Допустимые параметры опасных и вредных производственных факторов, свойственных производственным процессам в общественном питании. Понятие о ПДК (предельно-допустимых концентрациях) вредных факторов. Способы и средства защиты от вредных производственных факторов		
	В том числе практические и лабораторные занятия	**2**	
	1. Исследование метеорологических характеристик помещений, проверка их соответствия установленным нормам	*2*	
Тема 2.2 Производственный травматизм и профессиональные заболевания	**Содержание учебного материала**	**4**	**ОК 1-7, ОК 9**
	1. Производственный травматизм и профессиональные заболевания: понятия, причины и их анализ. Травмоопасные производственные факторы в предприятиях общественного питания. Изучение травматизма: методы, документальное оформление, отчетность. Первая помощь при механических травмах (переломах, вывихах, ушибах и д.т.), при поражениях холодильными агентами и др. основные мероприятия по предупреждению травматизма и профессиональных заболеваний		
	2. Несчастные случаи: понятия, классификация. Порядок расследования и документального оформления и учета несчастных случаев в организациях. Порядок возмещения работодателями вреда, причиненного здоровью работников в связи с несчастными случаями. Доврачебная помощь пострадавшим от несчастного случая		
	В том числе практические ми лабораторные занятия	**2**	
	1. Анализ причин производственного травматизма на предприятии. Определение коэффициентов травматизма: общего, частоты, тяжести, оформление актов	*2*	
Раздел 3	**Электробезопасность и пожарная безопасность**	**14**	
Тема 3.1	**Содержание учебного материала**	**4**	**ОК 1-7, ОК 9**

	1. Электробезопасность: понятие, последствия поражения человека электрическим током. Условия возникновения электротравм, их классификация. Факторы, влияющие на тяжесть электротравм (параметры тока, время воздействия, особенности состояния организма)		**ПК 1.1-1.4** **ПК 2.1-2.8** **ПК 3.1-3.6** **ПК 4.1-4.5** **ПК 5.1-5.5** **ПК 6.1-6.2**
	2. Классификация условий работы по степени электробезопасности. Опасные узлы и зоны машин. Требования электробезопасности, предъявляемые к конструкции технологического оборудования		
	3. Защита от поражения электрическим током. Технические способы защиты (защитное заземление и зануление, защитное отключение, изоляция и ограждение токоведущих частей), понятие, назначение. Порядок и сроки проверки заземляющих устройств, и сопротивление изоляции. Индивидуальные средства защиты от поражения электрическим током, их виды, назначение, сроки проверки, правила эксплуатации и хранения		
	4. Статистическое электричество: понятие, способы защиты от его воздействия		
	5. Технические и организационные мероприятия по обеспечению электробезопасности на предприятиях общественного питания		
Тема 3.2 **Пожарная безопасность**	**Содержание учебного материала**	**8**	**ОК 1-7, ОК 9** **ПК 1.1-1.4** **ПК 2.1-2.8** **ПК 3.1-3.6** **ПК 4.1-4.5** **ПК 5.1-5.5** **ПК 6.1-6.2**
	1. Пожарная безопасность: понятие, последствия ее несоблюдения. Правовая база: ФЗ «О пожарной безопасности», стандарты ССБТ, правила и инструкции по пожарной безопасности. Организация пожарной охраны в предприятиях. Пожарная безопасность зданий и сооружений (СниП 21-01-97). Правила пожарной безопасности в РФ (ППБ 01-99). Обязанности и ответственность должностных лиц за обеспечением пожарной безопасности в предприятиях. Государственная служба пожарной безопасности: назначение, структура, область компетенции		
	2. Противопожарный инструктаж: понятие, назначение, виды, порядок, сроки проведения и документальное оформление. Противопожарный режим содержания территории предприятия, его помещений и оборудования. Действия администрации и работников предприятия при возникновении пожаров. Эвакуация людей из помещений, охваченных пожаров		
	3. Факторы пожарной опасности отраслевых объектов. Основные причины возникновения пожаров в предприятиях, способы предупреждения и		

	тушения пожаров. Огнетушители: назначение, типы, устройство, принцип действия, правила хранения и применения		
	4. Пожарный инвентарь. Противопожарное водоснабжение, его виды, особенности устройства и применения. Средства пожарной сигнализации и связь, их типы, назначение		
	5. Организация эвакуации людей при пожаре на предприятии общественного питания		
	В том числе практические и лабораторные занятия	**4**	
	1. Изучение устройства и овладения приемами эксплуатации средств тушения пожаров, пожарной сигнализации и связи. Составление плана эвакуации людей при пожаре в предприятии общественного питания	*4*	
Тема 3.3 Требования безопасности к производственному оборудованию	**Содержание учебного материала**	**2**	**ОК 1-7, ОК 9 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.1-6.2**
	1.Нормативная база: стандарты ССБТ, правила и инструкции по технике безопасности		
	2.Общие требования безопасности, предъявляемые к торгово-технологическому оборудованию (к материалам, конструкции, эксплуатации, элементам защиты, монтажу и т.д.). Опасные зоны технологического оборудования		
	3.Специальные требования безопасности при эксплуатации различных типов торгово-технологического оборудования: механического, торгового, измерительного, холодильного, подъемно-транспортного и др.		
Промежуточная аттестация в форме контрольной работы		**2**	
	Итого 2 семестр	**36**	
	теоретическое обучение	24	
	практические занятия	12	
	Всего:	**36**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет Безопасности жизнедеятельности и охраны труда, оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Ястребинская А.В. Медико-биологические основы безопасности жизнедеятельности [Электронный ресурс]: учебное пособие / А.В.Ястребинская, А.С.Едаменко, О.А.Лубенская. – Электрон. тестовые данные. – Белгород: Белгородский государственный технологический университет им. В.Г.Шухова, ЭБС АСВ, 2017. – 164 с. – 2227-8397. – Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru

2. Мельников, В. П. Безопасность жизнедеятельности: учебник / В.П. Мельников, А.И. Куприянов, А.В. Назаров; под ред. проф. В.П. Мельникова — М.: КУРС, НИЦ ИНФРА-М, 2020. — 368 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-906923-11-0.

3. Никифоров, Л.Л. Безопасность жизнедеятельности: учеб. пособие / Л.Л. Никифоров, В.В. Персиянов. — Москва: ИНФРА-М, 2019. — 297 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-014043-8

4. Безопасность жизнедеятельности. Практикум: Учебное пособие / Бондаренко В.А., Евтушенко С.И., Лепихова В.А. - Москва: ИЦ РИОР, НИЦ ИНФРА-М, 2019. - 150 с. (СПО) (Обложка. КБС) ISBN 978-5-369-01794-4

3.2.2. Дополнительные источники

1. Культура безопасности жизнедеятельности на сайте по формированию культуры безопасности среди населения РФ http://www.kbzhd.ru.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Формы и методы оценки
Знает: -законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации; -обязанности работников в области охраны труда; -фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда; -возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом); -порядок и периодичность инструктажей по охране труда и технике безопасности; -порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	**Текущий контроль при проведении:** -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) **Промежуточная аттестация** в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования. **Итоговый контроль**
Умеет: -выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности; -использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности; -участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности; -проводить вводный инструктаж помощника повара (кондитера), инструктировать	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д.	**Текущий контроль:** - защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы: Презентаций; - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий **Промежуточная аттестация**: - экспертная оценка выполнения практических заданий

их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ; -вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда		

Приложение 2.23
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа дисциплины

ОП. 07 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

2024 г.

Рабочая программа учебной дисциплины ***ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности*** разработана на основе требований Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности **43.01.09 Повар, кондитер.**

Разработчик:
А.А. Белянина преподаватель КГА ПОУ ХТК

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ **913**

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ **914**

1.1 Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы **914**

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины **914**

2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ **918**

2.1 Трудоемкость освоения дисциплины **918**

2.2. Содержание дисциплины **919**

3.Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ **921**

3.1. Материально- техническое обеспечение **921**

3.2. Учебно- методическое обеспечение **921**

4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ **922**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.07 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Иностранный язык в профессиональной деятельности»: является формирование у студентов системы знаний правил языка, инструментов овладения и использования языка для решения профессиональных задач в конкретной сфере профессиональной деятельности.

Дисциплина СГ.02 Иностранный язык в профессиональной деятельности включена в обязательную часть общеобразовательного цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

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

	поиска, выбирать необходимые источники информации; -выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска; -оценивать практическую значимость результатов поиска; применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; -использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности; -использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач.	применяемых в профессиональной деятельности; -приемы структурирования информации; -формат оформления результатов поиска информации; -современные средства и устройства информатизации, порядок их применения; -программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства	
ОК 03	-планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	- способы планирования и реализации собственного профессионального и личностного развития	
ОК 04	-организовывать работу коллектива и команды; -взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности.	-психологические основы деятельности коллектива; -психологические особенности личности.	
ОК 05	-осуществлять устную и письменную коммуникацию с учетом особенностей социального и культурного контекста	-знать и учитывать нормы и особенности социально-культурного контекста в письменной и устной коммуникации	
ОК 09	- пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	- знать формы, правила оформления и ведения профессиональной документации	
ПК 1.1.	- подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки	-требования к организации рабочего места, подготовке сырья, технологического	–подготовки, уборки рабочего места, подготовки к работе сырья, технологического

	сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; –ассортимент посуды, приборов, столового белья, аксессуаров инвентаря; -выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты	оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - составления заявок на пополнение ассортимента посуды, приборов, столового белья, аксессуаров и инвентаря, необходимых для сервировки столов; -выбора оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с видом сырья и способом его обработки
ПК 2.5-2.8	-осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих, холодных блюд, супов и гарниров из овощей, круп, яиц, рыбы, морепродуктов, мяса и дичи разнообразного ассортимента	- виды сырья и продуктов, их качественные характеристики; – методы приготовления блюд из различных продуктов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; - методы сервировки и подачи, температура подачи блюд; -базовый словарный запас на иностранном языке; -техника общения, ориентированная на потребителя	-приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих холодных блюд, супов и гарниров из овощей, круп, яиц, рыбы, морепродуктов, мяса и дичи разнообразного ассортимента
ПК 4.1	-подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд,	-профессиональную терминологией; –ассортимент, рецептуры, требования к качеству; –методы сервировки и	-приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных сладких блюд,

	десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	подачи; -правила общения с потребителями; -базовый словарный запас на иностранном языке; -технику общения, ориентированную на потребителя	десертов; -взаимодействия с потребителями при отпуске продукции
ПК 6.2	-решать задачи эффективного управления людьми в условиях их профессиональной деятельности	-теории межличностного и делового общения, общения с гостями, переговоров, конфликтологии малой группы; -методы разрешения конфликтных ситуаций	-координации выполнения заданий работниками кухни организации питания; -распределения заданий между работниками бригады кондитеров в зависимости от их умений и компетенции, установления степени ответственности работников

1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№№ п/п	**Дополнительные знания, умения, навыки**	**№, наименование темы**	**Объем часов**	**Обоснование включения в рабочую программу**
1	**Знать:** названия типов предприятий общественного питания, названия зон на предприятии общественного питания (холодный цех, горячий цех, кондитерский цех). **Уметь:** оформлять заказы на закупку оборудования на иностранном языке, читать спецификацию кухонного оборудования на иностранной языке.	**Тема 3. Типы предприятий общественного питания, кухня, оборудование**	8	увеличение объема часов с целью расширения содержания курса
2	**Знать**: лексический материал по темам: Закупки, хранение продуктов, наименование кухонного оборудования, сервировочной и барной посуды. **Уметь:** составлять заказы	**Тема 4. Обслуживание посетителей в ресторане. Система закупок и хранения**	6	увеличение объема часов с целью расширения содержания курса

	на закупки кухонной посуды и инвентаря на иностранном языке			
3	**Знать**: историю, традиции, характерные особенности кухонь народов мира. **Уметь:** читать и составлять рецепты на иностранном языке, участвовать в оформлении меню для иностранных гостей	**Тема 5. Кухни народов мира и рецепты приготовления блюд**	4	увеличение объема часов с целью расширения содержания курса

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	**Объем в часах**	**В т.ч. в форме практической. подготовки**
Учебные занятия	**54**	**54**
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2*	
Всего	**54**	**54**

*Часы для дифференцированного зачета взяты из часов практической подготовки

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических занятий	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Тема 1. Моя профессия «Повар-кондитер»	**Содержание учебного материала**	**16/16**	
	1. Моя профессия повар-кондитер	2	
	2. Особенности профессии. Техника безопасности на рабочем месте.	2	
	3. Здоровое питание. Лексико-грамматические упражнения по теме.	2	
	4. Причастие I и причастие II. Их перевод в предложениях.	2	
	5. Пассивный залог. Правило, упражнения на закрепление.	2	
	6. Модальные глаголы возможности can, may.	2	
	7. Модальные глаголы долженствования must, to have to.	2	
	8. Эквиваленты модальных глаголов.	2	
Тема 2. Продукты питания и блюда из них	**Содержание учебного материала**	**12/12**	**ОК 01, ОК 02, ОК 03 ОК 04 ПК 2.5-2.8**
	1. Продукты питания. Способы обработки продуктов. Методы приготовления пищи Лексика урока.	2	
	2.Мясо. Блюда из мяса.	2	
	3. Рыба. Морепродукты. Рыбные блюда	2	
	4. Блюда из овощей и фруктов. Приправы. Зелень. Специи.	2	
	5. Бутерброды, виды бутербродов. Составление рецептов.	2	
	6. Сервировка стола. Составление меню для разных категорий гостей.	2	

	Итого 3 семестр: *практические занятия*	**26** *26*	
Тема 3. Типы предприятий общественного питания, кухня, оборудование	**Содержание учебного материала**	**8/8**	**ОК 01, ОК 02 ОК 04 ПК 2.5-2.8 ПК 4.1**
	1.. Работа кухни.	2	
	2. Кухонное оборудование.	2	
	3. Производственные помещения.	2	
	4. Кухонная, сервировочная и барная посуда.	2	
Тема 4. Обслуживание посетителей в ресторане. Система закупок и хранения.	**Содержание учебного материала**	**12/12**	**ОК 01, ОК 02 ОК 04 ПК 2.5-2.8 ПК 4.1 ПК 6.2**
	1. Освоение лексико-грамматического материала и диалогов по теме «Обслуживание посетителей».	2	
	2. Грамматический материал: Количественные местоимения much, many, few, a few, little, a little.	2	
	3. Составление диалогов по темам: «Заказ столика», «Решение конфликтов»	2	
	4. Освоение лексического материала по теме: «Система закупок и хранения продуктов» Чтение, перевод текстов.	2	
	5. Грамматический материал по теме: Времена группы Continuous (правило, упражнения)	2	
	6. Освоение лексического материала по теме: «Организация работы официанта и бармена»	2	
Тема 5. Кухни народов мира и рецепты приготовления блюд	**Содержание учебного материала**	**4/4**	**ОК 01, ОК 02 ОК 04 ПК 2.5-2.8 ПК 4.1 ПК 6.2**
	1.Русская кухня. История, блюда и рецепты.	2	
	2.Французская кухня. История, блюда и рецепты.	2	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		**2**	
	Итого 4 семестр: *практические занятия*	**28** *28*	
	Всего:	**54**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет Иностранного языка, оснащенный(е) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Учебник английского языка для учреждений СПО/ Г.Т. Безкоровайная, Н.И. Соколова, Е.А. Кайранская. - М.: «Академия», 2020г.
2. Карпова Т.А. Английский язык для колледжей: учебное пособие/ Т.А. Карпова. – Москва: КНОРУС, 2023г.
3. Воробьева, С.А. Деловой английский для ресторанного бизнеса (B1) Business English for Restaurants and Catering: учебное пособие для среднего профессионального образования / С.А. Воробьева, А.В. Киселева. – 2-е изд., испр. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2023. – 213 с.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Щербакова Н.И. Английский язык для специалистов сферы общественного питания = English for Cooking and Caterin: учебник для студ. Учреждений СПО / Н.И. Щербакова, Н.С. Звенигородская. – 10-е изд. стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 320 с.
2. Сидорова Ю.Ю. Английский язык для ресторанного сервиса = English for the Restaurant Service: учебное пособие для студентов учреждений нач. проф. образования/ Ю.Ю. Сидорова. – М.: Издательский центр «Академия», 2012. – 192 с.
3. Гончарова Т.А. Английский язык для профессии «Повар-кондитер»: учебное пособие / Т.А. Гончарова, Н.А. Стрельцова. – Москва: КНОРУС. 2019. – 268с.
4. Утевская, Н. Л. English Grammar Book. Version 2.0 = Грамматика английского языка. Версия 2.0: учебное пособие / Н. Л. Утевская. — Санкт-Петербург: Антология, 2021. — 480 с. — ISBN 978-5-9500282-7-4.
5. Великова, Л. Н. Развитие профессиональных коммуникативных умений на английском языке: практикум / Л. Н. Великова. —

Москва Российская таможенная академия, 2021. — 124 с. — ISBN 978-5-9590-1187-1

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Знает: − лексический и грамматический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; − лексический и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода текстов профессиональной направленности (со словарем); − общеупотребительные глаголы (общая и профессиональная лексика); − правила чтения текстов профессиональной направленности; − правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; − правила речевого этикета и социокультурные нормы общения на иностранном языке; − формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке	владеет лексическим и грамматическим минимумом, относящимся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; владеет лексическим и грамматическим минимумом, необходимым для чтения и перевода текстов профессиональной направленности (со словарем); демонстрирует знания при употреблении глаголов (общая и профессиональная лексика); демонстрирует знания правил чтения текстов профессиональной направленности; демонстрирует способность построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; демонстрирует правила речевого этикета и социокультурных норм общения на иностранном языке; демонстрирует знания форм и видов устной и	Письменный/ устный опрос Тестирование Диктант Оценка результатов выполнения заданий практического занятия Дифференцированный зачет

при межличностном и межкультурном взаимодействии. ***Умеет:*** – строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; – взаимодействовать в коллективе, принимать участие в диалогах на общие и профессиональные темы; применять различные формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии; – понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на общие и базовые профессиональные темы; понимать тексты на базовые профессиональные темы; – составлять простые связные сообщения на общие или интересующие профессиональные темы; общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы; переводить иностранные тексты профессионально направленности (со словарем); – самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять	письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии; строит простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; взаимодействует в коллективе, принимает участие в диалогах на общие и профессиональные темы; применяет различные формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии; понимает общий смысл четко произнесенных высказываний на общие и базовые профессиональные темы; понимает тексты на базовые профессиональные темы; составляет простые связные сообщения на общие или интересующие профессиональные темы; общается (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы; переводит иностранные тексты профессионально направленности (со словарем); совершенствует устную и письменную речь, пополняет словарный запас.	

словарный запас.		

Приложение 2.24
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа дисциплины

ОП. 08 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ

2024 г.

Рабочая программа учебной дисциплины ***ОП.08 Безопасность жизнедеятельности*** разработана на основе требований Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности **43.01.09 Повар, кондитер.**

Разработчик:
С.А.Черняев, преподаватель КГА ПОУ ХТК

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ **926**

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ **927**

1.1 Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы **927**

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины **927**

2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ **932**

2.1 Трудоемкость освоения дисциплины **932**

2.2. Содержание дисциплины **933**

3.Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ **937**

3.1. Материально- техническое обеспечение **937**

3.2. Учебно- методическое обеспечение **937**

4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ **939**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.08 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ

1.1. Цель и место дисциплины в структуре основной образовательной программы

Цель дисциплины «Безопасность жизнедеятельности»: защита человека в техносфере от негативных опасностей (воздействий) антропогенного и естественного происхождения и достижение комфортных или безопасных условий жизнедеятельности

Дисциплина «Безопасность жизнедеятельности» является частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы.

1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	
ОК 1	-распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; - анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; - определять этапы решения задачи; -выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и /или проблемы; -составить план действий; -определить необходимые ресурсы; - владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; - оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	-актуальный, а профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; - основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и / или социальном контексте.	
ОК 02	- определять задачи для поиска информации; -определять необходимые источники информации4 -планировать процесс	-номенклатуру информационных источников, применяемых в профессиональной	

	поиска; -структурировать получаемую информацию; -выделять наиболее значимое в перечне информации; -оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска.	деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации.	
ОК 03	- определять актуальность нормативно- правовой документации в профессиональной деятельности; - определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	-содержание актуальной нормативно- правовой документации; - возможные траектории профессионального развития и самообразования	
ОК 04	-организовывать работу коллектива и команды; -взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности.	- психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности.	
ОК 05	- грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе.	- особенности социального и культурного контекста, правила оформления документов и построения устных сообщений	
ОК 06	- применять стандарты антикоррупционного поведения	- стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения	
ОК 07	-соблюдать нормы экологической безопасности; - определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	-правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; -основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; -пути обеспечения ресурсосбережения	
ОК 08	-использовать физкультурно-	-роль физической культуры в	

	оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; - пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии	общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; -условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии; -средства профилактики перенапряжения.	
ОК 09	- кратко обосновывать свои действия; - строить простые высказывания о себе и своей профессии	- лексический минимум, относящийся к к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; - правила чтения текстов профессиональной направленности	
ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1	Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии и с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; -владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; -мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и	Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними. Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовке	- подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; Получение столовой посуды, приборов, инвентаря -

	производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; Соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых травмоопасных съёмных частей технологического оборудования; - безопасно править кухонные ножи; -проверять соблюдение температурного режима в холодильном оборудовании; -соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда; Проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов, материалов; Обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства	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; -способы правки кухонных ножей; Правила проверки весоизмерительного оборудования	
ПК 6.1	-подготавливать сырье и расходные материалы к процессу производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями и с соблюдением правил обращения с сырьем; -Оценивать качество сырья и полуфабрикатов по органолептическим показателям при выполнении технологических операций	-порядок приемки, хранения и подготовки к использованию сырья, полуфабрикатов, расходных материалов, используемых при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; - основы технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; -порядок и периодичность	-приема-сдачи сырья и расходных материалов для производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями; -мониторинга показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических

	производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; - Эксплуатировать оборудование для производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями; -Применять средства индивидуальной защиты в процессе выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями.	производственного контроля качества сырья, полуфабрикатов, расходных материалов, используемых при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, а также контроля готовой продукции	операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; -регулирования параметров качества продукции, расхода сырья и выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями.
ПК 6.2	Управлять конфликтными ситуациями в производстве	- Теории межличностного и делового общения, общения с гостями, переговоров, конфликтологии малой группы; -методы разрешения конфликтных ситуаций.	- координация выполнения заданий работниками кухни организации питания; -распределение заданий между работниками бригады кондитеров в зависимости от их умений и компетенции, установление степени ответственности работников

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практической. подготовки
Учебные занятия	**36**	**10**
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2*	
Всего	**36**	**10**

*Часы для дифференцированного зачета взяты из часов практической подготовки

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
Тема Введение в дисциплину	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01-ОК 09 ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК4.1, ПК5.1 ПК 6.1, ПК 6.2
	1. Современный мир и его влияние на окружающую среду. Цели и задачи дисциплины. Связь дисциплины с профессиональной деятельностью повара, кондитера	2	
Раздел 1. Чрезвычайные ситуации мирного и военного времени и организация защиты населения			ОК 01-ОК 09 ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК4.1, ПК5.1 ПК 6.1, ПК 6.2
Тема 1.1.Общая классификация чрезвычайных ситуаций	**Содержание учебного материала**	**3**	
	1. Понятие чрезвычайной ситуации. Классификация чрезвычайных ситуаций. Чрезвычайные ситуации в общественном питании	1	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**2**	
	Изучение мероприятий по защите населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций	*2*	
Тема 1.2. Чрезвычайные ситуации природного происхождения	**Содержание учебного материала**	**5**	ОК 01-ОК 09 ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК4.1, ПК5.1 ПК 6.1, ПК 6.2
	1 Чрезвычайные ситуации геологического, метеорологического и гидрологического характера	1	
	2 Природные пожары и биологические чрезвычайные ситуации	1	
	3 Космические и экологические чрезвычайные ситуации	1	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**2**	
	Изучение и отработка моделей поведения в условиях чрезвычайных	*2*	

	ситуациях природного характера			
Тема 1.3. Чрезвычайные ситуации техногенного происхождения	**Содержание учебного материала**		**2**	ОК 01-ОК 09 ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК4.1, ПК5.1 ПК 6.1, ПК 6.2
	1	Классификация чрезвычайных ситуаций техногенного происхождения	1	
	2	Чрезвычайные ситуации без загрязнения окружающей среды и с загрязнением окружающей среды	1	
Тема 1.4 Чрезвычайные ситуации социального происхождения	**Содержание**		**2**	ОК 01-ОК 09 ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК4.1, ПК5.1 ПК 6.1, ПК 6.2
	1	Социальные опасности. Терроризм	1	
	В том числе практических и лабораторных занятий		1	
	Изучение способов бесконфликтного общения и саморегуляции		*1*	
Тема 1.5 Чрезвычайные ситуации военного времени	**Содержание учебного материала**		**4**	ОК 01-ОК 09 ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК4.1, ПК5.1 ПК 6.1, ПК 6.2
	1	Оружие массового поражения и его поражающие факторы	2	
	2	Действия населения в условиях чрезвычайных ситуаций военного времени	2	
Тема 1.6. Организация защиты населения и территорий в условиях чрезвычайных ситуаций	**Содержание учебного материала**		**2**	ОК 01-ОК 09 ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК4.1, ПК5.1 ПК 6.1, ПК 6.2
	1	Единая государственная система защиты населения и территорий в чрезвычайных ситуациях. Гражданская оборона	1	
	2	Инженерная защита от чрезвычайных ситуаций. Средства индивидуальной защиты	1	
Тема 1.7. Устойчивость объектов экономики в условиях чрезвычайных ситуаций	**Содержание учебного и материала**		**2**	ОК 01-ОК 09 ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК4.1, ПК5.1 ПК 6.1, ПК 6.2
	1	Понятие устойчивости работы объектов экономики. Факторы, определяющие устойчивость работы объектов экономики	1	
	2	Пути и способы повышения устойчивости работы объектов экономики	1	

Раздел 2. Основы военной службы				
Тема 2.1.Основы военной службы	**Содержание учебного материала**			ОК 01-ОК 09 ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК4.1, ПК5.1 ПК 6.1, ПК 6.2
	1	Национальная и военная безопасность Российской Федерации. Основные задачи и структура современных Вооруженных Сил Российской Федерации	1	
	2	Военная служба — особый вид федеральной государственной службы. Порядок прохождения военной службы	1	
	3	Размещение и быт военнослужащих. Общевоинские уставы ВС РФ	1	
	4	Военно-патриотическое воспитание	1	
Раздел 3. Основы медицинских знаний и здорового образа жизни				
Тема 3.1.Здоровый образ жизни и основы медицинских знаний	**Содержание учебного материала**		**8**	ОК 01-ОК 09 ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК4.1, ПК5.1 ПК 6.1, ПК 6.2
	1	Здоровье человека и здоровый образ жизни	1	
	2	Общие правила оказания первой медицинской помощи	1	
	3	Первая помощь при ранениях	1	
	4	Первая помощь при кровотечениях	1	
	5	Первая помощь при переломах, ожогах, шоке, обмороке и поражении электрическим током	1	
	В том числе практических и лабораторных занятий		**3**	
	Изучение и освоение основных приёмов оказания первой помощи при кровотечениях		*1*	
	Изучение и освоение основных приёмов оказания первой помощи при различных видах травм		*1*	
	Изучение и освоение основных способов искусственного дыхания		*1*	

Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	**2**	
Итого 4 семестр	**36**	
теоретическое обучение	*26*	
практические занятия	*10*	

3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально- техническое оснащение

Кабинет Основ безопасности жизнедеятельности, оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П

3.2. Учебно- методическое обеспечение

3.2.1 Основные печатные и/или электронные издания

1. Кривошеин, Д. А. Безопасность жизнедеятельности: учебное пособие / Д. А. Кривошеин, В. П. Дмитренко, Н. В. Горькова. — Санкт-Петербург: Лань, 2019. — 340 с. — ISBN 978-5-8114-3376-6.
2. Сычев, Ю. Н. Безопасность жизнедеятельности: учебное пособие / Ю. Н. Сычев. — Москва: ИНФРА-М, 2019. — 204 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-015260-8.
3. Мельников, В. П. Безопасность жизнедеятельности: учебник / В.П. Мельников, А.И. Куприянов, А.В. Назаров; под ред. проф. В.П. Мельникова — М.: КУРС, НИЦ ИНФРА-М, 2020. — 368 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-906923-11-0.
4. Никифоров, Л.Л. Безопасность жизнедеятельности: учеб. пособие / Л.Л. Никифоров, В.В. Персиянов. — Москва: ИНФРА-М, 2019. — 297 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-014043-8
5. Безопасность жизнедеятельности. Практикум: Учебное пособие / Бондаренко В.А., Евтушенко С.И., Лепихова В.А. - Москва: ИЦ РИОР, НИЦ ИНФРА-М, 2019. - 150 с. (СПО) (Обложка. КБС) ISBN 978-5-369-01794-4
6. Гражданская защита (оборона) на предприятии на сайте для первичного звена сил ГО http://go-oborona.narod.ru.
7. Культура безопасности жизнедеятельности на сайте по формированию культуры безопасности среди населения РФ http://www.kbzhd.ru.
8. Официальный сайт МЧС России: http://www.mchs.gov.ru.
9. Портал Академии Гражданской защиты: http://www.amchs.ru/portal.
10. Портал Правительства России: http://government.ru.
11. Портал Президента России: http://kremlin.ru.

Портал «Радиационная, химическая и биологическая защита»: http://www.rhbz.ru/main.html

3.2.3. Дополнительные источники:

1. Журналы: «Основы безопасности жизнедеятельности», «Военные знания».
2. Постановление Правительства РФ от 30.12.2003г. № 794 (ред. от 16.07.09) «О единой государственной системе предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций»

3. Постановление Правительства РФ от 11.11, 2006г. № 663 «Об утверждении положения о призыве на военную службу граждан Российской Федерации»

4. Постановление Правительства РФ от 31.12.1999г. № 1441 (ред. 15.06.09) «Об утверждении Положения о подготовке граждан Российской Федерации к военной службе»

5. Справочная правовая система «Консультант плюс», «Гарант»

6. Учения и тренировки по гражданской обороне, предупреждению и ликвидации чрезвычайных ситуаций. Методическое пособие под ред. Фалеева М.И. М.: Институт риска и безопасности, 2010

7. Федеральный закон от 21.12.1994г. N° 68-ФЗ (ред. от 25.11.09) «О защите населения и территорий от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера»

8. Федеральный закон от 10.01.2002г. № 7-ФЗ (ред. от 14.03.09) «Об охране окружающей среды»

9. Федеральный закон от 22.07.2008г. № 123-ФЗ «Технический регламент о требованиях пожарной безопасности»

10. Федеральный закон от 28.03.1998г. № 53-ФЗ (ред. 21.12.09) «О воинской обязанности и воинской службе»

4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Знает: - основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации; - основы военной службы и обороны государства; - задачи и основные мероприятия гражданской обороны; способы защиты населения от оружия массового поражения; - меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах; - организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке; - основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО; - область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы; *Умеет:* - прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе, в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России; - основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности	-определяет виды потенциальной опасности, знает возможные последствия опасностей в своей профессиональной деятельности; -знает основные задачи военной службы и обороны государства; -демонстрирует знание способов защиты от оружия массового поражения; - демонстрирует знание организации и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке; -разбирается в основных видах вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений; Понимает область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы; Прогнозирует развитие событий и оценивает возможные последствия при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях; Понимает основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации; -знает основы военной службы и обороны государства;	Оценка результатов выполнения: практической работы; тестирования; устный опрос; решение ситуационных задач

и быту, принципы снижения вероятности их реализации; - основы военной службы и обороны государства; - задачи и основные мероприятия гражданской обороны; способы защиты населения от оружия массового поражения; - меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах; - организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке; - основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО; - область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы; - организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций; -предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту; - использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения; - применять первичные средства пожаротушения; - ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности; - применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в	-определяет задачи и основные мероприятия гражданской обороны; способы защиты населения от оружия массового поражения; -предпринимает меры пожарной безопасности и соблюдает правила безопасного поведения при пожарах; - знает порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке; - знает основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО; область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы; демонстрирует умения организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций; -знает область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы; -умеет использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения; - умеет применять первичные средства пожаротушения; - может ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности; - умеет применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью; -владеет способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового	

соответствии с полученной специальностью; - владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы; - оказывать первую (доврачебную) медицинскую помощь;	поражения; -умеет применять первичные средства пожаротушения; - ориентируется в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности; - владеет способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы; - умеет оказывать первую (доврачебную) медицинскую помощь;	

Приложение 2.25
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа дисциплины

ОП. 09 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА

2024 г.

Рабочая программа учебной дисциплины ***ОП.09 Физическая культура*** разработана на основе требований Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности **43.01.09 Повар, кондитер.**

Разработчик:
Т.Г.Глебова , преподаватель КГА ПОУ ХТК

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ **944**

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ **945**

1.1 Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы **945**

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины **945**

2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ **947**

2.1 Трудоемкость освоения дисциплины **947**

2.2. Содержание дисциплины **948**

3.Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ **949**

3.1. Материально- техническое обеспечение **949**

3.2. Учебно- методическое обеспечение **949**

4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ **951**

1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.09 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы:

Цель дисциплины «Физическая культура»: развитие у обучающихся двигательных навыков, совершенствование всех видов физкультурной и спортивной деятельности, гармоничное физическое развитие, формирование культуры здорового и безопасного образа жизни будущего квалифицированного специалиста, на основе национально - культурных ценностей и традиций, формирование мотивации и потребности к занятиям физической культурой у будущего квалифицированного специалиста.

Дисциплина ОП.09 Физическая культура включена в обязательную часть общепрофессионального цикла образовательной программы.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	
ОК 1	-распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; - анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; - определять этапы решения задачи; -выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и /или проблемы; -составить план действий; -определить необходимые ресурсы; - владеть актуальными методами работы в профессиональной и	-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.	

	смежных сферах; - оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)		
ОК 02	- определять задачи для поиска информации; -определять необходимые источники информации4 -планировать процесс поиска; -структурировать получаемую информацию; -выделять наиболее значимое в перечне информации; -оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска.	-номенклатуру информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации.	
ОК 03	- определять актуальность нормативно- правовой документации в профессиональной деятельности; - определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	-содержание актуальной нормативно- правовой документации; - возможные траектории профессионального развития и самообразования	
ОК 04	-организовывать работу коллектива и команды; -взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности.	- психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности.	
ОК 05	- грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе.	- особенности социального и культурного контекста, правила оформления документов и построения устных сообщений	
ОК 06	- применять стандарты антикоррупционного поведения	- стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения	
ОК 08	-использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; - пользоваться средствами	-роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; -условия профессиональной	

	профилактики перенапряжения характерными для данной профессии	деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии; -средства профилактики перенапряжения.	
ОК 09	- кратко обосновывать свои действия; - строить простые высказывания о себе и своей профессии	- лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; - правила чтения текстов профессиональной направленности	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	**Объем в часах**	**В т.ч. в форме практической. подготовки**
Учебные занятия	**40**	**40**
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2*	
Всего	**40**	**40**

*Часы для дифференцированного зачета взяты из часов практической подготовки

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) *(если предусмотрены)*		Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	**2**		**3**	**4**
Раздел 1. Профессиональная физическая подготовка	Содержание учебного материала		38	
	1.	Бег на средние дистанции с дозированной задержкой дыхания.	2	**ОК 01-ОК 06 ОК 08-ОК 09**
	2.	Бег на средние дистанции с дозированной задержкой дыхания.	2	
	3.	Спортивная ходьба с дозированной задержкой дыхания.	2	
	4.	Спортивная ходьба с дозированной задержкой дыхания.	2	
	5.	Прикладная гимнастика.	2	
	6.	Прикладная гимнастика.	2	
	7.	Прикладная гимнастика.	2	
	8.	Производственная гимнастика	2	
	9.	Производственная гимнастика	2	
	10.	Производственная гимнастика	2	
	Итого 3 семестр		**20**	
	практические занятия		20	
	11.	Производственная гимнастика	2	**ОК 01-ОК 06 ОК 08-ОК 09**
	12.	Производственная гимнастика	2	
	13.	Оздоровительная гимнастика.	2	

	14.	Оздоровительная гимнастика.	2	
	15.	Подвижные игры с преодолением препятствий.	2	
	16.	Подвижные игры с преодолением препятствий.	2	
	17.	Эстафеты с преодолением препятствий.	2	
	18.	Эстафеты с преодолением препятствий	2	
	19.	Эстафеты с элементами риска.	2	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета			**2**	
Итого 4 семестр			20	
практические занятия			20	
Всего			**40**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Спортивный комплекс, оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П

3.2. Учебно- методическое обеспечение

3.2.1Основные печатные и/ или электронные издания

1.Зайцева, И. П. Физическая культура и спорт: учебник для СПО / И. П. Зайцева. — Саратов, Москва: Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2023. — 427 с. — ISBN 978-5-4488-1631-4, 978-5-4497-2129-7. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование: [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/129198

2.Крамской, С. И. Физическая культура для студентов среднего профессионального образования: учебное пособие / С. И. Крамской, Д. Е. Егоров, И. А. Амельченко ; под редакцией С. И. Крамского, Д. Е. Егорова. — Белгород: Белгородский государственный технологический университет им. В.Г. Шухова, ЭБС АСВ, 2020. — 148 с. — ISBN 978-5-361-00782-0. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование: [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/106205

3. Лях, В. И. Физическая культура: 10-11 классы: базовый уровень: учебник / В. И. Лях. — 11-е изд. — Москва: Просвещение, 2023. — 272 с. — ISBN 978-5-09-103628-2. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование: [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/132361

4. Матвеев, А. П. Физическая культура: 10-11 классы: базовый уровень: учебник / А. П. Матвеев. — 4-е изд. — Москва: Просвещение, 2022. — 320 с. — ISBN 978-5-09-101691-8. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование: [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/132360

5. Матвеев, А. П. Физическая культура: 10-11 классы: базовый уровень: учебник / А. П. Матвеев, Е. С. Палехова. — 6-е изд. — Москва: Просвещение, 2022. — 160 с. — ISBN 978-5-09-101692-5. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование: [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/132363

6. Погадаев, Г. И. Физическая культура: 10-11 классы: базовый уровень: учебник / Г. И. Погадаев. — 9-е изд. — Москва: Просвещение, 2022. — 288 с. — ISBN 978-5-09-101693-2. — Текст: электронный // Электронный ресурс

цифровой образовательной среды СПО PROFобразование: [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/132362

7. Физическая культура. Ускоренное передвижение и легкая атлетика: учебное пособие / Н. А. Шипов, А. В. Трофимов, С. Н. Авдеева, А. В. Буриков. — Саратов: Ай Пи Ар Медиа, 2019. — 105 с. — ISBN 978-5-4497-0065-0. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование: [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/84086

8.www.minstm.gov.ru (Официальный сайт Министерства спорта Российской Федерации).

9.(Официальный сайт Олимпийского комитета России).

3.2.2. Дополнительная литература

1. Орлова С.В. Физическая культура [Электронный ресурс]: учебное пособие для абитуриентов/ Орлова С.В. – Электрон. текстовые данные. – Иркутск: Иркутский филиал Российского государственного университета физической культуры, спорта, молодежи и туризма, 2017.

2. Быченков, С. В. Физическая культура: учебное пособие для СПО / С. В. Быченков, О. В. Везеницын. — 2-е изд. — Электрон. текстовые данные. — Саратов Профобразование, Ай Пи Эр Медиа, 2018

3.Бишаева А. А. Профессионально-оздоровительная физическая культура студента: учеб. пособие. — М., 2013.

4.Евсеев Ю. И. Физическое воспитание — Ростов н/Д, 2010.

5.Кабачков В. А. Полиевский С. А., Буров А. Э. Профессиональная физическая культура в системе непрерывного образования молодежи: науч.-метод. пособие — М., 2010.

6.Манжелей И. В. Инновации в физическом воспитании: учеб. пособие — Тюмень, 2010. Миронова Т. И.

7.Реабилитация социально-психологического здоровья детско-молодежных групп — Кострома , 2014.

КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИН

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
***Знает*:** Психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности Сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по специальности Знает основные принципы ЗОЖ и соблюдает их Знает требования к физической подготовке повара, кондитера Знает способы расслабления, снятия физического напряжения при выполнении трудовых функций.	Проявляет лидерские качества или умеет работать в команде Принимает участие в работе волонтерских, спортивных, патриотически направленных мероприятиях колледжа и региона Проявляет трудолюбие, физическую подготовку при выполнении трудовых обязанностей; Знает основные принципы ЗОЖ и соблюдает их Знает требования к физической подготовке специалиста торгового дела Знает способы расслабления, снятия физического напряжения при выполнении трудовых функций.	Тестирование Опрос Реферат Дифференцированный зачет
Умеет: коллектива и команды; Описывать значимость своей специальности; Использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности	Оценка уровня развития физических качеств занимающихся наиболее целесообразно проводить по приросту к исходным показателям. Для этого организуется тестирование в контрольных точках: на входе – начало учебного года, семестра; на выходе – в конце учебного года, семестра, освоения темы программы. Тесты по ППФП разрабатываются применительно к укрупнённой группе специальностей/профессий	Контрольные нормативы, зачетные упражнения, техника выполнения изученных двигательных действий самостоятельное проведение фрагмента занятия с элементами гимнастики. Дифференцированный зачет..

Приложение 2.26
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа дисциплины

ОП. 10 ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ЦИФРОВЫХ РЕСУРСОВ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

2024 г.

Рабочая программа учебной дисциплины ***ОП.10 Использование цифровых ресурсов в профессиональной деятельности*** разработана на основе требований Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности **43.01.09 Повар, кондитер.**

Разработчик:
Ю.И. Быкова, преподаватель КГА ПОУ ХТК

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ **954**

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ **955**

1.1 Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы **955**

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины **955**

2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ **961**

2.1 Трудоемкость освоения дисциплины **961**

2.2. Содержание дисциплины **962**

3.Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ **965**

3.1. Материально- техническое обеспечение **965**

3.2. Учебно- методическое обеспечение **965**

4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ **966**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.10 ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ЦИФРОВЫХ РЕСУРСОВ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Целью дисциплины «Использование цифровых ресурсов в профессиональной деятельности»: является формирование у студентов компетенций в области использования систем автоматизации ресторанного бизнеса.

Дисциплина ОП.10 Использование цифровых ресурсов в профессиональной деятельности включена в вариативную часть общеобразовательного цикла образовательной программы. Дисциплина введена по требованию работодателей к цифровой компетентности специалистов и получения обучающимися дополнительных умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 01	-распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; -анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; -определять этапы решения задачи; -выявлять и эффективно -искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; -составить план действия; -определить необходимые ресурсы; -владеть актуальными	-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	

	методами работы в профессиональной и смежных сферах; -реализовать составленный план; -оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)		
ОК 02	-определять задачи для поиска информации; -определять необходимые источники информации; -планировать процесс поиска; -структурировать получаемую информацию; -выделять наиболее значимое в перечне информации; -оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска	-номенклатуру информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации	
ОК 03	-определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; -применять современную научную профессиональную терминологию; -определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	- содержание актуальной нормативно-правовой документации - современная научная и профессиональная терминология - возможные траектории профессионального развития и самообразования	
ОК 04	-организовывать работу коллектива и команды; -взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	-психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; - основы проектной деятельности	
ОК 05	- грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	- особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений	
ОК 06	-описывать значимость своей профессии; - применять стандарты антикоррупционного поведения	-сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; - значимость профессиональной	

		деятельности по профессии - стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения	
ОК 09	-понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; -участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; -строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; -кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); -писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	-правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; -основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); - лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; -особенности произношения - правила чтения текстов профессиональной направленности	
ПК 1.4	-рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов	-правила и порядок расчета с потребителями при отпуске на вынос; ответственность за правильность расчетов	-ведения расчетов, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос
ПК 2.3	-рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителем при отпуске на вынос, вести учет реализованных супов	-правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос, ответственности за правильность расчетов с потребителями	-ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
ПК 2.4	-рассчитывать нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов определенной консистенции -изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса	-нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов различной консистенции	-приготовления соусных полуфабрикатов, соусов разнообразного ассортимента, их хранении и подготовке к реализации
ПК 2.5	-рассчитывать соотношение жидкости и основного продукта в соответствии с нормами для замачивания, варки, припускания круп, бобовых, макаронных изделий -рассчитывать стоимость	-правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты -правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с	-ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

	- вести учет реализованных горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	потребителями	
ПК 2.6	-рассчитывать стоимость - вести учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	-правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты -правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями	-ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
ПК 2.7	-рассчитывать стоимость -вести расчет с потребителями при отпуске на вынос, учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	-правила маркирования упакованных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила заполнения этикеток -правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос -правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями	-ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
ПК 2.8	-рассчитывать стоимость -вести расчет с потребителем при отпуске на вынос, учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента	-правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос -правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями	-ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
ПК 3.3	-рассчитывать стоимость -владеть профессиональной терминологией -консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе салатов	-правила и порядок расчета с потребителем при отпуске на вынос -правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями	-ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
ПК 3.4	-рассчитывать стоимость -владеть профессиональной терминологией -консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе салатов	-правила и порядок расчета с потребителем при отпуске на вынос -правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями	-ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
ПК 3.5	-рассчитывать стоимость -владеть профессиональной	-правила и порядок расчета с потребителем	-ведения расчетов с потребителями при

	терминологией -консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе салатов	при отпуске на вынос -правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями	отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
ПК 3.6	-рассчитывать стоимость, -вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос -владеть профессиональной терминологией -консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи	-правила и порядок расчета с потребителем при отпуске на вынос -правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями	-ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
ПК 4.2	-рассчитывать стоимость, -вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос -владеть профессиональной терминологией -консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных сладких блюд, десертов	-ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости -критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	-ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
ПК 4.3	-рассчитывать стоимость, -вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос -владеть профессиональной терминологией -консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих сладких блюд, десертов	-нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов - методы приготовления горячих сладких блюд, десертов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта	-ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
ПК 4.4	-рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос -владеть профессиональной терминологией -консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных напитков	-требования к безопасности хранения готовых холодных напитков разнообразного ассортимента -правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос	-ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
ПК 4.5	-рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем	-требования к безопасности хранения	-ведения расчетов с потребителями при

	при отпуске продукции на вынос -владеть профессиональной терминологией -консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих напитков	готовых горячих напитков разнообразного ассортимента -правила расчета с потребителями	отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
ПК 5.3	-рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями -владеть профессиональной терминологией -консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и хлеба	-правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток -правила и порядок расчета с потребителями при отпуске продукции на вынос	-ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
ПК 5.4	-рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями -владеть профессиональной терминологией -консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий	-требования к безопасности хранения готовых мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента - правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток	-ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
ПК 5.5	-рассчитывать стоимость -владеть профессиональной терминологией -консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе пирожных и тортов	-требования к безопасности хранения готовых пирожных и тортов разнообразного ассортимента - правила маркирования упакованных пирожных и тортов разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток	-ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
ПК 5.6	- пользоваться автоматизированными программами и мобильными терминалами; - заносить и редактировать данные по заказу в специализированных программах организации питания; - использовать электронное меню; - пользоваться контрольно-кассовым оборудованием и программно-аппаратным комплексом; - проводить оформление	- правила создания и редактирования заказа в специализированных программах по приему и оформлению заказов; - порядок и процедуру передачи заказа на кухню; - порядок оформления счетов и расчета по ним с гостями организации питания; - правила эксплуатации контрольно-кассовой техники и POS терминалов	- проведение кассовых операций оплаты по счетам за выполненный заказ

	счета для оплаты; - принимать оплату в наличной и безналичной формах		
ПК 6.1	-рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями	-порядок приемки, хранения и подготовки к использованию сырья, полуфабрикатов, расходных материалов, используемых при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	-приема-сдачи сырья и расходных материалов для производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями
ПК 6.2	-распределять задания между работниками бригады и ставить задачи подчиненным -управлять конфликтными ситуациями в кондитерском производстве	-теории межличностного и делового общения, общения с гостями, переговоров, конфликтологии малой группы -методы разрешения конфликтных ситуаций	-координации выполнения заданий работниками кухни организации питания -распределение заданий между работниками бригады кондитеров в зависимости от их умений и компетенции, установление степени ответственности работников

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	**Объем в часах**	**В т.ч. в форме практ. подготовки**
Учебные занятия	36	22
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа		-
Промежуточная аттестация в форме контрольной работы	2*	
Всего	**36**	**22**

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий, *курсовая работа (проект)*	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
ОП.12 Использование цифровых ресурсов в профессиональной деятельности			
Раздел 1 Системы автоматизации			
Тема1.1. Современные системы автоматизации	**Содержание**	**4**	ОК 01-ОК 06, ОК 09 ПК 1.4, ПК 2.3-2.8, ПК 3.3-3.6, ПК4.2-4.5, ПК5.3-5.5, ПК 6.1-6.2
	Определение системы автоматизации, назначение, функции, виды. Регистрация в системе iiko. Структура и интерфейс системы автоматизации.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**2**	
	Практическая работа № 1 Составление схемы структуры автоматизации	2	
Тема 1.2. Основная терминология	**Содержание**	**4**	ОК 01-ОК 06, ОК 09 ПК 1.4, ПК 2.3-2.8, ПК 3.3-3.6, ПК4.2-4.5, ПК5.3-5.5, ПК 6.1-6.2
	Работа с модификаторами. Нормативная документация	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**2**	
	Практическая работа № 2 Расчет нормы себестоимости блюда, оценочной себестоимости, себестоимости	2	
Тема 1.3. Настройка корпорации	**Содержание**	**4**	ОК 01-ОК 06, ОК 09 ПК 1.4, ПК 2.3-2.8, ПК 3.3-3.6, ПК4.2-4.5, ПК5.3-5.5, ПК 6.1-6.2
	Торговое предприятие: iikoOffice, iikoFront	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**2**	
	Практическая работа № 3 Назначение ролей и предоставление прав	2	
Тема 1.4. Специальные решения	**Содержание**	**4**	ОК 01-ОК 06, ОК 09 ПК 1.4, ПК 2.3-2.8, ПК 3.3-3.6, ПК4.2-4.5, ПК5.3-5.5, ПК 6.1-6.2
	Сервисы для работы предприятия в облаке, iikoFranchise, iikoTeam, iikoDelivery, iikoCard.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**2**	
	Практическая работа № 4	2	

	Разработка торгового предприятия с применением специальных решений автоматизации		
Раздел 2. Основные сервисы технологических процессов в системе автоматизации			
Тема 2.1. Отчеты по продажам и выручке	**Содержание**	**4**	ОК 01-ОК 06, ОК 09 ПК 1.4, ПК 2.3-2.8, ПК 3.3-3.6, ПК4.2-4.5, ПК5.3-5.5, ПК 6.1-6.2
	OLAP-отчет, RFM отчет	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**2**	
	Практическая работа № 5 Выписать таблицу «Рекомендации по работе с сегментами»	2	
Тема 2.2. Работа с номенклатурой в системе автоматизации	**Содержание**	**4**	ОК 01-ОК 06, ОК 09 ПК 1.4, ПК 2.3-2.8, ПК 3.3-3.6, ПК4.2-4.5, ПК5.3-5.5, ПК 6.1-6.2
	Занесение сырья в номенклатуру, калькуляция, списание сырья. Оформление позиций меню в системе, технологические карты.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**2**	
	Практическая работа № 6 Составление технологической карты, решение задач на списание сырья	2	
Тема 2.3. Работа в зале	**Содержание**	**10**	ОК 01-ОК 06, ОК 09 ПК 1.4, ПК 2.3-2.8, ПК 3.3-3.6, ПК4.2-4.5, ПК5.3-5.5, ПК 6.1-6.2
	Расстановка столов в системе iiko. Внесение заказа в систему, редактирование заказа, примечания в заказе. Расчет с гостями с использованием системы автоматизации iiko. Оформление заявки на банкет. Работа с резервами и отчетность по банкетам. Работа с дисконтной системой	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**8**	
	Практическая работа № 7 Составить блок-схему «Алгоритм оформления заказа, с редактированием и примечаниями»	2	
	Практическая работа № 8 Внесение позиций меню по индивидуальным заданиям, разработка меню по заданию	2	
	Практическая работа № 9 Составить блок-схему «Алгоритм оформления заказа на банкет, резерв стола»	2	
	Практическая работа № 10 Добавление скидки вручную. Добавление скидки по карте. Автоматические скидки.	2	
Итоговое занятие	Обобщение пройденного материала	**2**	

Итого 6 семестр: *теоретическое обучение* *практические занятия*	**36** *14* *22*	
Всего:	**36**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет Компьютерной графики, оснащенный(е) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Белаш В. Ю. Информационно-коммуникационные технологии : учебно-методическое пособие для СПО / В. Ю. Белаш, А. А. Салдаева. — Саратов, Москва: Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2021. — 72 с. — ISBN 978-5-4488-1363-4, 978-5-4497-1401-5. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROF образование: [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/111182

2. Божко П.И. Информационные технологии в профессиональной деятельности модельера - конструктора: учебник / П.И. Божко. – Москва: КНОРУС, 2021.- 342с.

3. Куприянов Д.В. Информационные технологии в профессиональной деятельности: учебник и практикум для СПО/ Д.В.Куприянов. – Москва: издательства Юрайт, 2023 г.

4. Петлина Е. М. Информационные технологии в профессиональной деятельности: учебное пособие для СПО / Е. М. Петлина, А. В. Горбачев. — Саратов: Профобразование, 2021. — 111 с. — ISBN 978-5-4488-1113-5. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROF образование: [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/104886

3.2.2. Дополнительные источники

1. Открытые системы: издания по информационным технологиям [Электронный ресурс] /Режим доступа: http://www.osp.ru

2. Открытые электронные курсы «ИИТО ЮНЕСКО» по информационным технологиям: www.lms.iite.unesco.org

3. Информатика и информационные технологии: сайт лаборатории информатики МИОО [Электронный ресурс] /Режим доступа: http://iit.metodist.ru

4. Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов: www.school-collection.edu.ru

5. Интернет-университет информационных технологий (ИНТУИТ.ру) [Электронный ресурс] /Режим доступа: http://www.intuit.ru

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Знает: -правила и порядок расчета с потребителями при отпуске на вынос; ответственность за правильность расчетов -правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос, ответственности за правильность расчетов с потребителями -нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов различной консистенции -правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты -правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями -правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты -правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями -правила маркирования упакованных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила заполнения этикеток -правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос -правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями -правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос	Ведет расчеты, взаимодействует с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос Заполняет документацию приема-сдачи сырья и расходных материалов для производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями Координирует выполнение заданий работниками кухни организации питания Распределяет задания между работниками бригады кондитеров в зависимости от их умений и компетенции, устанавливает степень ответственности работников	Оценка результатов тестирования; устный опрос; оценка результатов выполнения практических и самостоятельных работ.

-правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями -правила и порядок расчета с потребителем при отпуске на вынос -правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями -правила и порядок расчета с потребителем при отпуске на вынос -правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями -правила и порядок расчета с потребителем при отпуске на вынос -правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями -правила и порядок расчета с потребителем при отпуске на вынос -правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями -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 -нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов - методы приготовления горячих сладких блюд, десертов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта		

-требования к безопасности хранения готовых холодных напитков разнообразного ассортимента -правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос -требования к безопасности хранения готовых горячих напитков разнообразного ассортимента -правила расчета с потребителями -правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток -правила и порядок расчета с потребителями при отпуске продукции на вынос -требования к безопасности хранения готовых мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента - правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток -требования к безопасности хранения готовых пирожных и тортов разнообразного ассортимента - правила маркирования упакованных пирожных и тортов разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток -порядок приемки, хранения и подготовки к использованию сырья, полуфабрикатов, расходных материалов, используемых при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов -теории межличностного и делового общения, общения с гостями, переговоров,		

конфликтологии малой группы -методы разрешения конфликтных ситуаций **Умеет:** -рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов -рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителем при отпуске на вынос, вести учет реализованных супов -рассчитывать нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов определенной консистенции -изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса -рассчитывать соотношение жидкости и основного продукта в соответствии с нормами для замачивания, варки, припускания круп, бобовых, макаронных изделий -рассчитывать стоимость - вести учет реализованных горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного *ассортимента* *-рассчитывать стоимость* - вести учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента -рассчитывать стоимость -вести расчет с потребителями при отпуске на вынос, учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента -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 -рассчитывать стоимость -владеть профессиональной терминологией -консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе салатов -рассчитывать стоимость -владеть профессиональной терминологией -консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе салатов -рассчитывать стоимость -владеть профессиональной терминологией -консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе салатов -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 -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 -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 -рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос -владеть профессиональной терминологией -консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных напитков -рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос -владеть профессиональной терминологией -консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих напитков -рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями -владеть профессиональной терминологией -консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и хлеба -рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями -владеть профессиональной терминологией -консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий -рассчитывать стоимость -владеть профессиональной терминологией -консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе пирожных и тортов -рассчитывать необходимый		

объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями -распределять задания между работниками бригады и ставить задачи подчиненным -управлять конфликтными ситуациями в кондитерском производстве		

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 № 213 «Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Рабочее место преподавателя: стол, стул	Мебель	Основное	Стол: (ШхГхВ): не менее 110х60х75 см, стул (ШхГхВ): не менее 460*450*820 мм	ОП.01
2	Посадочные места по количеству обучающихся: стол, стул	Мебель	Основное	Стол: (ШхГхВ): не менее 110х60х75 см, стул (ШхГхВ): не менее 460*450*820 мм	
3	ПК	ТС	Специализированное	Монитор диагональ не менее 17", разрешение не менее 800х600, частота не менее 60 Гц, Процессор базовая частота не менее 1,1 ГГц/ DDR3 не менее 4 GB/ HDD	

				250Tb	
4	Доска	ТС	Специализированное	Меловая	
5	комплект учебно-методических материалов для обучающихся и преподавателя	УМК	Основное	Диагональ экрана (дюйм) не менее 100", 254 см, Рабочая поверхность не менее 203*152, ширина полотна не менее 203 см	
6	демонстрационные учебно-наглядные пособия	УМК	Специализированное		

Кабинет №301 «Культуры профессионального общения»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Рабочее место преподавателя: стол, стул	Мебель	Основное	Стол: (ШхГхВ): не менее 110х60х75 см, стул (ШхГхВ): не менее 460*450*820 мм	ОП.03
2	Посадочные места по количеству обучающихся: стол, стул	Мебель	Основное	Стол: (ШхГхВ): не менее 110х60х75 см, стул (ШхГхВ): не менее 460*450*820 мм	
3	ПК	ТС	Специализированное	Монитор диагональ не менее 17", разрешение не менее 800х600, частота не менее 60 Гц, Процессор базовая частота не менее 1,1 ГГц/ DDR3 не менее 4 GB/	

				HDD 250Tb	
4	Проектор	ТС	Специализированное	Потолочный, технология проекции 3LCD, разрешение не менее 1024x768, яркость 3300 лм	
5	Экран для проектора	ТС	Специализированное	Диагональ экрана (дюйм) не менее 100", 254 см, Рабочая поверхность не менее 203*152, ширина полотна не менее 203 см	
6	комплект учебно-методических материалов для обучающихся и преподавателя	УМК	Основное		
7	электронные средства обучения/интерактивные пособия / онлайн курсы (по предметной области)	УМК	Специализированное		
8	демонстрационные учебно-наглядные пособия	УМК	Специализированное		

Кабинет №308 «Товароведения продовольственных товаров»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Рабочее место преподавателя: стол, стул	Мебель	Основное	Стол: (ШхГхВ): не менее 110x60x75 см, стул (ШхГхВ): не менее 460*450*820 мм	ОП.02
2	Посадочные места по количеству	Мебель	Основное	Стол: (ШхГхВ): не менее	

	обучающихся: стол, стул			110х60х75 см, стул (ШхГхВ): не менее 460*450*820 мм	
3	ПК	ТС	Специализированное	Монитор диагональ не менее 17", разрешение не менее 800х600, частота не менее 60 Гц, Процессор базовая частота не менее 1,1 ГГц/ DDR3 не менее 4 GB/ HDD 250Tb	
4	Телевизор	ТС	Специализированное	LED, диагональ экрана не менее 50", вход HDMI	
5	Принтер	Оборудование	Специализированное	Тип устройства -принтер Тип печати- лазерный Цветность -черно-белая Максимальный формат - А4. Размещение - настольный	
6	Рабочее место кассира (POS - терминал)	Оборудование	Специализированное	Мобильная касса с принтером чеков и фискальным накопителем	
7	Торговый прилавок	Мебель	Основное	Изготовлен из ЛДСП, используется для выкладки товара	
8	Торговая витрина	Мебель	Основное	Витрина торговая из ЛДСП с остеклением	
9	Эконом-панель	Мебель	Основное	Решение – от	

				зонирования пространства и перегородки до выкладки товара.	
10	Шкаф пристенный	Мебель	Основное	Встроенный, ЛДСП	
11	Пристенные горки	Мебель	Основное	Стеллажи пристенные отдельно стоящие, собраны в линию с возможностью поворота на 90 градусов.	
12	Контрольно-кассовые машины	Оборудование	Специализированное	Обеспечивают простоту, наглядность, правильность расчетов с покупателями, контроль за временем расчетных операций	
13	Весы электронные	Оборудование	Специализированное	Весовое оборудование, дисплей, платформа из нержавеющей стали	
14	Весы товарные циферблатные	Оборудование	Специализированное	С наибольшими пределами взвешивания до 3 кг.	
15	Весы напольные циферблатные	Оборудование	Специализированное	Тип весов: платформенные, принцип работы: электронные, размещение: напольные	
16	Витрина холодильная	Оборудование	Специализированное	Размеры (ДхГхВ) до 1400х800х1350мм	

				Температурный режим… +2° +6°С Полезный объем до 400 л Площадь выкладки до 1,88 м²	
17	комплект учебно-методических материалов для обучающихся и преподавателя	УМК	Основное		
18	электронные средства обучения/интерактивные пособия / онлайн курсы (по предметной области)	УМК	Специализированное		
19	демонстрационные учебно-наглядные пособия	УМК	Специализированное		

Кабинет №506 «Безопасности жизнедеятельности и охраны труда»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Рабочее место преподавателя: стол, стул	Мебель	Основное	Стол: (ШхГхВ): не менее 110х60х75 см, стул (ШхГхВ): не менее 460*450*820 мм	ОП.06 ОП.08
2	Посадочные места по количеству обучающихся: стол, стул	Мебель	Основное	Стол: (ШхГхВ): не менее 110х60х75 см, стул (ШхГхВ): не менее 460*450*820 мм	

3	Ноутбук	ТС	Специализированное	Диагональ не менее 10", Базовая частота процессора не менее 1,1 ГГц/ DDR3 не менее 4 GB/ HDD 250Gb	
4	Компьютерная мышь	ТС	Специализированное	Интерфейс: USB Разрешение dpi: 1000	
5	Образовательные комплексы: цифровая лаборатория по БЖ; мини-экспресс-лаборатории радиационно-химической разведки; дозиметр; газоанализатор кислорода и токсичных газов с цифровой индикацией показателей; средства защиты кожи и органов дыхания; измеритель электропроводности, кислотности и температуры; универсальная интерактивная система	ТС	Специализированное	Стандартные	
6	Стенды: ЗОЖ, Символы России, по охране труда, пулемет РПК-74	УМК	Основное		

Кабинет №301 «Социально-экономических дисциплин»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Рабочее место преподавателя: стол, стул	Мебель	Основное	Стол: (ШхГхВ): не менее 110х60х75 см, стул (ШхГхВ): не менее 460*450*820 мм	ОП.04
2	Посадочные места по количеству обучающихся: стол, стул	Мебель	Основное	Стол: (ШхГхВ): не менее 110х60х75 см, стул	

				(ШхГхВ): не менее 460*450*820 мм	
3	Автоматизированное рабочее место	ТС	Специализированное	Моноблок с клавиатурой или Ноутбуком. Диагональ не менее 15", Базовая частота процессора не менее 2,2 ГГц/ DDR4 не менее 16 GB/ SSD 1Tb/ видеокарта не менее 4GB, с ОС + мышь (интерфейс подключения – USB) + ИБП (полная выходная мощность не менее 1000 Вт)	
4	ПК	ТС	Специализированное	Монитор диагональ не менее 17", разрешение не менее 800х600, частота не менее 60 Гц, Процессор базовая частота не менее 1,1 ГГц/ DDR3 не менее 4 GB/ HDD 250Tb	
5	Проектор	ТС	Специализированное	Потолочный, технология проекции 3LCD, разрешение не менее 1024х768, яркость 3300 лм	

6	Экран для проектора	ТС	Специализированное	Диагональ экрана (дюйм) не менее 100", 254 см, Рабочая поверхность не менее 203*152, ширина полотна не менее 203 см	
7	комплект учебно-методических материалов для обучающихся и преподавателя	УМК	Основное		
8	электронные средства обучения/интерактивные пособия / онлайн курсы (по предметной области)	УМК	Специализированное		
9	демонстрационные учебно-наглядные пособия	УМК	Специализированное		

Кабинет №304 «Технологии кулинарного и кондитерского производства»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Рабочее место преподавателя: стол, стул	Мебель	Основное	Стол: (ШхГхВ): не менее 110х60х75 см, стул (ШхГхВ): не менее 460*450*820 мм	ОП.05, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06
2	Посадочные места по количеству обучающихся: стол, стул	Мебель	Основное	Стол: (ШхГхВ): не менее 110х60х75 см, стул (ШхГхВ): не менее 460*450*820 мм	

3	Телевизор	ТС	Специализированное	LED, диагональ экрана не менее 50", вход HDMI	
4	ПК	ТС	Специализированное	Монитор диагональ не менее 17", разрешение не менее 800x600, частота не менее 60 Гц, Процессор базовая частота не менее 1,1 ГГц/ DDR3 не менее 4 GB/ HDD 250Tb	
56	Принтер	Оборудование	Специализированное	Тип устройства -принтер Тип печати- лазерный Цветность -черно-белая Максимальный формат - А4. Размещение - настольный	
6	комплект учебно-методических материалов для обучающихся и преподавателя	УМК	Основное		
7	демонстрационные учебно-наглядные пособия	УМК	Специализированное		

Кабинет №215 «Иностранного языка»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины

1	Рабочее место преподавателя: стол, стул	Мебель	Основное	Стол: (ШхГхВ): не менее 110х60х75 см, стул (ШхГхВ): не менее 460*450*820 мм	ОП.07
2	Посадочные места по количеству обучающихся: стол, стул	Мебель	Основное	Стол: (ШхГхВ): не менее 110х60х75 см, стул (ШхГхВ): не менее 460*450*820 мм	
3	Персональный компьютер в сборе с клавиатурой	ТС	Специализированное	Монитор диагональ не менее 17", разрешение не менее 800х600, частота не менее 60 Гц, Процессор базовая частота не менее 1,1 ГГц/ DDR3 не менее 4 GB/ HDD 250Tb	
4	Компьютерная мышь	ТС	Специализированное	Интерфейс: USB Разрешение dpi: 1000	
5	Проектор	ТС	Специализированное	Потолочный, технология проекции 3LCD, разрешение не менее 1024х768, яркость 3300 лм	
6	Экран для проектора	ТС	Специализированное	Диагональ экрана (дюйм) не менее 100", 254 см, Рабочая поверхность не менее 203*152, ширина полотна не менее 203 см	
7	Принтер	Оборудование	Специализированное	Тип устройства -принтер Тип печати- лазерный	

				Цветность -черно-белая Максимальный формат - А4. Размещение - настольный	
8	комплект учебно-методических материалов для обучающихся и преподавателя	УМК	Основное		
9	электронные средства обучения/интерактивные пособия / онлайн курсы (по предметной области)	УМК	Специализированное		
10	демонстрационные учебно-наглядные пособия	УМК	Специализированное		

Кабинет № 102А «Технического оснащения и организация рабочего места»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Рабочее место преподавателя: стол, стул	Мебель	Основное	Стол: (ШхГхВ): не менее 110х60х75 см, стул (ШхГхВ): не менее 460*450*820 мм	ОП.03
2	Посадочные места по количеству обучающихся: стол, стул	Мебель	Основное	Стол: (ШхГхВ): не менее 110х60х75 см, стул (ШхГхВ): не менее 460*450*820 мм	

3	Ноутбук	ТС	Специализированное	Диагональ не менее 10", Базовая частота процессора не менее 1,1 ГГц/ DDR3 не менее 4 GB/ HDD 250Gb	
4	Телевизор	ТС	Специализированное	LED, диагональ экрана не менее 50", вход HDMI	
5	комплект учебно-методических материалов для обучающихся и преподавателя	УМК	Основное		
6	демонстрационные учебно-наглядные пособия	УМК	Специализированное		

1.2. Оснащение лабораторий/ мастерских/зон по видам работ/тренажерных комплексов

Лаборатория №55 «Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Рабочее место преподавателя: стол, стул	Мебель	Основное	Стол: (ШхГхВ): не менее 110х60х75 см, стул (ШхГхВ): не менее 460*450*820 мм	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.06
2	Шкаф (для одежды)	Мебель	Основное		
3	Кондиционер потолочный	Оборудование		Ballu BLC-60HN1	
4	Сплит - система	Оборудование		Axioma ASX12D1/ASB12D1	

5	Телевизор	ТС	Специализированное	LED, диагональ экрана не менее 50", вход HDMI	
6	Ноутбук	ТС	Специализированное	Диагональ не менее 10", Базовая частота процессора не менее 1,1 ГГц/ DDR3 не менее 4 GB/ HDD 250Gb	
7	Стол производственный	Мебель	Специализированное	СППр1500*600*860	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.06
8	Стол производственный	Мебель	Специализированное	СПП 1200*600*850	
9	Стол производственный	Мебель	Специализированное	СППр 400*600*850	
10	Стол производственный	Мебель	Специализированное	СППр 1600*600*850	
11	Стеллаж	Мебель	Специализированное	СтПН, 800*500*1800	
12	Стол производственный	Мебель	Специализированное	СППр, 1800*600*850	
13	Ванна	Оборудование	Специализированное	ВМПсц-1, 1000*600*850	
14	Ванна моечная	Оборудование	Специализированное	ВМПс-2,1400*600*850	
15	Ванна моечная	Оборудование	Специализированное	ВМНс-1,1000*600*850	
16	Стеллаж	Мебель	Специализированное	СтПН, 1200*500*1800	
17	Стеллаж	Мебель	Специализированное	СтПН, 600*500*1800	

18	Стол производственный	Мебель	Специализированное	СПН, 1800*600*850	
19	Стол производственный	Мебель	Специализированное	СПН, 800*300*740	
20	Стол производственный	Мебель	Специализированное	СПН 800*800*850	
21	Плита электрическая	Оборудование	Специализированное	Техно-ТТ ИПП-210134	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.06
22	Плита индукционная	Оборудование	Специализированное	"INDOKOR IN 7000 D Установка настольная Количество конфорок 2 Конфорка индукционная Напряжение 220 В Мощность 7 кВт"	
23	Подставка под пароконвектомат	Оборудование	Специализированное	Размеры 732х546х305мм, для моделей ONE/PLUS GN1/1	
24	Пароконвектомат	Оборудование	Специализированное	UNOX XEVC-0511 - E1R 750x773x675mm;7,0кВт; 380В;5 GN 1/1, панель MASTER.Touch ONE	
25	Стенд для пароконвектомата	Оборудование	Специализированное	КСП-80/770	
26	Печь конвекционная	Оборудование	Специализированное	UNOX XEVC-04EU-E1RM	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.06

27	Шкаф холодильный (+/+) двери стекло	Оборудование	Специализированное	"POLAIR CB 107-S, Температурный режим-18…-22С Объем общий 700 литров Габариты, см (ШхГхВ) 73,5х96,0х199,6 Кол-во рядов полок 4 Размер полки, мм 530х650 Максимальная нагрузка на полку, кг 40 Напряжение электросети, В/Гц 230/50 Потребляемая мощность, Вт 400/550 раб/отт	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.06
28	Шкаф холодильный	Оборудование	Специализированное	POLAIR DM105-S	
29	Шкаф холодильный	Оборудование	Специализированное	POLAIR CM107-S	
30	Шкаф шоковой заморозки	Оборудование	Специализированное	POLAR CR10-L	
31	Ларь морозильный	Оборудование	Специализированное	AUSMA BD-325	
32	Морозильный шкаф	Оборудование	Специализированное	Indtzit DFZ 4150.1	
33	Компрессор	Оборудование	Специализированное	HYUNDAI HYK1824	
34	Весы настольные электронные	Оборудование	Специализированное	CAS SW 5, Предел	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03,

	(профессиональные)			взвешивания, кг 5 Минимальная нагрузка, г 40 Цена поверочного деления, г 2 Время непрерывной работы от аккумулятора, часов от батарей: марганцевых 500, щелочных 1000 (t 20C) Число разрядов индикатора 5 Тип измерения Тензометрический	ПМ.04, ПМ.06
35	Планетарный миксер	Оборудование	Специализированное	"GASTROMIX B 5 M Объем дежи 5 л Механизм поднятия головы подъемная траверса Число скоростей 6. Напряжение 220 В Мощность 0.8 кВт Ширина 227 мм Глубина 368 мм Высота 350 мм	
36	Планетарный миксер	Оборудование	Специализированное	HURAKAN HKN-KS5	
37	Шкаф шоковой заморозки	Оборудование	Специализированное	ICEMAKE ATT 10 Италия, 750x740x870 мм; Температурный режим	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04

				заморозки -18 °С Производительность цикла заморозки 15 кг Объем 190 л Количество уровней 10	
38	Микроволновая печь, мощность 0,8 кВт	Оборудование	Специализированное	Samsung MS23K3513AS Мощность печи 800 Вт	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04
39	Микроволновая печь соло	Оборудование	Специализированное	BBK17 MWS-785S/W	
40	Фритюрница	Оборудование	Специализированное	Viatto IEF-4L-2 Объемом 4 литра.	
41	Слайсер	Оборудование	Специализированное	Модель AIRHOT SL 220A. Диаметр режущего лезвия 220 мм.	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04
42	Мясорубка	Оборудование	Специализированное	Мясорубка электрическая Bosch MFW36OOW, 80 кг/час, полный унгер, реверс	
43	Блендер стационарный	Оборудование	Специализированное	Блендер стационарный STARFOOD BL-020 Объем чаши 5л.	ПМ.04
44	Блендер	Оборудование	Специализированное	Redmond RHB-2954	
45	Блендер	Оборудование	Специализированное	HURAKAN HKN-BL W2	
46	Соковыжималка шнековая	Оборудование	Специализированное	BORK S611 Мощностью 200 Вт, шнекового типа. Материал корпуса: пластик	
47	Настольная вакуумно-упаковочная машина	Оборудование	Специализированное	APACH A VM 254	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03,

				Настольная, камерная.	ПМ.04
48	Вакуумный упаковщик	Оборудование	Специализированное	HURAKAN HKN – VAK260	
49	Кофемолка	Оборудование	Специализированное	Кофемолка электрическая Bosch MKM 6003 Мощность 180 Вт Максимальная доза для помола 75 г	ПМ.04
50	Шпилька	Оборудовние	Специализированное	КШП-ПЛ16	ПМ.05
51	Лист для выпечки	Обрудование	Специализированное	UNOX NG 405?600*400*15	
52	Куттер	Оборудование	Специализированное	ROBOT COUPLE R2	
53	Куттер-блендер				
54	Лапшерезка	Оборудование	Специализированное		ПМ 02, ПМ 03
55	Ротационный кипятильник	Оборудование	Специализированное		
56	Ручной аппарат для копчения	Оборудование	Специализированное		
57	Аппарат Пакоджет 2	Оборудование	Специализированное		
58	Контейнер для пакоджет2	Оборудование	Специализированное		
59	Дегидратор	Оборудование	Специализированное		
60	Комплект учебно-методических материалов для обучающихся и преподавателя	УМК	Основное		ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.06
61	демонстрационные учебно-наглядные пособия	УМК	Специализированное		ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.06

Лаборатория №54 «Учебный кондитерский цех»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Рабочее место преподавателя: стол, стул	Мебель	Основное	Стол: (ШхГхВ): не менее 110х60х75 см, стул (ШхГхВ): не менее 460*450*820 мм	ПМ.05, ПМ.06
2	Стол кондитерский СКЛ	Мебель	Основное	Габаритные размеры: 1100х700х750 мм, со сплошной полкой Материал столешницы: нержавеющая сталь AISI 304	
3	Шкаф холодильный	Оборудование	специализированное	POLAIR DM105-S Исполнение двери – металлическая, глухая Внутренний объём – 700 литров	
4	Стеллаж сборно-разборный	Оборудование	Основное	4-х уровневый 800*500*1800, нержавеющая сталь	
5	Стол с моечной ванной 1000х600х850	Оборудование	Основное	Длина, мм 1200 Ширина, мм 700 Высота, мм 850	
6	Плита индукционная	Оборудование	специализированное	INDOKOR IN 7000 D Установка настольная Количество конфорок 2 Конфорка индукционная Напряжение 220 В Мощность 7 кВт	

7	Весы порционные	Оборудование	специализированное	Предел взвешивания 5 кг Цена поверочного деления 2 г Напряжение 110-240 В Диапазон рабочих температур От 10 до +40 С	
8	Печь конвекционная UNOX XEET-04EUELDV	Оборудование	специализированное	00х811х502 мм 6,9кВт;380В; панель LED, 4 листа 600х400мм с пароувлажнением, 2 скорости вентилятора, подключение к воде Производстенного типа	ПМ.05, ПМ.06
9	Тележка-шпилька	Оборудование	Основное	Количество уровней: 12 Вместимость: 12 противней 600х400 мм, нержавеющая сталь	
10	Шкаф шоковой заморозки ICEMAKE ATT05	Оборудование	специализированное	Италия, 750х740х870 мм; 1,424кВт; 220В; 5 гастроемкостей 1/1, 600*400, 23/12 кг за цикл Производстенного типа	
11	Миксер планетарный	Оборудование	специализированное	Starwind SPM7169 Turquoise Мощность: 1600 Вт Количество скоростей: 6 + импульсный режим	

				Материал чаши: нержавеющая сталь Объем чаши: 5,5 л 220В	
12	Микроволновая печь, мощность 0,8 кВт	Оборудование	специализированное	Samsung MS23K3513AS Объем 23 л	
13	Блендер ручной погружной	Оборудование	специализированное	Robot coupe mini mp190 combi 550x78x78mm; 0,25квт;220в;диам.78, длина 550мм, венчик производстенного типа	ПМ.05, ПМ.06
14	Мясорубка	Оборудование	специализированное	BOSCH. электрическая Мощность1500 Вт Производительность1.7 кг/мин	
15	Расстоечный шкаф	Оборудование	специализированное	UNOX Напряжение — 220 В. Италия. Высота — 750 мм Длина — 800 мм Ширина-792мм	
16	комплект учебно-методических материалов для обучающихся и преподавателя	УМК	Основное	комплект учебнометодических материалов для обучающихся и преподавателя	
17	демонстрационные учебно-наглядные пособия	УМК	Специализированное	демонстрационные учебно-наглядные пособия	

1.3. Оснащение спортивного комплекса/зал Спортивный зал

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код дисциплины
1	Рабочее место преподавателя: стол, стул	Мебель	Основное	Стол: (ШхГхВ): не менее 110х60х75 см, стул (ШхГхВ): не менее 460*450*820 мм	ОП.09
2	Шкаф (для одежды, книжный)	Мебель	Основное	ЛДСП, Модульный принцип шкафа создает различные системы хранения	
3	Гимнастические скамейки	Мебель	Основное	Стандартные. Дерево	
4	Теннисный стол	Мебель	Специализированный	Стандартный. Дерево	
5	Маты гимнастические	Оборудование	Основное	Спортивные. Поролон	
6	Ноутбук	ТС	Специализированный	Диагональ не менее 10", Базовая частота процессора не менее 1,1 ГГц/ DDR3 не менее 4 GB/ HDD 250Gb	
7	Стенка гимнастическая	Оборудование	Основное	Встроенная, дерево	
8	Щиты баскетбольные	Оборудование	Основное	Встроенные, дерево	
9	Кольца баскетбольные	Оборудование	Основное	Встроенные, корзина-металл, сетка	
10	Перекладина навесная	Оборудование	Основное	Спортивная	
11	Брусья навесные	Оборудование	Основное	Спортивная	
12	Комплект учебно-методической документации.	УМК	Основное		

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

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Рабочее место преподавателя: стол, стул	Мебель	Основное	Стол: (ШхГхВ): не менее 110х60х75 см, стул (ШхГхВ): не менее 460*450*820 мм	
2	Стеллажи под книги	Оборудование	Специализированный	Стеллаж библиотечный двухсторонний. Габаритные размеры (Ширина х Глубина х Высота), мм: 900х520х1900	
3	Компьютер в сборе с монитором, клавиатурой и мышью	ТС	Специализированное	Монитор диагональ не менее 17", разрешение не менее 800х600, частота не менее 60 Гц, Процессор базовая частота не менее 1,1 ГГц/ DDR3 не менее 4 GB/ HDD 250Tb	
4	МФУ цветной	Оборудование	Специализированное	Лазерный цветной А4 Тип печати - цветная, технология печати - лазерная, формат печати	

				A4, скорость печати не менее 20 стр/мин, наличие автоподатчика, наличие интерфейсов для подключения - Ethernet (RJ-45) и USB с функцией печати и сканирования	
5	Комплект учебно-методической документации.	УМК	Основное	Библиотечный фонд	

Читальный зал

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Посадочные места по количеству обучающихся (20): стол, стул	Мебель	Основное	Стол: (ШхГхВ): не менее 110х60х75 см, стул (ШхГхВ): не менее 460*450*820 мм	
2	Стеллажи под книги	Мебель	Специализированное	Стеллаж библиотечный двухсторонний. Габаритные размеры (Ширина х Глубина х Высота), мм: 900х520х1900	
3	Компьютер в сборе с монитором, клавиатурой и мышью	ТС	Специализированное	Монитор диагональ не менее 17", разрешение не менее 800х600, частота не менее 60 Гц,	

				Процессор базовая частота не менее 1,1 ГГц/ DDR3 не менее 4 GB/ HDD 250Tb	
4	Комплект учебно-методической документации.	УМК	Основное	Библиотечный фонд	

Актовый зал

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
6	Рабочее место преподавателя: стол, стул	Мебель	Основное	Стол: (ШхГхВ): не менее 110х60х75 см, стул (ШхГхВ): не менее 460*450*820 мм	
7	Посадочные места по количеству обучающихся: 168 кресел	Мебель	Основное	Кресло театральное	
8	Сцена	Мебель	Основное	Встроенная, размер 6,72*11,64	

9	Компьютер в сборе с монитором, клавиатура и мышь	ТС	Специализированное	Монитор диагональ не менее 17", разрешение не менее 800х600, частота не менее 60 Гц, Процессор базовая частота не менее 1,1 ГГц/ DDR3 не менее 4 GB/ HDD 250Tb	
10	Музыкальная аудиосистема	ТС	Специализированное	Комплект: Трансляционный микшер-усилитель с мультимедиа модулем, колонки - напольная акустика	
11	Телевизор	ТС	Специализированное	LED, диагональ экрана не менее 50", вход HDMI	
12	электронные средства обучения/интерактивные пособия / онлайн курсы (по предметной области)	УМК	Специализированное		
13	демонстрационные учебно-наглядные пособия	УМК	Специализированное		

1. Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение

Перечень необходимого комплекта лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения.

№ п/п	Наименование лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства	Количество	Код и наименование учебной дисциплины (модуля)
1	Офисный пакет приложений (программное обеспечение предназначено для обработки электронной документации на ПК)	25	ОП.04, ОП.10, ОП.11, ОП.12, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03,

			ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06

ПРИЛОЖЕНИЕ 4
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

ПРОГРАММА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

подготовки квалифицированных рабочих и служащих
43.01.09 Повар, кондитер
(Очная форма обучения)

2024

Программа государственной итоговой аттестации разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**, утвержденным приказом Министерства просвещения Российской Федерации № 1569 от 09.12.2016 (ред.17.12.2020), зарегистрированным в Министерстве юстиции Российской Федерации № 44898 от 22.12.2016.

Программа государственной итоговой аттестации по профессии **43.01.09 Повар, кондитер** рассмотрена и одобрена на заседании предметно-цикловой комиссии «Общественное питание»

Содержание

Основные положения....4
1 Паспорт программы государственной итоговой аттестации....6
1.1 Область применения программы ГИА....6
1.2 Цели и задачи государственной итоговой аттестации....10
2. Структура, содержание и условия допуска к государственной итоговой аттестации 12
2.1 Форма и сроки проведения государственной итоговой аттестации....12
2.2 Объем времени на подготовку и проведение ГИА....12
3 Организация проведения демонстрационного экзамена....13
3.1 Порядок проведения демонстрационного экзамена....13
3.2 Критерии оценки результатов демонстрационного экзамена....17
4. Организация работы и состав государственной экзаменационной комиссии....19
5. Порядок подачи и рассмотрения апелляционных заявлений....20
6. Организация и порядок проведения государственной итоговой аттестации....21
6.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению....21
6.2 Информационное обеспечение ГИА....21
Приложение № 1....24
Приложение № 2....26
Приложение № 3....27

Основные положения

Программа государственной итоговой аттестации разработана в соответствии с требованиями:

– Федерального закона от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

– Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства просвещения Российской Федерации № 1569 от 09.12.2016 (ред.17.12.2020), зарегистрированного в Министерстве юстиции Российской Федерации № 44898 от 22.12.2016.

– Приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 08 ноября 2021 года № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования», с изменениями, внесенными приказом Министерства просвещения РФ от 19.01.2023 № 37.

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

– Уставом КГА ПОУ ХТК;

– Локальных актов колледжа.

При разработке программы государственной итоговой аттестации определены:

– форма и вид государственной итоговой аттестации;

– сроки проведения государственной итоговой аттестации;

– требования к выпускной квалификационной работе;

– условия подготовки и процедура проведения государственной итоговой аттестации;

– критерии оценки уровня и качества подготовки выпускника.

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

В программе государственной итоговой аттестации разработана тематика, отвечающая следующим требованиям: овладение профессиональными компетенциями, комплексность, реальность, актуальность, уровень современности используемых средств.

Обучающиеся знакомятся с содержанием, методикой выполнения примерного задания демонстрационного экзамена и критериями оценки результатов защиты за шесть месяцев до начала итоговой государственной аттестации. К государственной итоговой аттестации допускаются обучающиеся, выполнившие все требования основной профессиональной образовательной программы и успешно прошедшие промежуточные аттестационные испытания, предусмотренные учебным планом.

Программа государственной итоговой аттестации ежегодно обновляется на заседании предметно-цикловой комиссии «Общественное питание» и утверждается приказом колледжа после её обсуждения на педагогическом совете при непосредственном участии работодателей.

1 Паспорт программы государственной итоговой аттестации

1.1 Область применения программы ГИА

Государственная итоговая аттестация (далее – ГИА) проводится для установления соответствия результатов освоения обучающимися основной профессиональной образовательной программы. Выпускники, освоившие программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих, сдают ГИА в форме демонстрационного экзамена. Государственная итоговая аттестация завершается присвоением квалификации квалифицированного рабочего, служащего: по профессии, соответствующей требованиям ФГОС СПО 43.01.09 Повар, кондитер, с учетом требований регионального рынка труда, их готовность и способность решать профессиональные задачи.

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

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

Таблица 1

Виды деятельности

Код и наименование вида деятельности (ВД)	Код и наименование профессионального модуля (ПМ), в рамках которого осваивается ВД
1	2
В соответствии с ФГОС	
ВД 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
ВД 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ВД 03 Приготовление, оформление и 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
По запросу работодателя	
ВД 06 Приготовление, оформление и подготовка к реализации кулинарных изделий региональной дальневосточной кухни	ПМ 06 Приготовление, оформление и подготовка к реализации кулинарных изделий региональной дальневосточной кухни

Программа государственной итоговой аттестации – является частью основной профессиональной образовательной программой в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, в части освоения видов профессиональной деятельности (далее – ВПД) и соответствующих профессиональных компетенций (далее – ПК):

Перечень результатов, демонстрируемых выпускником

Оцениваемые виды деятельности	Профессиональные компетенции
Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
	ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.
	ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.
	ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролик.
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента:	ПК 2.1. Организовывать и осуществлять прием и размещение гостей ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
	ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента
	ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента
	ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное

	хранение горячих соусов разнообразного ассортимента
	ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
	ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
	ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
	ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
	ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента
	ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента
	ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента
	ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
	ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента:	ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
	ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента

	ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
	ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента
	ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента:	ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами
	ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
	ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
	ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента
	ПК 5.6 Выбирать, оформлять и использовать информационные ресурсы системы автоматизации
Приготовление, оформление и подготовка к реализации кулинарных изделий региональной дальневосточной кухни	ПК 6.1 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации продукции региональной кухни разнообразного ассортимента
	ПК 6.2 Решать задачи эффективного управления людьми в условиях их профессиональной деятельности

Предметом государственной итоговой аттестации выпускника по основным профессиональным образовательным программам на основе Федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования является оценка качества подготовки выпускников, которая осуществляется в двух основных направлениях:

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка компетенций обучающихся.

1.2 **Цели и задачи государственной итоговой аттестации**

Целью государственной итоговой аттестации является комплексная оценка качества и уровня подготовки выпускника, а также соответствие его подготовки требованиям Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер, требованиям работодателей. В то же время, ГИА призвана способствовать систематизации и закреплению знаний и умений обучающегося по профессии при решении конкретных профессиональных задач, определять уровень подготовки выпускника к самостоятельной работе в области профессиональной деятельности выпускников: 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочее).

Задачи государственной итоговой аттестации:

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

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

В соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер при реализации программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих установлена форма государственной итоговой аттестации: демонстрационный экзамен.

При реализации федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования учитывается сформированность общих компетенций, таких как:

ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.
ОК 2	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.

ОК 4	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 8	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 9	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

Оценивание уровня освоения общих компетенций обеспечивается адекватностью содержания технологий и форм государственной итоговой аттестации.

2. Структура, содержание и условия допуска к государственной итоговой аттестации

2.1 Форма и сроки проведения государственной итоговой аттестации

Форма –демонстрационный экзамен.

Объем времени и сроки, отводимые на проведение итоговой аттестации в виде демонстрационного экзамена:

Демонстрационный экзамен: согласно учебного плана колледжа Оценка квалификации выпускников осуществляется при участии работодателей.

2.2 Объем времени на подготовку и проведение ГИА

Количество часов, отводимое на государственную итоговую аттестацию:

Всего – 36 часов:

демонстрационный экзамен - 1 неделя,

3. Организация проведения демонстрационного экзамена

3.1 Порядок проведения демонстрационного экзамена

Демонстрационный экзамен (далее – ДЭ) – оценка результатов обучения методом наблюдения за выполнением трудовых действий на рабочем месте.

Особенности демонстрационного экзамена:

– добровольность участия на основании заявления выпускника;

– оценка компетенций методом наблюдения за процессом выполнения задания в процессе работы;

– комплексная оценка.

Демонстрационный экзамен проводится по двум уровням:

– базовый уровень проводится на основе требований к результатам освоения образовательных программ среднего профессионального образования, установленных ФГОС СПО;

– профильный уровень проводится по решению колледжа на основании заявлений выпускников на основе требований к результатам освоения образовательных программ среднего профессионального образования, установленных в соответствии с ФГОС СПО, включая квалификационные требования, заявленные организациями, работодателями, заинтересованными в подготовке кадров соответствующей квалификации, в том числе являющимися стороной договора о сетевой форме реализации образовательных программ и (или) договора о практической подготовке обучающихся.

Формат, порядок организации и проведения демонстрационного экзамена, включая требования к процедурам и участникам, регламентированы Положением об организации и проведении демонстрационного экзамена в рамках промежуточной аттестации и государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования.

Центр проведения демонстрационного экзамена (далее – ЦПДЭ) – аккредитованная площадка, оснащенная для выполнения заданий демонстрационного экзамена в соответствии с установленными требованиями по компетенции.

Экспертная группа демонстрационного экзамена – группа экспертов, оценивающих выполнение заданий демонстрационного экзамена.

Принципы проведения: открытость, публичность, доверительная атмосфера.

Этапы демонстрационного экзамена:

– проверка и настройка оборудования сертифицированными экспертами;

– инструктаж;

– экзамен;

– подведение итогов;

– оглашение результатов.

Документы для проведения демонстрационного экзамена:

– техническое описание заданий для ДЭ (описание объема работы, его формата и структуры, нормы времени, выбор оборудования и материалов);

– инфраструктурные листы (список материалов, оборудования и всех предметов, необходимых для экзамена);

– критерии оценки экзамена по отдельным компетенциям (профессиям);

– индивидуальный оценочный лист экзаменуемого;

– шкалы приведения балловой системы к оценочной;

– протоколы ДЭ и ГИА;

– документация по охране труда и технике безопасности.

Демонстрационный экзамен проводится с использованием комплектов оценочной документации (далее – КОД) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, размещенных в информационно- телекоммуникационной сети «Интернет» и представляющих собой комплекс требований стандартизированной формы к выполнению заданий определенного уровня, оборудованию, оснащению и застройке площадки, составу экспертных групп и методики проведения оценки экзаменационных работ (Приложение № 4).

При проведении демонстрационного экзамена в составе государственной экзаменационной комиссии создается экспертная группа из числа лиц, приглашенных из сторонних организаций и обладающих профессиональными знаниями, навыками и опытом в сфере, соответствующей профессии или специальности среднего профессионального образования или укрупненной группы профессий и специальностей, по которой проводится демонстрационный экзамен. Экспертная группа во главе с главным экспертом, назначается приказом колледжа не позднее чем, за 3 (три) месяца до начала демонстрационного экзамена.

Количественный состав экспертов определяется в соответствии с требованиями, предусмотренными выбранным КОД по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Выпускники проходят демонстрационный экзамен в ЦПДЭ в составе экзаменационных групп. Колледж организует регистрацию всех заявленных участников и обеспечивает заполнение всеми участниками личных кабинетов на площадке формирования цифрового паспорта компетенций не позднее, чем за 2 (два) месяца до начала демонстрационного экзамена. При этом обработка и хранение персональных данных проводится в соответствии с Федеральным законом от 27 июля 2006 г. № 152-ФЗ «О персональных данных».

Участники демонстрационного экзамена должны ознакомиться с подробной информацией о плане проведения экзамена с обозначением обеденных перерывов и времени завершения экзаменационных заданий/модулей, ограничениях времени и условий допуска к рабочим местам, включая условия, разрешающие участникам покинуть рабочие места и площадку, информацию о времени и способе проверки оборудования, информацию о пунктах и графике питания, оказании медицинской помощи, о характере и диапазоне санкций, которые могут последовать в случае нарушения правил и плана проведения экзамена (Приложение № 3).

Выпускники знакомятся со своими рабочими местами, под руководством главного эксперта также повторно знакомятся с планом проведения демонстрационного экзамена, условиями оказания первичной медицинской помощи в центре проведения экзамена. Факт ознакомления отражается главным экспертом в протоколе распределения рабочих мест.

После получения экзаменационного задания и дополнительных материалов к нему, участникам демонстрационного экзамена предоставляется время на ознакомление, атакже вопросы, которое не включается в общее время проведения экзамена и составляет не менее 15 минут. К выполнению экзаменационных заданий участники демонстрационного экзамена приступают после указания Главного эксперта.

Участник демонстрационного экзамена, нарушивший правила поведения на экзамене и/или чье поведение мешает процедуре проведения экзамена, получает предупреждение с занесением в протокол учета времени и нештатных ситуаций, который подписывается Главным экспертом и всеми членами экспертной группы. Потерянное время при этом не компенсируется участнику демонстрационного экзамена, нарушившему правило. После повторного предупреждения участник демонстрационного экзамена удаляется с площадки, вносится соответствующая запись в протоколе с подписями Главного эксперта и всех членов экспертной группы.

Оценка не должна выставляться в присутствии участника демонстрационного экзамена, если иное не предусмотрено оценочной

документацией по компетенции.

Результаты выполнения выпускниками заданий демонстрационного экзамена подлежат фиксации экспертами экспертной группы в соответствии с требованиями комплекта оценочной документации и задания демонстрационного экзамена.

Подписанный главным экспертом и членами экспертной группы и заверенный членом государственной экзаменационной комиссии итоговый протокол передается в ГЭК, копия - главному эксперту для включения в пакет отчетных материалов.

В случае удаления из центра проведения экзамена выпускника, лица, привлеченного к проведению демонстрационного экзамена, или присутствующего в центре проведения экзамена, главным экспертом составляется акт об удалении. Результаты государственной итоговой аттестации выпускника, удаленного из центра проведения экзамена, аннулируются государственной экзаменационной комиссией (далее – ГЭК), и такой выпускник признаётся ГЭК не прошедшим государственную итоговую аттестацию по неуважительной причине.

Выпускники, не прошедшие ГИА по неуважительной причине, в том числе не явившиеся для прохождения ГИА без уважительных причин (далее - выпускники, не прошедшие ГИА по неуважительной причине) и выпускники, получившие на ГИА неудовлетворительные результаты, могут быть допущены образовательной организацией для повторного участия в ГИА не более двух раз.

Дополнительные заседания ГЭК организуются в установленные колледжем сроки, но не позднее четырех месяцев после подачи заявления выпускником, не прошедшим ГИА по уважительной причине.

Выпускники, не прошедшие ГИА по неуважительной причине, и выпускники, получившие на ГИА неудовлетворительные результаты, отчисляются из образовательной организации и проходят ГИА не ранее чем через шесть месяцев после прохождения ГИА впервые.

Выпускникам, не прошедшим ГИА по уважительной причине, в том числе не явившимся для прохождения ГИА по уважительной причине (далее - выпускники, не прошедшие ГИА по уважительной причине), предоставляется возможность пройти ГИА без отчисления из образовательной организации.

Для прохождения ГИА выпускники, не прошедшие ГИА по неуважительной причине, и выпускники, получившие на ГИА неудовлетворительные результаты, восстанавливаются в колледж на период времени, установленный колледжем самостоятельно, но не менее предусмотренного календарным учебным графиком для прохождения ГИА

соответствующей образовательной программы среднего профессионального образования.

3.2 Критерии оценки результатов демонстрационного экзамена

Процедура оценивания результатов выполнения заданий демонстрационного экзамена осуществляется членами экспертной группы по 100-балльной системе в соответствии с требованиями комплекта оценочной документации.

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

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

Перевод полученного количества баллов в оценки осуществляется государственной экзаменационной комиссией с обязательным участием главного эксперта.

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

Оценка ГИА/промежуточной аттестации	«2»	«3»	«4»	«5»
Отношение полученного количества баллов к максимально возможному (в процентах)	0,00% - 19,99%	20,00% - 39,99%	40,00% - 69,99%	70,00% - 100,00%

Формирование итогового документа о результатах выполнения заданий демонстрационного экзамена по каждому экзаменуемому выполняется автоматизировано с использованием цифровой платформы, где осуществляется автоматизированная обработка внесенных оценок и/или баллов, синхронизация с персональными данными, содержащимися в личных профилях участников, и формируется электронный файл (цифровой паспорт компетенций) по каждому участнику, прошедшему демонстрационный экзамен, с указанием результатов экзаменационных заданий в разрезе выполненных блоков. Форма цифрового паспорта компетенций устанавливается федеральным оператором.

Учет выданных цифровых паспортов компетенций ведется федеральным оператором в электронном реестре в соответствии с присвоенным регистрационным номером.

Выпускник может ознакомиться с результатами выполненных экзаменационных заданий в личном профиле. Право доступа кроме выпускника к результатам демонстрационного экзамена может быть предоставлено также предприятиям-партнерам федерального оператора в соответствии с подписанными соглашениями (в том числе участникам образовательно-производственных кластеров) с соблюдением норм федерального законодательства о защите персональных данных.

Баллы выставляются в протоколе проведения демонстрационного экзамена, который подписывается каждым членом экспертной группы и утверждается главным экспертом после завершения экзамена для экзаменационной группы.

При выставлении баллов присутствует член ГЭК, не входящий в экспертную группу, присутствие других лиц запрещено.

Подписанный членами экспертной группы и утвержденный главным экспертом протокол проведения демонстрационного экзамена далее передается в ГЭК для выставления оценок по итогам ГИА.

4. Организация работы и состав государственной экзаменационной комиссии

В целях определения соответствия результатов освоения обучающимися образовательной программы по специальности 43.01.09 Повар, кондитер соответствующим требованиям ФГОС СПО государственная итоговая аттестация проводится государственной экзаменационной комиссией.

Государственная экзаменационная комиссия формируется из педагогических работников колледжа, лиц, приглашенных из сторонних организаций, в том числе педагогических работников, представителей работодателей или их объединений, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности выпускников по специальности 43.01.09 Повар, кондитер.

Состав государственной экзаменационной комиссии утверждается приказом колледжа. Государственную экзаменационную комиссию возглавляет председатель, который организует и контролирует деятельность государственной экзаменационной комиссии, обеспечивает единство требований, предъявляемых к выпускникам. Председателем государственной экзаменационной комиссии утверждается лицо, не работающее в образовательной организации, из числа руководителей или заместителей руководителей организаций, осуществляющих образовательную деятельность, соответствующую области профессиональной деятельности по специальности 43.01.09 Повар, кондитер.

Государственная экзаменационная комиссия действует в течение одного календарного года.

Для проведения демонстрационного экзамена в составе государственной экзаменационной комиссии создается экспертная группа, которую возглавляет главный эксперт для организации оценивания выполнения студентами заданий демонстрационного экзамена. Количество экспертов и состав экспертной группы определяются колледжем на основе условий, указанных в комплекте оценочной документации для демонстрационного экзамена по специальности 43.01.09 Повар, кондитер. Состав экспертной группы утверждается приказом колледжа.

5. Порядок подачи и рассмотрения апелляционных заявлений

В соответствии с п.7 Положения об организации и проведении государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденным приказом № 20/1-ОД от 18.04.2024 выпускник, участвовавший в государственной итоговой аттестации, или родитель (законный представитель) несовершеннолетнего выпускника имеет право подать в апелляционную комиссию письменное апелляционное заявление о нарушении, по его мнению, установленного порядка проведения государственной итоговой аттестации и (или) несогласии с ее результатами (далее – апелляция).

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

Апелляция о нарушении порядка проведения государственной итоговой аттестации подается непосредственно в день проведения государственной итоговой аттестации, в том числе до выхода из центра проведения экзамена. Апелляция о несогласии с результатами ГИА подается не позднее следующего рабочего дня после объявления результатов ГИА.

6. Организация и порядок проведения государственной итоговой аттестации

6.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

При выполнении задания демонстрационного экзамена программа предполагает наличие лаборатории для подготовки к государственной итоговой аттестации.

Оборудование кабинета:

– автоматизированное рабочее место для преподавателя-консультанта;

– автоматизированные рабочие места для обучающихся;

1. Пароконвектомат. Допустимая минимальная мощность от 6,3 кВт. Количество уровней пароконвектомата от 5. GN 1/1.

2.Стол подставка под пароконвектомат. Размер зависит от модели пароконвектомата.

3.Весы для молекулярной кухни. Мини весы для взвешивания текстур молекулярной кухни предельный вес не более 500гр, точность не менее 0,01 гр.

4.Весы настольные электронные. Наибольший предел взвешивания не менее 3кг наименьший предел взвешивания не более 5г.

5.Плита индукционная стационарная или настольная минимум 2 греющих поверхности

6.Холодильный шкаф Минимальный объем 300л., 5 полок обязательно

7.Блендер ручной погружной (блендер+насадка, измельчитель+насадка, венчик + измельчитель с нижним ножом (чаша) +стакан)

8.Планетарный миксер Объем чаши от 3 до 5 литров. Насадка крюк для замешивания теста Венчик Лопатка для смешивания.

9.Стол производственный Yx600x850, где Y допустимый суммарный размер всей свободной рабочей поверхности 3,6 м., допустимо без борта. С внутренней металлической полкой, (дополнительно два стола производственных для оборудования зоны Б)

10. Стеллаж 800x500x1800 материал металл, 4-х уровня

11.Мойка односекционная со столешницей 1000x600x850 материал металл

12. Смеситель холодной и горячей воды, на усмотрение образовательной организации

13. Кремер-Сифон для сливок 0,25 – 1 л Материал нержавеющая сталь,

0,25 – 1 л, D=70, H=206, B=110

14. Кофемолка электрическая, система помола - ротационный нож. Мощность 180 Вт, вместимость – 75 г

15 Мясорубка электрическая. Производительность не менее 1 кг/мин Мощность не менее 500 Вт

16.Шкаф шоковой заморозки. Один уровень на одного участника (не менее 3 уровней). GN 1/1

17.Микроволновая печь. Мощность от 0,7кВт

18.Слайсер.Диаметр режущего лезвия не менее 220 мм.

19.Блендер стационарный. Объем чаши не менее 2л.

20.Фритюрница.На усмотрение образовательной организации

21.Настольная вакуумно- упаковочная машина. Настольная, камерная.

22.Часы настенные (электронные) на усмотрение образовательной организации

23.Ноутбук или стационарный компьютер на усмотрение образовательной организации

24 Принтер А4. Лазерный/цветной на усмотрение образовательной организации

25. Проектор на усмотрение образовательной организации

26. Экран для проектора на усмотрение образовательной организации

6.2 Примерный план застройки площадки ДЭ БУ, проводимого в рамках ГИА

6.3 Информационное обеспечение ГИА

1. Программа государственной итоговой аттестации.
2. Федеральные законы и нормативные документы.
3. Литература по профессии
4. Периодические издания по профессии.

Приложение № 1

Министерство образования и науки Хабаровского края
Краевое государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
«ХАБАРОВСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»
(КГА ПОУ ХТК)

ПРОТОКОЛ
ЗАСЕДАНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ЭКЗАМЕНАЦИОННОЙ КОМИССИИ

«___» _____ 20___г. **№** _____

Государственная итоговая аттестация по специальности _____

Для группы _____ проводится в форме защиты дипломной работы (дипломная работа/дипломный проект) с включением демонстрационного экзамена (КОД №___для демонстрационного экзамена по специальности _____)

Защита дипломной работы (проекта)
Состав комиссии:

Председатель _____
Заместитель председателя _____
Секретарь _____

Главный эксперт демонстрационного экзамена (КОД №_____для демонстрационного экзамена по профессии_____)_____
Члены комиссии _____

_____
_____
_____

1.В государственную экзаменационную комиссию предоставлен протокол перевода баллов в оценки по результатам проведения демонстрационного экзамена (КОД № для демонстрационного экзамена по специальности _____)
Студент _____
Сдал демонстрационный экзамен (КОД №_____для демонстрационного экзамена по специальности_____) на оценку _____

2. Слушали:
1. Защиту дипломной работы (проекта) _____
Фамилия
_____
на тему: Имя Отчество _____

2. Отзыв руководителя: _____

Заключение рецензента: _____

_____

3. При защите заданы следующие вопросы: _____

_____

_____

_____

_____

_____

Постановили:

1. Признать выполнение и защиту дипломной работы (проекта) с оценкой _____(_____)

Председатель: _____ _____

Заместитель председателя: _____ _____

Секретарь: _____ _____

Члены комиссии: _____ _____

_____ _____

_____ _____

Приложение2

Министерство образования и науки Хабаровского края
Краевое государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
«ХАБАРОВСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»
(КГА ПОУ ХТК)

СВОДНЫЙ ПРОТОКОЛ

«___» _____ 20__г. **№** _____

ЗАСЕДАНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ЭКЗАМЕНАЦИОННОЙ КОМИССИИ

по профессии _____ _____
код наименование специальности

Группа № _____

Состав комиссии:

Председатель _____
Заместитель председателя _____
Секретарь _____
Члены комиссии _____
_____
_____
_____

Обсуждали:

Результаты освоения основной профессиональной образовательной программы по специальности среднего профессионального образования _____(код) _____(специальность) по программе базовой подготовки выпускника.

Количество студентов в группе - _____чел.

К государственной итоговой аттестации допущены - _____чел.

Фамилия, имя, отчество	Оценка за демонстрационный экзамен	Оценка портфолио	Заключение ГЭК (освоил/не освоил)

Постановили:

1.Присвоить вышеуказанным выпускникам квалификацию:
«_____».

2.Выдать дипломы государственного образца базового (углубленного) уровня подготовки, в том числе, _____ диплом (а) «с отличием»:_____ (ФИО студентов).

Председатель:
Секретарь: _____

Приложение3

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА

Том 1

(Комплект оценочной документации)

Код и наименование профессии (специальности) среднего профессионального образования	43.01.09 Повар, кондитер
Наименование квалификации (наименование направленности)	Повар-кондитер

Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии (специальности) среднего профессионального образования (ФГОС СПО):	ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденный приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 г. № 1569
Виды аттестации:	Государственная итоговая аттестация
	Промежуточная аттестация
Уровни демонстрационного экзамена:	Базовый
	Профильный
Шифр комплекта оценочной документации:	КОД 43.01.09 -1-2024

1. СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМЫХ СОКРАЩЕНИЙ

ГИА - государственная итоговая аттестация

ДЭ - демонстрационный экзамен

ДЭ БУ - демонстрационный экзамен базового уровня

ДЭ ПУ - демонстрационный экзамен профильного уровня

КОД - комплект оценочной документации

ОК - общая компетенция

ОМ - оценочный материал

ПА - промежуточная аттестация

ПК - профессиональная компетенция

СПО - среднее профессиональное образование

ФГОС СПО - федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования, на основе которого разработан комплект оценочной документации

ЦПДЭ - центр проведения демонстрационного экзамена

2. СТРУКТУРА КОД

В структуру КОД:

1. комплекс требований для проведения демонстрационного экзамена;
2. перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания;
3. примерный план застройки площадки ДЭ;
4. требования к составу экспертных групп;
5. инструкции по технике безопасности;
6. образец задания.

3. КОД

3.1 Комплекс требований для проведения ДЭ

Применимость КОД. Настоящий КОД предназначен для организации и проведения ДЭ (уровней ДЭ) в рамках видов аттестаций по образовательным программам среднего профессионального образования, указанным в таблице № 1.

Таблица № 1

Вид аттестации	Уровень ДЭ
ПА	-
ГИА	Базовый уровень
	Профильный уровень

КОД в части ПА, ГИА (ДЭ БУ) разработан на основе требований к результатам освоения образовательной программы СПО, установленных в соответствии с ФГОС СПО.

КОД в части ГИА (ДЭ ПУ) разработан на основе требований к результатам освоения образовательной программы СПО, установленных в соответствии с ФГОС СПО, включая квалификационные требования, заявленные организациями, работодателями, заинтересованными в подготовке кадров соответствующей квалификации.

КОД в части ГИА (ДЭ ПУ) включает составные части - инвариантную часть (обязательную часть, установленную настоящим КОД) и вариативную часть (необязательную), содержание которой определяет образовательная организация самостоятельно на основе содержания реализуемой основной образовательной программы СПО, включая квалификационные требования, заявленные организациями, работодателями, заинтересованными в подготовке кадров соответствующей квалификации, в том числе являющимися стороной договора о сетевой форме реализации образовательных

программ и

(или) договора о практической подготовке обучающихся.

Общие организационные требования:

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

2. ДЭ в рамках ГИА проводится с использованием КОД, включенных образовательными организациями в программу ГИА.

3. Задания ДЭ доводятся до главного эксперта в день, предшествующий дню начала ДЭ.

4. Образовательная организация обеспечивает необходимые технические условия для обеспечения заданиями во время ДЭ обучающихся, членов ГЭК, членов экспертной группы.

5. ДЭ проводится в ЦПДЭ, представляющем собой площадку, оборудованную и оснащенную в соответствии с КОД.

6. 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.

7. Обучающиеся проходят ДЭ в ЦПДЭ в составе экзаменационных групп.

8. Образовательная организация знакомит с планом проведения ДЭ обучающихся, сдающих ДЭ, и лиц, обеспечивающих проведение ДЭ, в срок не позднее, чем за 5 рабочих дней до даты проведения экзамена.

9. Количество, общая площадь и состояние помещений, предоставляемых для проведения ДЭ, должны обеспечивать проведение ДЭ в соответствии с КОД.

10. Не позднее, чем за один рабочий день до даты проведения ДЭ главным экспертом проводится проверка готовности ЦПДЭ в присутствии членов экспертной группы, обучающихся, а также технического эксперта, назначаемого организацией, на территории которой расположен ЦПДЭ, ответственного за соблюдение установленных норм и правил охраны труда и техники безопасности.

11. Главным экспертом осуществляется осмотр ЦПДЭ, распределение обязанностей между членами экспертной группы по оценке выполнения заданий ДЭ, а также распределение рабочих мест между обучающимися с использованием способа случайной выборки. Результаты распределения обязанностей между членами экспертной группы и распределения рабочих мест между обучающимися фиксируются главным экспертом в соответствующих протоколах.

12. Обучающиеся знакомятся со своими рабочими местами, под руководством главного эксперта также повторно знакомятся с планом проведения ДЭ, условиями оказания первичной медицинской помощи в ЦПДЭ. Факт ознакомления отражается главным экспертом в протоколе распределения рабочих мест.

13. Допуск обучающихся в ЦПДЭ осуществляется главным экспертом на основании документов, удостоверяющих личность.

14. Образовательная организация обязана не позднее чем за один рабочий день до дня проведения ДЭ уведомить главного эксперта об участии в проведении ДЭ тьютора (ассистента).

Требование к продолжительности ДЭ. Продолжительность ДЭ зависит от вида аттестации, уровня ДЭ (таблица № 2)

Таблица № 2

Вид аттестации	**Уровень ДЭ**	**Составная часть КОД (инвариантная/ вариативная)**	**Продолжительность ДЭ**
ПА	**-**	Инвариантная часть	**1ч. 30 мин.**
ГИА	базовый	Инвариантная часть	**3 ч. 00 мин.**
ГИА	профильный	Инвариантная часть	**3 ч. 30 мин.**
ГИА	профильный	Совокупность инвариантной и вариативной частей	**не более 4 ч. 30 мин.**

Требования к содержанию КОД. Единое базовое ядро содержания КОД (таблица № 3) сформировано на основе вида деятельности (вида профессиональной деятельности) в соответствии с ФГОС СПО и является общей содержательной основой заданий ДЭ вне зависимости от вида аттестации и уровня ДЭ.

Таблица № 3

ЕДИНОЕ БАЗОВОЕ ЯДРО СОДЕРЖАНИЯ КОД[1]		
Вид деятельности/ Вид профессиональной деятельности	**Перечень оцениваемых ОК/ПК**	**Перечень оцениваемых умений, навыков (практического опыта)**
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПК: Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Умение: подготавливать рабочее место, выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, видом работ
		Умение: подготавливать к использованию сырье, полуфабрикаты пищевые продукты, другие расходные материалы
		Умение: проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
		Умение: обеспечивать хранение пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
		Умение: осуществлять выбор пищевых продуктов в соответствии с технологическими требованиями
		Умение: своевременно оформлять заявку на склад

[1] Единое базовое ядро содержания КОД – общая (сквозная) часть единого КОД, относящаяся ко всем видам аттестации (ГИА, ПА) вне зависимости от уровня ДЭ.

ЕДИНОЕ БАЗОВОЕ ЯДРО СОДЕРЖАНИЯ КОД[1]		
		Навык: соблюдения правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда
		Навык: соблюдения правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда
	ПК: Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента	Умение: творчески оформлять тарелку с горячими блюдами соусами
		Умение: соблюдать выход при порционировании
	ПК: Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	Умение: выдерживать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий
	ПК: Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы,дичи и кролика разнообразного ассортимента	Умение: выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств
		Умение: порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции

ЕДИНОЕ БАЗОВОЕ ЯДРО СОДЕРЖАНИЯ КОД[1]		
		Уметь: проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед отпуском

Содержательная структура КОД представлена в таблице № 4.
Таблица № 4

Вид деятельности (вид профессиональной деятельности)	**Перечень оцениваемых ОК, ПК**	**Перечень оцениваемых умений, навыков (практического опыта)**	**ПА**	**ГИА ДЭ БУ**	**ГИА ДЭ ПУ**
Инвариантная часть КОД					
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПК: Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Умение: подготавливать рабочее место, выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, видом работ	■	■	■
		Умение: подготавливать к использованию сырье, полуфабрикаты пищевые продукты, другие расходные материалы	■	■	■
		Умение: проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты	■	■	■
		Умение: обеспечивать хранение пищевых продуктов в соответствии с	■	■	■

Вид деятельности (вид профессиональной деятельности)	**Перечень оцениваемых ОК, ПК**	**Перечень оцениваемых умений, навыков (практического опыта)**	**ПА[2]**	**ГИА ДЭ БУ**	**ГИА ДЭ ПУ**
		инструкциями и регламентами, стандартами чистоты			
		Умение: осуществлять выбор пищевых продуктов в соответствии с технологическими требованиями	■	■	■
		Умение: своевременно оформлять заявку на склад	■	■	■
		Навык: соблюдения правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда	■	■	■
	ПК: Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента	Умение: творчески оформлять тарелку с горячими блюдами соусами	■	■	■
		Умение: соблюдать выход при порционировании	■	■	■
	ПК: Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	Умение: выдерживать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий	■	■	■

	ПК: Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих	Умение: выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления	■	■	■
Вид деятельности (вид профессиональной деятельности)	**Перечень оцениваемых ОК, ПК**	**Перечень оцениваемых умений, навыков (практического опыта)**	**ПА[2]**	**ГИА ДЭ БУ**	**ГИА ДЭ ПУ**
	блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств			
		Умение: порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции	■	■	■
		Уметь: проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед отпуском	■	■	■

Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	ПК: Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	Умение: применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования		■	■
		Умение: проводить текущую уборку. Поддерживать порядок		■	■

Вид деятельности (вид профессиональной деятельности)	**Перечень оцениваемых ОК, ПК**	**Перечень оцениваемых умений, навыков (практического опыта)**	**ПА[2]**	**ГИА ДЭ БУ**	**ГИА ДЭ ПУ**
		на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты			
	ПК: Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Умение: выбора, безопасного использования оборудования, производственного инвентаря, посуды, инструментов в соответствии со способом приготовления		■	■
		Умение: подготавливать начинки, отделочные полуфабрикаты		■	■
		Умение: соблюдения выхода при порционировании		■	■
		Умение: проведения оценки готовности мучных кондитерских изделий		■	■

		Умение: проверки качества мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковки на вынос		■	■
		Навык: приготовления, творческого оформления и подготовке к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента		■	■
Приготовление, оформление и	ПК: Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье,	Умение: подготовки рабочего места для порционирования			■

Вид деятельности (вид профессиональной деятельности)	**Перечень оцениваемых ОК, ПК**	**Перечень оцениваемых умений, навыков (практического опыта)**	**ПА[2]**	**ГИА ДЭ БУ**	**ГИА ДЭ ПУ**
подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	Навык; соблюдения техники безопасности			■
		Умение: обеспечивать хранение пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты			■
		Умение: подготовки к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов			■
		Умение: осуществлять утилизацию отходов			■

		Умение: применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования			■
		Навык: выбора оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ			■
	ПК: Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного	Умение: порционировать, сервировать и оформлять бутерброды, холодные закуски, для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением			■

Вид деятельности (вид профессиональной деятельности)	**Перечень оцениваемых ОК, ПК**	**Перечень оцениваемых умений, навыков (практического опыта)**	**ПА[2]**	**ГИА ДЭ БУ**	**ГИА ДЭ ПУ**
	ассортимента	требований по безопасности готовой продукции)			
		Умение: доводить до вкуса			■
		Умение: проверять качество бутербродов, холодных закусок перед отпуском, упаковкой на вынос			■
		Умение: соблюдать выход при порционировании			■

		Умение: выдерживать температуру подачи бутербродов, холодных закусок			■
		Умение: выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления бутербродов, холодных, закусок с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств			■
		Навык: приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента			■
Вариативная часть КОД					

Вид деятельности (вид профессиональной деятельности)	**Перечень оцениваемых ОК, ПК**	**Перечень оцениваемых умений, навыков (практического опыта)**	**ПА[2]**	**ГИА ДЭ БУ**	**ГИА ДЭ ПУ**
Вариативная часть КОД формируется образовательными организациями на основе реализуемой основной образовательной программы СПО и с учетом квалификационных требований, заявленных конкретными организациями, работодателями, заинтересованными в подготовке кадров соответствующей квалификации, в том числе являющимися стороной договора о сетевой форме реализации образовательных программ и (или) договора о практической подготовке обучающихся. Рекомендации по формированию вариативной части КОД для ДЭ ПУ представлены в приложении № 1 к настоящему тому № 1 оценочных материалов.					■

Требования к оцениванию. Распределение значений максимальных баллов (таблица № 5) зависит от вида аттестации, уровня ДЭ, составляющей части ДЭ.

Таблица № 5

Вид аттестации	**Уровень ДЭ**	**Составная часть КОД (инвариантная/ вариативная часть)**	**Максимальный балл**
ПА	ДЭ	Инвариантная часть	26 из 26
ГИА	ДЭ БУ		50 из 50
	ДЭ ПУ		80 из 80
ГИА	*ДЭ ПУ*	*Вариативная часть*	*20 из 20*
ГИА	ДЭ ПУ	Совокупность инвариантной и вариативной частей	100 из 100

Распределение баллов по критериям оценивания для ДЭ в рамках ПА представлена в таблице № 6.

Таблица № 6

№ п/п	**Модуль задания** (вид деятельности, вид профессиональной деятельности)	**Критерий оценивания**[3]	**Баллы**
1	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	14,00
		Осуществление приготовления, непродолжительного хранения горячих соусов разнообразного ассортимента	4,00
		Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	2,00
		Осуществление приготовления,	6,00

[3] Формулировка критерия оценивания совпадает с наименованием ПК, ОК и начинается с отглагольного существительного.

		творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	
			ИТОГО **26,00**

Распределение баллов по критериям оценивания для ДЭ БУ в рамках ГИА представлена в таблице № 7.

Таблица № 7

№ п/п	**Модуль задания** (вид деятельности, вид профессиональной деятельности)	**Критерий оценивания**[4]	**Баллы**
1	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	14,00
		Осуществление приготовления, непродолжительного хранения горячих соусов разнообразного ассортимента	4,00
		Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	2,00
		Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	6,00
2	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Подготовка рабочего места кондитера, оборудования, инвентаря, кондитерского сырья, исходных материалов к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	10,00

		Осуществление изготовления, творческого оформления, подготовки к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	14,00
		ИТОГО	**50,00**

Распределение баллов по критериям оценивания для ДЭ ПУ (инвариантная часть КОД) в рамках ГИА представлена в таблице № 8.

Таблица № 8

№ п/п	**Модуль задания** (вид деятельности, вид профессиональной деятельности)	**Критерий оценивания**[5]	**Баллы**
1	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	14,00
		Осуществление приготовления, непродолжительного хранения горячих соусов разнообразного ассортимента	4,00
		Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	2,00
		Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	6,00
2	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Подготовка рабочего места кондитера, оборудования, инвентаря, кондитерского сырья, исходных материалов к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	10,00

[10] Формулировка критерия оценивания совпадает с наименованием ПК, ОК и начинается с отглагольного существительного.

		Осуществление изготовления,	14,00
		творческого оформления, подготовки к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	
3	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.	14,00
		Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента	16,00
		ИТОГО	**80,00**

Распределение баллов по критериям оценивания для ДЭ ПУ (инвариантная и вариативная части КОД) в рамках ГИА представлена в таблице № 9.

Таблица № 9

№ п/п	**Модуль задания** (вид деятельности, вид профессиональной деятельности)	**Критерий оценивания**[6]	**Баллы**
1	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	14,00
		Осуществление приготовления, непродолжительного хранения горячих соусов разнообразного ассортимента	4,00
		Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых,	2,00

[10] Формулировка критерия оценивания совпадает с наименованием ПК, ОК и начинается с отглагольного существительного.

		макаронных изделий разнообразного ассортимента	
		Осуществление приготовления,	6,00

[10] Формулировка критерия оценивания совпадает с наименованием ПК, ОК и начинается с отглагольного существительного.

		творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	
2	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Подготовка рабочего места кондитера, оборудования, инвентаря, кондитерского сырья, исходных материалов к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	10,00
		Осуществление изготовления, творческого оформления, подготовки к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	14,00
3	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.	14,00
		Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.	16,00
ИТОГО (инвариантная часть)			**80,00**
ВСЕГО (вариативная часть)[7]			**20,00**
ИТОГО (совокупность инвариантной и вариативной частей)			**100,00**

[7] Критерии оценивания вариативной части КОД разрабатываются образовательной организацией самостоятельно с учетом квалификационных требований, заявленных организациями, работодателями, заинтересованными в подготовке кадров соответствующей квалификации, в том числе являющимися стороной

договора о сетевой форме реализации образовательных программ и (или) договора о практической подготовке обучающихся.

3.2 Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания

Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания представлен в зависимости от вида аттестации, уровня ДЭ представлен в таблице № 10.

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

Таблица № 10

Кол-во рабочих мест: не менее 3		
Количество зон застройки площадки: 2		
Зоны площадки		
Наименование зоны площадки (наименование модуля задания)	**Код зоны площадки**	**Вид аттестации/уровень ДЭ** (ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ)
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	А, Б	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	А, Б	ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ

Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	А, Б	ГИА/ДЭ ПУ

Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания

№	Наименование	Минимальные (рамочные) технические характеристики	Кол-во на 1 рабочее место	Единица измерени я	Кол-во на общее число рабочих мест	Код зоны площадки	Вид аттестаци и/уровень ДЭ
Перечень оборудования							
1	Пароконвектомат	Допустимая минимальная мощность от 6,3 кВт. Количество уровней пароконвектомата от 5. GN 1/1.	1	шт	3	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
2	Стол подставка под пароконвектомат	Размер зависит от модели пароконвектомата.	1	шт	3	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
3	Весы для молекулярной кухни	Мини весы для взвешивания текстур молекулярной кухни предельный вес не более 500гр, точность не менее 0,01 гр.	1	шт	3	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ

4	Весы настольные электронные	Наибольший предел взвешивания не менее 3кг наименьший предел взвешивания не более 5г.	1	шт	3	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ,

							ГИА/ДЭ ПУ
5	Плита	Плита индукционная стационарная или настольная минимум 2 греющих поверхности	1	шт	3	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
6	Холодильный шкаф	Минимальный объем 300л., 5 полок обязательно	1	шт	3	А	БУ, ГИА/ДЭ ПУ
7	Блендер ручной погружной	(блендер+насадка, измельчитель+насадка, венчик + измельчитель с нижним ножом (чаша) +стакан)	1	шт	3	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
8	Планетарный миксер	Объем чаши от 3 до 5 литров. Насадка крюк для замешивания теста Венчик Лопатка для смешивания.	1	шт	3	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
9	Стол производственный	Yx600x850, где Y допустимый суммарный размер всей свободной рабочей поверхности 3,6 м., допустимо без борта. С внутренней металлической полкой, (дополнительно два стола производственных для оборудования зоны Б)	3	шт	11	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
10	Стеллаж	800x500x1800 материал металл, 4-х уровня	1	шт	3	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ

							ПУ
11	Мойка односекционная со столешницей	1000х600х850 материал металл	1	шт	3	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
12	Смеситель холодной и горячей воды	На усмотрение образовательной организации	1	шт	3	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
13	Кремер-Сифон для сливок 0,25 – 1 л	Материал нержавеющая сталь, 0,25 – 1 л, D=70, H=206, B=110	1	шт	3	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
14	Кофемолка электрическая	Система помола - ротационный нож Мощность 180 Вт Вместимость - 75 г	1	шт	1	Б	ПА, ГИА/ДЭ
15	Мясорубка электрическая	Производительность не менее 1 кг/мин Мощность не менее 500 Вт	1	шт	1	Б	БУ, ГИА/ДЭ ПУ
16	Шкаф шоковой заморозки	Один уровень на одного участника (не менее 3 уровней). GN 1/1	1	шт	1	Б	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ

17	Микроволновая печь	Мощность от 0,7кВт	1	шт	1	Б	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ

18	Слайсер	Диаметр режущего лезвия не менее 220 мм.	1	шт	1	Б	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
19	Блендер стационарный	Объем чаши не менее 2л.	1	шт	1	Б	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
20	Фритюрница	На усмотрение образовательной организации	1	шт	1	Б	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
21	Настольная вакуумно-упаковочная машина	Настольная, камерная.	1	шт	1	Б	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
22	Часы настенные (электронные)	На усмотрение образовательной организации	1	шт	1	Б	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
23	Ноутбук или стационарный компьютер	На усмотрение образовательной организации	1	шт	1	Б	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ

24	Принтер А4 лазерный/цветной	На усмотрение образовательной организации	1	шт	1	Б	ПА, ГИА/ДЭ

							БУ, ГИА/ДЭ ПУ
25	Проектор	На усмотрение образовательной организации	1	шт	1	Б	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
26	Экран для проектора	На усмотрение образовательной организации	1	шт	1	Б	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
Перечень инструментов							
1	Гастроемкость из нержавеющей стали (по 2 шт каждого размера для одного участника)	GN 1/1 530x325x20 мм. GN 1/1 530x325x65 мм GN 1/2 265x325x20 мм	6	шт	18	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
2	Набор ножей поварская тройка	Материал нержавеющая сталь, длина лезвия 99 мм, 150мм, 208 мм.	1	шт	3	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
3	Лопатка силиконовая	Материал пищевой силикон	3	шт	9	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
4	Молоток для отбивания	Материал металл	1	шт	3	А	ПА,

	мяса						ГИА/ДЭ

							БУ, ГИА/ДЭ ПУ
5	Терка	4 грани, материал металл	1	шт	3	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
6	Миска металлическая	Объем: 0.5 л,1 л, 3,5л диаметр: 16-26 см	6	шт	18	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
7	Набор кастрюль	Пищевая сталь, 1л,1,5л,2л,3л.	1	шт	3	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
8	Сковорода	С антипригарным покрытием, Диаметром 24см	2	шт	6	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
9	Сотейник	Объемом 0,8л	2	шт	6	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ

10	Набор разделочных	Пластик. Минимальные размеры H=18, L=600,	1	шт	3	А	ПА,	

	досок	В=400мм; жёлтая, синяя, зелёная, красная, белая, коричневая с подставкой.					ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
11	Термометр (шуп)	Электронный	1	шт	3	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
12	Венчик	Не менее 240 мм	1	шт	3	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
13	Сито для протирания	Диаметр от 20-25 см	1	шт	3	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
14	Сито для протирания	Диаметр от 7-10 см	1	шт	3	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
15	Сито (для муки)	Диаметром 24 см	1	шт	3	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ

16	Овощечистка	Характеристики позиции на усмотрение организаторов	1	шт	3	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
17	Ножницы для рыбы, птицы	Характеристики позиции на усмотрение организаторов	1	шт	3	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
18	Скалка	Характеристики позиции на усмотрение организаторов	1	шт	3	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
19	Силиконовый коврик	Размер 300х400 мм, рабочая температура от -40°С до + 230°С	1	шт	3	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
20	Силиконовая форма для десертов или муссовых пирожных из серии объемных 3D форм	8 ячеек объем одной ячейки не менее 85мл, силикон. Вид формы на усмотрение организаторов	1	шт	3	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
20	Тарелка круглая белая плоская	Диаметром от 30 до 32 см, без декора с ровными полями	9	шт	27	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ

21	Пластиковая урна для мусора (возможно педального типа)	Объемом не менее 40 литров	2	шт	6	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
22	Мерный стакан	Объемом не меньше 0,5 л. Металлический или пластиковый.	1	шт	3	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
23	Ложки столовые	Пищевая сталь	5	шт	15	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
24	Соусник	На усмотрение образовательной организации	3	шт	15	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
25	Инфракрасный термометр	На усмотрение образовательной организации	4	шт	4	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
26	Шенуа	На усмотрение образовательной организации	1	шт	3	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ

Перечень расходных материалов

1	Средство для мытья посуды	Профессиональное концентрированное жидкое моющее средство для ручной мойки посуды и кухонного инвентаря	1	шт	3	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
2	Стаканы одноразовые	200мл	2	шт	6	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
3	Салфетки из нетканого материала	Универсальные, не менее 50 шт. в рулоне, размер не менее 20х30 см	1	шт	3	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
4	Профессиональное дезинфицирующее средство для обеззараживания поверхностей	На усмотрение образовательной организации	1	шт	3	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
5	Вода	Бутыль 19л	1	шт	1	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
6	Полотенца х/б для протирания тарелок	На усмотрение образовательной организации	3	шт	9	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ

7	Баллоны с газом для кремера сифона	На усмотрение образовательной организации	2	шт	6	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
8	Губка для мытья посуды	На усмотрение образовательной организации	1	шт	3	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
9	Пергамент рулон	Не менее 10м	1	шт	3	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
10	Фольга рулон	Не менее 10 метров	1	шт	3	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
11	Бумажные полотенца	Двухслойные, одноразовые	2	шт	6	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
12	Пакеты для мусора	60 л	2	шт	6	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ

							ПУ
13	Контейнеры одноразовые для пищевых продуктов	300мл,500мл	20	шт	60	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
14	Перчатки силиконовые одноразовые	Размер S; M; L	20	пара	60	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
15	Плёнка пищевая	Не менее 20м	1	шт	3	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
16	Ручка шариковая	Стержень шариковой ручки с чернилами синего цвета	1	шт	3	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
17	Бумага А4 (1 пачка на 3 студента)	Плотность от 75 г/м^2, белизна от 100%	1	пачка	1	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ

18	Вакуумные пакеты, разных размеров	(20х30=2 шт., 16х23=2шт., 10х15=2шт.)	6	шт	18	А	ПА, ГИА/ДЭ

							БУ, ГИА/ДЭ ПУ
19	Мешки кондитерские одноразовые	Не менее 10 микрон	10	шт	30	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
Список продуктов							
1	Сыр Пармезан	Максимальное количество 100 гр	0,1	кг	0,3	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
2	Сыр Гауда	Максимальное количество 100 гр	0,1	кг	0,3	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
3	Сыр Творожный	Максимальное количество 300 гр	0,3	кг	0,9	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
4	Яйца перепелиные	Максимальное количество 10 шт	10	шт	30	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ

5	Сыр Маскарпоне	Максимальное количество 200 гр	0,2	кг	0,6	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
6	Молоко 3,2 %	Максимальное количество 500 мл	0,5	кг	1500	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
7	Сливки для взбивания 33% или 35% или 38%	Максимальное количество 1000 мл	1000	мл	3000	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
8	Сливочное масло	Максимальное количество 300 гр	0,3	кг	0,9	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
9	Яйцо куриное	Максимальное количество 20 шт.	20	шт	60	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ПУ
10	Сливки 22%	Максимальное количество 1000 мл	1000	мл	3000	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ

11	Брокколи свежая	Максимальное количество 200 гр	0,2	кг	0,6	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ

							ПУ
12	Капуста белокочанная	Максимальное количество 200 гр	0,2	кг	0,6	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
13	Баклажан	Максимальное количество 200 гр	0,2	кг	0,6	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
14	Сельдерей (корень)	Максимальное количество 200 гр	0,2	кг	0,6	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
15	Томаты Черри	Максимальное количество 200 гр	0,2	кг	0,6	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
16	Цуккини зелёный	Максимальное количество 200 гр	0,2	кг	0,6	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
17	Имбирь	Максимальное количество 50 гр	0,2	кг	0,6	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ

18	Картофель крахмальный	Максимальное количество 500 гр	0,5	кг	1,5	А	ПА,

							ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
19	Тыква	Максимальное количество 300 гр	0,2	кг	0,6	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
20	Свекла красная	Максимальное количество 200 гр	0,2	кг	0,6	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
21	Лук порей	Максимальное количество 200 гр	0,2	кг	0,6	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
22	Сельдерей стебель	Максимальное количество 100 гр	0,1	кг	0,3	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
23	Грибы шампиньоны	Максимальное количество 200 гр	0,2	кг	0,6	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ

24	Перец чили	Максимальное количество 50 гр	0,05	кг	0,15	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ,

							ГИА/ДЭ ПУ
25	Чеснок	Максимальное количество 50 гр	0,05	кг	0,15	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
26	Томаты	Максимальное количество 300 гр	0,3	кг	0,9	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
27	Лук репчатый	Максимальное количество 300 гр	0,3	кг	0,9	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
28	Морковь	Максимальное количество 400 гр	0,4	кг	1,2	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
29	Апельсин	Максимальное количество 300 гр	0,3	кг	0,9	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ

30	Зеленое яблоко Грени Смитт	Максимальное количество 200 гр	0,2	кг	0,6	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ

31	Яблоки красные (сладкие)	Максимальное количество 200 гр	0,2	кг	0,6	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
32	Груша	Максимальное количество 200 гр	0,2	кг	0,6	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
33	Лайм	Максимальное количество 100 гр	0,1	кг	0,3	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
34	Лимон	Максимальное количество 200 гр	0,2	кг	0,6	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
35	Брокколи	Свежемороженая, максимальное количество 200 гр	0,2	кг	0,6	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
36	Облепиха	Свежемороженая, максимальное количество 200 гр	0,2	кг	0,6	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ

37	Смородина красная	Свежемороженая, максимальное количество 200 гр	0,2	кг	0,6	А	ПА, ГИА/ДЭ

							БУ, ГИА/ДЭ ПУ
38	Смородина черная	Свежемороженая, максимальное количество 200 гр	0,2	кг	0,6	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
39	Тесто катаифи	Свежемороженая, максимальное количество 200 гр	0,2	кг	0,6	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
40	Тесто слоёное бездрожжевое	Свежемороженая, максимальное количество 200 гр	0,2	кг	0,6	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
41	Тесто фило	Свежемороженая, максимальное количество 200 гр	0,2	кг	0,6	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
42	Цветная капуста	Свежемороженая, максимальное количество 200 гр	0,2	кг	0,6	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ

43	Черника	Свежемороженая, максимальное количество 200 гр	0,2	кг	0,6	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ

							ПУ
44	Ежевика	Свежемороженая, Максимальное количество 200 гр	0,2	кг	0,6	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
45	Черника	Свежемороженая, Максимальное количество 200 гр	0,2	кг	0,6	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
46	Клюква	Свежемороженая, Максимальное количество 200 гр	0,2	кг	0,6	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
47	Шпинат	Свежемороженый, Максимальное количество 200 гр	0,2	кг	0,6	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
48	Горошек зеленый	Свежемороженый, Максимальное количество 200 гр	0,2	кг	0,6	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
49	Клубника	Свежемороженая, Максимальное количество 200 гр	0,2	кг	0,6	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ

50	Вишня	Свежемороженая, Максимальное количество 200 гр	0,2	кг	0,6	А	ПА,

							ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
51	Малина	Свежемороженая, Максимальное количество 200 гр	0,2	кг	0,6	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
52	Агар-Агар	Максимальное количество 20гр	0,02	кг	0,06	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
53	Желатин гранулированный	Максимальное количество 30гр	0,02	кг	0,06	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
54	Желатин листовой	Максимальное количество 30гр	0,03	кг	0,09	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
55	Пектин	Максимальное количество 20 гр	0,02	кг	0,06	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ

56	Белый рис (длиннозерный)	Максимальное количество 100 гр	0,1	кг	0,3	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ,

							ГИА/ДЭ ПУ
57	Крупа гречневая	Максимальное количество 100 гр	0,1	кг	0,3	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
58	Булгур	Максимальное количество 100 гр	0,1	кг	0,3	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
59	Киноа	Максимальное количество 100 гр	0,1	кг	0,3	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
60	Полента	Максимальное количество 100 гр	0,1	кг	0,3	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
61	Какао Порошок	Максимальное количество 50 гр	0,05	кг	0,15	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ

62	Какао масло	Максимальное количество 200 гр	0,2	кг	0,6	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ

63	Шоколад темный	Максимальное количество 200 гр	0,2	кг	0,6	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
64	Шоколад молочный	Максимальное количество 200 гр	0,2	кг	0,6	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
65	Шоколад белый	Максимальное количество 200 гр	0,2	кг	0,6	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
66	Грецкий орех (очищенный)	Максимальное количество 100 гр	0,1	кг	0,3	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
67	Кунжут белый	Максимальное количество 50 гр	0,05	кг	0,15	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
68	Мак	Максимальное количество 50 гр	0,05	кг	0,15	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ

69	Миндаль орех (очищенный)	Максимальное количество 100 гр	0,1	кг	0,3	А	ПА, ГИА/ДЭ

							БУ, ГИА/ДЭ ПУ
70	Орех кедровый (очищенный)	Максимальное количество 100 гр	0,1	кг	0,3	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
71	Орех фундук (очищенный)	Максимальное количество 100 гр	0,1	кг	0,3	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
72	Подсолнечник семена (очищенные)	Максимальное количество 50 гр	0,05	кг	0,15	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
73	Тыквенные семена (очищенные)	Максимальное количество 50 гр	0,05	кг	0,15	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
74	Изюм (черный, без косточки)	Максимальное количество 200 гр	0,2	кг	0,6	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ

75	Курага	Максимальное количество 200 гр	0,2	кг	0,6	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ

							ПУ
76	Чернослив	Максимальное количество 200 гр	0,2	кг	0,6	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
77	Масло оливковое	Максимальное количество 300 гр	0,1	кг	0,3	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
78	Масло растительное	Максимальное количество 500 гр	0,5	кг	1,5	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
79	Уксус 9%	Максимальное количество 50 гр	0,05	кг	0,15	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
80	Оливки зеленые	Максимальное количество 50 гр	0,05	кг	0,15	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
81	Оливки черные	Максимальное количество 50 гр	0,05	кг	0,15	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ

82	Томаты в собственном	Максимальное количество 200 гр	0,2	кг	0,6	А	ПА,

	соку						ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
83	Томатная паста	Максимальное количество 50 гр	0,05	кг	0,15	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
84	Уксус винный белый	Максимальное количество 30 гр	0,03	кг	0,09	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
85	Уксус винный красный	Максимальное количество 30 гр	0,03	кг	0,09	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
86	Пекарский порошок	Максимальное количество 20 гр	0,02	кг	0,06	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
87	Глюкоза (сироп)	Максимальное количество 300 гр	0,3	кг	0,9	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ

88	Дрожжи сухие	Максимальное количество 20 гр	0,02	кг	0,06	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ,

							ГИА/ДЭ ПУ
89	Сахар	Максимальное количество 300 гр	0,3	кг	0,9	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
90	Сахарная пудра	Максимальное количество 400 гр	0,4	кг	1,2	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
91	Мёд цветочный	Максимальное количество 100 гр	0,1	кг	0,3	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
92	Изомальт	Максимальное количество 50 гр	0,05	кг	0,15	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
93	Сухари панировочные	Максимальное количество 200 гр	0,2	кг	0,6	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ

94	Хлеб Пшеничный	Максимальное количество 200 гр	0,2	кг	0,6	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ

95	Мука пшеничная	Максимальное количество 600 гр	0,6	кг	1,8	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
96	Мука миндальная	Максимальное количество 100 гр	0,1	кг	0,3	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
97	Крахмал картофельный	Максимальное количество 50 гр	0,05	кг	0,15	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
98	Крахмал кукурузный	Максимальное количество 50 гр	0,05	кг	0,15	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
99	Курица тушка	Потрошеная, от 1600 гр	1,6	кг	4,8	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
Общий стол							
100	Соль мелкая	Максимальное количество 50 гр	0,05	кг	0,15	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ

101	Соль крупная	Максимальное количество 50 гр	0,05	кг	0,15	А	ПА,

							ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
102	Сахар тростниковый коричневый	Максимальное количество 100 гр	0,1	кг	0,3	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
103	Сода пищевая	Максимальное количество 10 гр	0,01	кг	0,03	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
104	Соус соевый	Максимальное количество 100 гр	0,1	кг	0,3	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
105	Лавровый лист	Максимальное количество 4 гр	0,004	кг	0,012	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
106	Корица	Максимальное количество 4 гр	0,004	кг	0,012	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ

107	Перец черный горошек	Максимальное количество 4 гр	0,004	кг	0,012	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ,

							ГИА/ДЭ ПУ
108	Перец черный молотый	Максимальное количество 4 гр	0,004	кг	0,012	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
109	Орегано	Максимальное количество 4 гр	0,004	кг	0,012	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
110	Куркума	Максимальное количество 4 гр	0,004	кг	0,012	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
111	Зелень петрушки	Максимальное количество 20гр	0,02	кг	0,04	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
112	Зелень укропа	Максимальное количество 20гр	0,02	кг	0,04	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ

113	Ростки микрозелени	Максимальное количество 2гр	0,002	кг	0,006	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ

114	Тимьян	Максимальное количество 10 гр	0,01	кг	0,03	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
115	Розмарин	Максимальное количество 10гр	0,01	кг	0,03	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
116	Мята	Максимальное количество 10гр	0,01	кг	0,03	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
117	Агар-Агар	Максимальное количество 20гр	0,02	кг	0,06	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
118	Желатин гранулированный	Максимальное количество 30гр	0,02	кг	0,06	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
119	Желатин листовой	Максимальное количество 30гр	0,02	кг	0,06	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ

120	Масло растительное для фритюра	На усмотрение образовательной организации	6	л	6	Б	ПА, ГИА/ДЭ

							БУ, ГИА/ДЭ ПУ
Оснащение средствами, обеспечивающими охрану труда и технику безопасности							
1	Коврик диэлектрический	Материал резина повышенной эластичности и прочности, рифленая поверхность	2	шт	6	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
2	Прихватки силиконовые, термозащитные	Материал силикон	2	шт	6	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
3	Набор первой медицинской помощи	Комплектация согласно требованиям приказа Министерства здравоохранения Российской Федерации от 15 декабря 2020 г. № 1331н "Об утверждении требований к комплектации медицинскими изделиями аптечки для оказания первой помощи работникам"	1	шт	1	Б	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
4	Санитарная одежда (комплект)	Куртка поварская белая, брюки поварские темного цвета, фартук белый, черный, колпак (возможно одноразовый). Обувь профессиональная.	1	шт	3	А,Б	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
5	Кулер для воды	На усмотрение образовательной организации	1	шт	1	Б	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ

3.3 Примерный план застройки площадки ДЭ. Требования к застройке площадки ДЭ

Примерный план застройки площадки ДЭ, проводимого в рамках ПА, представлен в приложении № 2 к настоящему тому № 1 оценочных материалов. Примерный план застройки площадки ДЭ БУ, проводимого в рамках ГИА, представлен в приложении № 3 к настоящему тому № 1 оценочных материалов. Примерный план застройки площадки ДЭ ПУ (инвариантная часть КОД), проводимого в рамках ГИА, представлен в приложении № 4 к настоящему тому

№ 1 оценочных материалов.

Общие требования к застройке площадки представлены в таблице № 11.

Таблица № 11

Наименование	**Техническая характеристика (описание)**	**Код зоны площадки**
Площадь зоны:	не менее 7,5 кв.м. на 1 (одного участника)	А,Б
Освещение:	на рабочих столах – 300-500 люкс. (не менее 500 люкс)	А,Б
Интернет:	подключение ноутбуков к беспроводному интернету (с возможностью подключения к проводному интернету)	А,Б
Электричество:	0,4 В,0,23 кВт, мощность не менее 25 кВт, 4 розетки.	А,Б
Контур заземления для электропитания и сети слаботочных подключений (при необходимости):	от общего контура заземления здания	А,Б
Покрытие пола:	должно обеспечивать безопасное перемещение, не иметь выступов в местах состыковки элементов покрытия, способствующих травмированию 30 $м^2$ на всю зону	А,Б
Подведение/ отведение ГХВС (при необходимости):	система холодного и горячего водоснабжения, водоотведения.	А,Б
Подведение сжатого воздуха (при необходимости):	не требуется	-

Наименование	Техническая характеристика (описание)	Код зоны площадки
Вентиляция и кондиционирование	на усмотрение образовательной организации	А

3.4 Требования к составу экспертных групп

Количественный состав экспертной группы определяется образовательной организацией, исходя из числа сдающих одновременно ДЭ обучающихся. Один эксперт должен иметь возможность оценить результаты выполнения обучающимися задания в полной мере согласно критериям оценивания.

Количество экспертов ДЭ вне зависимости от вида аттестации, уровня ДЭ представлено в таблице № 12.

Таблица № 12

Кол-во рабочих мест в ЦПДЭ	Максимальное кол-во обучающихся-участников ДЭ (одновременно в ЦПДЭ)	Кол-во экспертов (одновременно в ЦПДЭ)
1	1	3
2	2	3
3	3	3
4	4	3
5	5	3
6	6	3
7	7	3
8	8	3
9	9	3
10	10	3
11	11	6
12	12	6
13	13	6
14	14	6
15	15	6

3.5 Инструкция по технике безопасности

1. Технический эксперт под подпись знакомит главного эксперта, членов экспертной группы, обучающихся с требованиями охраны труда и безопасности производства.

2. Все участники ДЭ должны соблюдать установленные требования по охране труда и производственной безопасности, выполнять указания технического эксперта по соблюдению указанных требований.

Инструкция:

Настоящая инструкция по технике безопасности разработана в соответствии с Постановлениями Главного государственного санитарного врача России от 28.09.2020 г №28 «Об утверждении СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» и от 28.01.2021г №2 «Об утверждении СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и 18 требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания».

К самостоятельному выполнению экзаменационных заданий допускаются участники:

-прошедшие инструктаж по технике безопасности и охране труда;
-имеющие навыки по эксплуатации технологического оборудования;
-не имеющие противопоказаний по состоянию здоровья.

Перед началом выполнения экзаменационных заданий и нахождения на территории, и в помещениях места проведения ДЭ, участник обязан четко соблюдать:

-инструкцию по технике безопасности;
-перед началом работы необходимо правильно надеть специальную одежду, убрать волосы под головной убор, застегнуть рукава, тщательно вымыть руки с мылом. Запрещается закалывать спецодежду иголками, хранить в карманах булавки, стеклянные и острые предметы;

Подготовить рабочее место:
-проверить устойчивость производственного стола, стеллажа, прочность крепления оборудования к фундаментам и подставкам; надежно установить (закрепить) передвижное (переносное) оборудование и инвентарь на рабочем столе;

-разместить запасы сырья, полуфабрикатов, инструмент, приспособления в соответствии с частотой использования и расходования; проверить наличие и исправность резинового коврика под ногами; наличие и исправность контрольно- измерительных приборов, влияющих на их показания; состояние полов (отсутствие выбоин, неровностей, скользкости, открытых трапов); отсутствие выбоин, трещин и других неровностей на рабочих поверхностях производственных столов; исправность применяемого инвентаря, приспособлений и инструмента.

Требования охраны труда в аварийных ситуациях:

-необходимо прекратить подачу продукта при наличии постороннего шума, внезапно возникшего при работе оборудования, появление запаха гари, прекращение подачи электроэнергии;

-при внезапном появлении на корпусе оборудования ощутимого электрического тока, необходимо немедленно выключить оборудование;

-в случае возникновения у участника плохого самочувствия или получения травмы сообщить об этом Главному эксперту.

Во время работы с ножом не допускается:

Использовать ножи с непрочно закрепленными полотнами, с рукоятками, имеющими заусенцы, с затупившимися лезвиями; производить резкие движения; нарезать сырье и продукты на весу; проверять остроту лезвия рукой; оставлять нож во время перерыва в работе в обрабатываемом сырье или на столе без футляра; опираться на мусат при правке ножа. Править нож о мусат следует в стороне от других участников экзамена.

3.6 Образцы задания

Участник ДЭ предоставляет организаторам заявку на продукты за две недели до начала экзамена. Форма заявки представлена в приложении 1 к образцу задания

Наименование модуля задания	**Вид аттестации/уровень ДЭ** (ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ)
Модуль 1: Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.	
Задание модуля 1: Приготовить три порции горячего блюда из птицы. Минимум два гарнира: -один должен содержать крупу; - второй должен содержать овощ. Вид нарезки и тепловой обработки овоща, определяется в подготовительный день. Приготовить один горячий соус. Температура подачи блюда от 35 С. Минимальная масса одной порции 180 грамм. Оформление блюда на усмотрение участника. Порции подаются на тарелках круглая белая плоская D 30-32 см. Используйте продукты из списка расходных материалов.	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
Модуль 2: Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	
Задание модуля 1: Приготовить 3 порции десерта на тарелке. Обязательные компоненты десерта: -мусс; -начинка из плодов или ягод, вид начинки определяется в подготовительный день; -выпеченный элемент из теста; -декоративный элемент из изомальта или карамели; -один холодный соус. Оформление десерта на усмотрение участника. Масса одной порции 90-130 грамм. Температура подачи десерта 1-14 С. Порции подаются на тарелках круглая белая плоская D 30-32 см. Используйте продукты из списка расходных материалов.	ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
Модуль 3: Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.	

Задание модуля 1: Приготовить три порции холодной закуски из птицы. Обязательные компоненты: -один холодный соус; -минимум один гарнир на выбор участника; -декоративный элемент из теста. Температура подачи закуски от 1-14 С. Масса одной порции 100-150 грамм. Порции подаются на тарелках круглая белая плоская D 30-32 см. Используйте продукты из списка расходных материалов.	ГИА/ДЭ ПУ

Приложение 1 к образцу задания

Заявка на продукты

Участник:_____ Дата_____

(ФИО)

№ п/п	Наименование продуктов	Единицы измерения	Количество

Приложение № 1 к оценочным материалам (Том 1)

Рекомендации по формированию вариативной части КОД, вариативной части задания и критериев оценивания для ДЭ ПУ

Образовательная организация при необходимости самостоятельно формирует содержание вариативной части КОД и вариативной части задания для ДЭ ПУ на основе квалификационных требований, заявленных организациями, работодателями, заинтересованными в подготовке кадров соответствующей квалификации, в том числе являющимися стороной договора о сетевой форме реализации образовательных программ и (или) договора о практической подготовке обучающихся.

При формировании содержания вариативной части КОД для ДЭ ПУ рекомендуется использовать нижеследующие формы таблиц.

Информация о продолжительности ДЭ профильного уровня с учетом вариативной части формируется по форме согласно таблице № 1.1.

Таблица № 1.1

Вид аттестации	**Уровень ДЭ**	**Составная часть КОД (инвариантная/ вариативная часть)**	**Продолжительность ДЭ (не более)**
ГИА	профильный	Совокупность инвариантной и вариативной частей	**0:00** *<продолжительность не более 4,5 астрономических часов>*

Содержательная структура вариативной части КОД для ДЭ ПУ (квалификационные требования работодателей) формируется по форме согласно таблице № 1.2.

Таблица № 1.2

№ п/п	Вид деятельности	Перечень оцениваемых компетенций	Перечень оцениваемых умений, навыков

Распределение баллов по критериям оценивания для ДЭ ПУ (вариативная часть) в рамках ГИА осуществляется по форме согласно таблице № 1.3.

Таблица № 1.3

№ п/п	Модуль задания	Критерий оценивания	Баллы
			0,00
			0,00
			0,00
			0,00
ВСЕГО (вариативная часть КОД)			**20,00**

При формировании вариативной части КОД для ДЭ ПУ в части перечня оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания рекомендуется использовать форму таблицы № 10.

При формировании вариативной части КОД для ДЭ ПУ в части примерного плана застройки рекомендуется использовать форму таблицы

№ 11. При этом примерный план застройки площадки при необходимости может быть дополнен объектами учебно-производственной инфраструктуры, необходимой для выполнения вариативной задания ДЭ ПУ, разрабатываемой образовательной организацией с участием работодателей.

Вариативная часть задания ДЭ ПУ формируется по форме согласно таблице № 1.4.

Таблица 1.4

Наименование модуля задания	**Вид аттестации/ уровень ДЭ**
Модуль задания: <*Название модуля*>	
Задание модуля 1: *Текст задания*	ДЭ ПУ/ **Вариативная часть** **КОД**

Критерии оценивания к вариативной части КОД (к вариативной части задания ДЭ ПУ) формируются согласно таблице № 1.5.

Таблица № 1.5

Наименование модуля задания (вид профессиональной деятельности)	Критерий оценивания	Подкритерий оценивания (умения, навыки/ практический опыт)	Описание оценки подкритерия		Максимальный балл оценки подкритерия - 2 балла	Вес подкритерия: - не менее 1; - шаг 0,5; - не более 3.	Итоговый максимальный балл подкритерия
			Конкретные оцениваемые действия (операции) или набор действий для оценки подкритерия	Описание результата выполнения конкретного действия (операции) подкритерия в баллах			

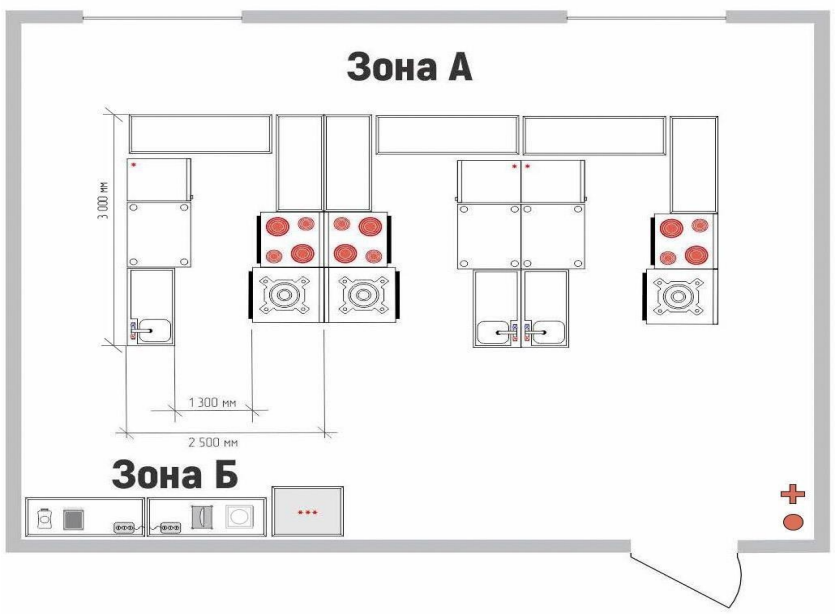
Схема оценивания (в баллах) представлена в таблице № 1.6.

Таблица № 1.6

Схема оценивания	**2 балла**	действие (операция) выполнена в полной мере согласно установленным требованиям
	1 балл	действие (операция) выполнена, но ниже установленных требований (имеются незначительные ошибки)
	0 баллов	действие (операция) не выполнена, результат отсутствует

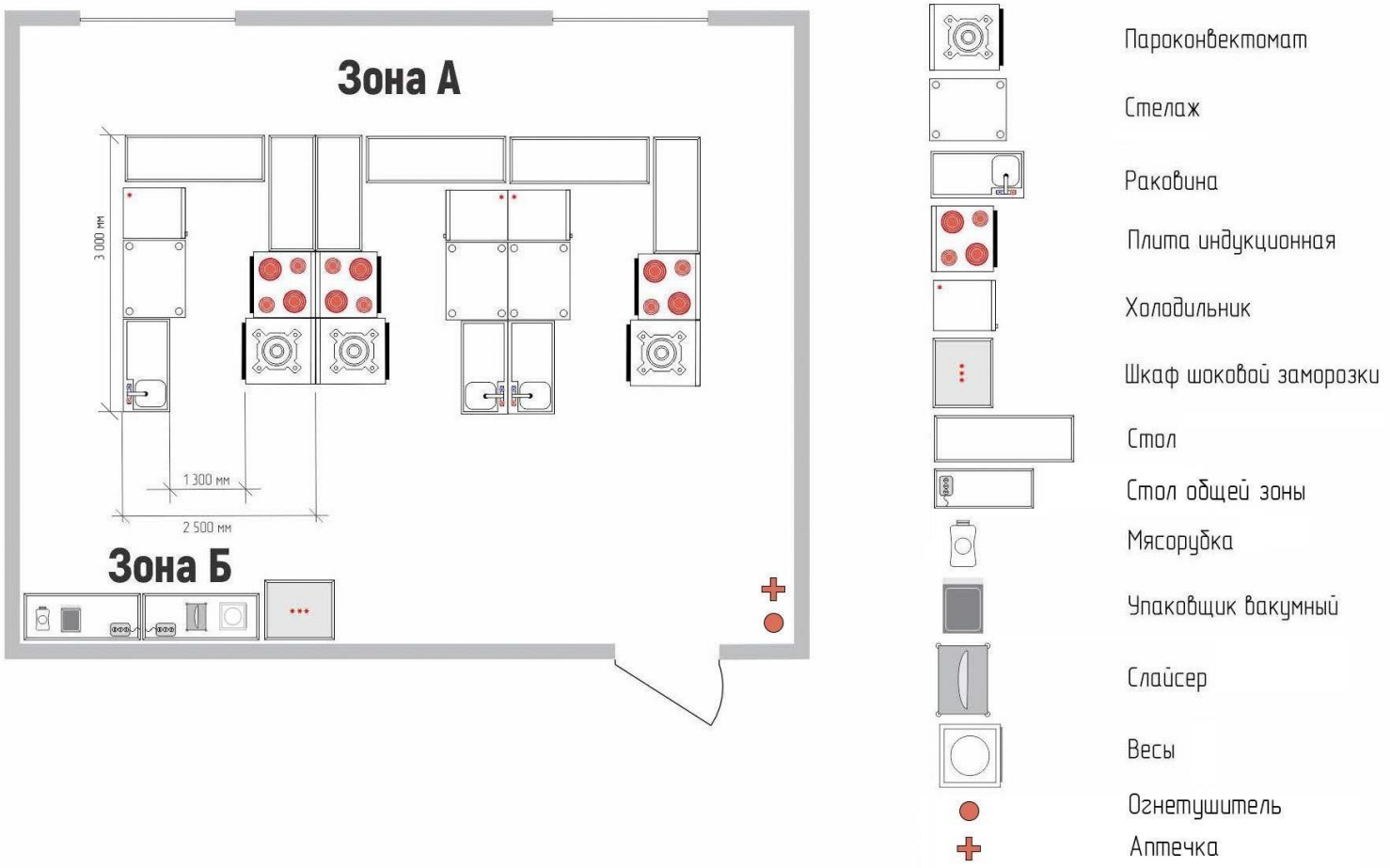
Приложение № 2 к оценочным материалам (Том 1)

Примерный план застройки площадки ДЭ, проводимого в рамках ПА



Приложение № 3 к оценочным материалам (Том 1)

Примерный план застройки площадки ДЭ БУ, проводимого в рамках ГИА



ПРИЛОЖЕНИЕ 5
К ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ВОСПИТАНИЯ

Раздел 1. Целевой

Целевые ориентиры воспитания	
Инвариативные	**Вариативные**
Гражданско-патриотическое воспитание	
Формирование гражданина-патриота, способного к проявлению осознанной гражданской позиции на основе общечеловеческих ценностей, обладающего гражданской ответственностью и правосознанием, гуманистическим мировоззрением, умеющим принять нравственно ориентированное решение в ситуациях выбора. 2. Формирование гражданской идентичности на основе духовно-нравственных ценностей, осознания своей причастности к судьбам Отечества, уважение к истории и культуре своего народа, сохранение национальной самобытности, поддержание чувства национальной гордости, национального самосознания в сочетании с пониманием места и роли своего народа и страны в развитии мировой культуры;	1. Понимание профессионального значения отрасли, профессии **43.01.09 Повар, кондитер** для социально-экономического и научно-технологического развития страны 2. Осознанное проявление гражданской активности в социальной сфере г.Хабаровска, Хабаровского края, своей малой Родины. 3. Осознанное проявление неравнодушного отношения к выбранной профессиональной деятельности: постоянное совершенствование и профессиональный рост
Духовно-нравственное воспитание	
1. Содействие развитию у студентов основ, базисной личностной культуры в отношении к людям, явлениям общественной жизни, природе. Предметному миру, к самому себе в соответствии с общечеловеческими духовно-нравственными ценностями,	1. Обладание сформированными представлениями о значении и ценности профессии **43.01.09 Повар, кондитер,** знание и соблюдение правил и норм профессиональной и корпоративной этики.

принятыми в обществе. 2.Формирование будущего специалиста, владеющего навыками культуры общения	
Эстетическое воспитание	
1. Привитие навыков эстетического освоения действительности 2. Обогащение чувственного, эмоционально-ценностного, эстетического опыта студентов, развитие художественно-образного мышления, способности к художественному творчеству.	1.Обладание знаниями эстетических правил и норм в профессиональной культуре выбранной профессии 2.Использование 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	
1.Формирование физической культуры личности и способности направленного использования разнообразных средств физической культуры, спорта для сохранения и укрепления здоровья, психофизической подготовки к будущей профессиональной деятельности. 2. Воспитание мотивации к здоровому образу жизни	1.Наличие физической подготовленности и физического развития в соответствии с требованиями будущей профессиональной деятельности
Профессионально-трудовое воспитание	
1.Создание базовых условий для реализации профессионального и предпринимательского потенциала студентов. 2.Формирование «жестких» и «мягких» навыков, необходимых для	1.Применение знаний о нормах выбранной профессии **43.01.09 Повар, кондитер,** всех ее требований и выражение готовности реально участвовать в профессиональной деятельности в соответствии с

успешной профессиональной деятельности. 3. Формирование профессионально важных личностных качеств и потребности в постоянном профессиональном росте.	нормативно-ценностной системой. *2.*Готовность к освоению новых компетенций в профессиональной отрасли
Экологическое воспитание	
1.Формирование целостной картины взаимодействия человека. Общества и природы, зависимости человека от среды его обитания, а также его ответственности как преобразователя окружающей среды. 2. Формирование экологической культуры профессиональной деятельности и потребления.	1. Ответственный подход к рациональному потреблению энергии, воды и других природных ресурсов в рамках обучения и профессиональной деятельности 2.Понимание основ экологической культуры в профессиональной деятельности. Обеспечивающий ответственное отношение к окружающей социально-природной, производственной среде и здоровью
Ценности научного познания	
1. Формирование у студентов познавательных интересов, активности и самостоятельности в познании, интерес и уважение к научным знаниям 2.Развитие способности к улучшению жизни человека на основе внедрения в практику полученных научных знаний	1.Проявление сознательного отношения к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности

Раздел 2. Содержательный

2.1. Воспитательные модули: виды, формы, содержание воспитательной деятельности по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Модуль «Образовательная деятельность»	
Основные направления	**Содержание воспитательной деятельности**
Реализация профессионального компонента в преподавании общеобразовательных дисциплин	
Модуль «Кураторство»	
1. Инициирование и поддержка участия обучающихся в мероприятиях, конкурсах и проектах профессиональной направленности	1.Организационно-психологические тренинги «Погружение» (1 курс) 2. Тематические классные часы «Давайте познакомимся» (1 курс) 3. «Рядом и, конечно, немного впереди»- цикл тематических классных часов о форматах взаимоотношений куратора и студента. 4.Тематические классные часы «Этика и психология семейной жизни» 5.Организация работы педагога – психолога со студентами, требующими особого педагогического внимания. 6. Организация тренингов «Траектория профессионального развития» 7. Цикл мероприятий по формированию нравственно-ориентированной «Я-концепции» студента.
2.Организация социально-значимых проектов профессиональной направленности для личностного развития обучающихся, дающих возможности для	1.Конкурс экскурсионных проектов: - «Неизвестный Хабаровск» - «Приглашаю на мою «малую» Родину» 3.Мастер-классы «Секреты профессии Повар, кондитер»

самореализации в выбранной профессии	
Модуль «Наставничество»	
1. Сопровождение профессионального роста, развития их профессиональных навыков и компетенций	1. Организация обучения на курсах профессиональной направленности 2.Анкетирование по определению правильности выбранной профессии после первой практики. 4.Обучение постановке целей «Будет цель – будет и дорога» 5.Тематические занятия «Этика поведения при трудоустройстве»
2. Организация социально-значимых проектов по профессии	
Модуль «Основные воспитательные мероприятия по профессии»	
1.Организация и проведение мероприятий, направленных на привитие любви к выбранной профессии.	1.Смотр творческих работ «Моя будущая профессия» 2. Тренинг «Тайм-менеджмент» 3. Тренинг «Мои профессиональные цели» 5. Сторис-тест «Я в профессии через 10 лет» 6.Творческие встречи с людьми, добившимися успеха в профессиональной деятельности. 8. Тренинг «Мое дело» 9.Организация экскурсии на предприятия профильной профессии. 10.Тематические классные часы: «Зову в свою профессию» «Карьера: настоящее и будущее» - «Шаг в будущее» 11.Театрально-музыкальное представление-конкурс «Знатоки профессии 12. Деловая игра «Бизнес-гейм» 13.Анкетирование «Руководитель или

	подчиненный» 14. Клуб интересных встреч «Технология успеха». Встречи с людьми, в том числе выпускниками колледжа, добившимися успеха в своей профессиональной деятельности. 15. Образовательный квест «Платформа». Будущая профессиональная карьера: нелинейность, многозадачность. Быть готовым.
2.Просветительские мероприятия с участием амбассадоров	1. «Завтрак с амбассадором» 2. Мастер-классы «Тайны моей профессии» 3. Конкурс эссе «Я расскажу о своей профессии» 4.Погружение в будущую профессию по технологии сторителлинга «Моя профессия через 10 лет»
Модуль «Организация предметно-пространственной среды»	
1. Организация исследовательской работы, связанной с историей становления профессии	1. Участие в Студенческой научной весне с работами, связанными с историей становления общественного питания в Хабаровске. **Предлагаемая тематика:** - История возникновения и развития профессии «Повар, кондитер» в Хабаровском крае. - Оценка степени востребованности профессии «Повар, кондитер» на региональном рынке труда. - Роль профессии «Повар, кондитер» в экономике г. Хабаровска. - Теория цвета и композиции в кулинарии - Знакомство с профессией повара – суши-ста.
2.Создание пространства с соответствующими	1.Выставка-конкурс «Предметы кухни

предметами-символами профессиональной сферы	будущего». 2. Конкурс тематических меню. 3. Мастер-классы по изготовлению декоративных тематических пряников.
Модуль «Взаимодействие с родителями (законными представителями)	
1.Организация работы по выявлению профессиональных династий	1.Конкурс эссе «Моя профессия в моей семье». 2. Тематический классный час «У нас это семейное» 3. Родительские собрания групп 1 курса с приглашением преподавателей профессионального цикла «Успешность в овладении профессией – в единстве родителей и педагогов» 4.Родительские собрания групп 2 курса «Родителям о будущей профессии их детей»
Модуль «Профилактика и безопасность»	
1.Организация мероприятий по безопасности в цифровой среде	1. Тематический классный час «Безопасный интернет» (со специалистом по цифровой безопасности)
2. Поддержка инициатив обучающихся в сфере укрепления безопасности в ПОО	
Модуль «Социальное партнерство и участие работодателей»	
1.Организация взаимодействия с профессиональной средой.	1. Работа клуба «Социальное партнерство» 2. Профориентационные экскурсии на предприятия. 3. Приглашение работодателей в качестве членов жюри на конкурсы профессионального мастерства.
2.Реализация социальных	

проектов по профессии, разрабатываемых совместно с организациями-партнерами	
Модуль «Профессиональное развитие. Адаптация и трудоустройство»	
Организация участия обучающихся в профессиональных конкурсах	1. Участие обучающихся в чемпионатах «Профессионалы» различных уровней. 2. Интерактивные лекции тематической направленности «Эффективные способы поиска работы»
Контроль за формированием портфолио	Создание электронного портфолио достижений обучающихся.

Раздел 3. Организационный

3.1. *Кадровое обеспечение* - это подбор, расстановка и оценка кадров, а также стимулирование и мотивация к деятельности. Кадры, обеспечивающие планирование и организацию воспитательной деятельности колледжа, представлены:

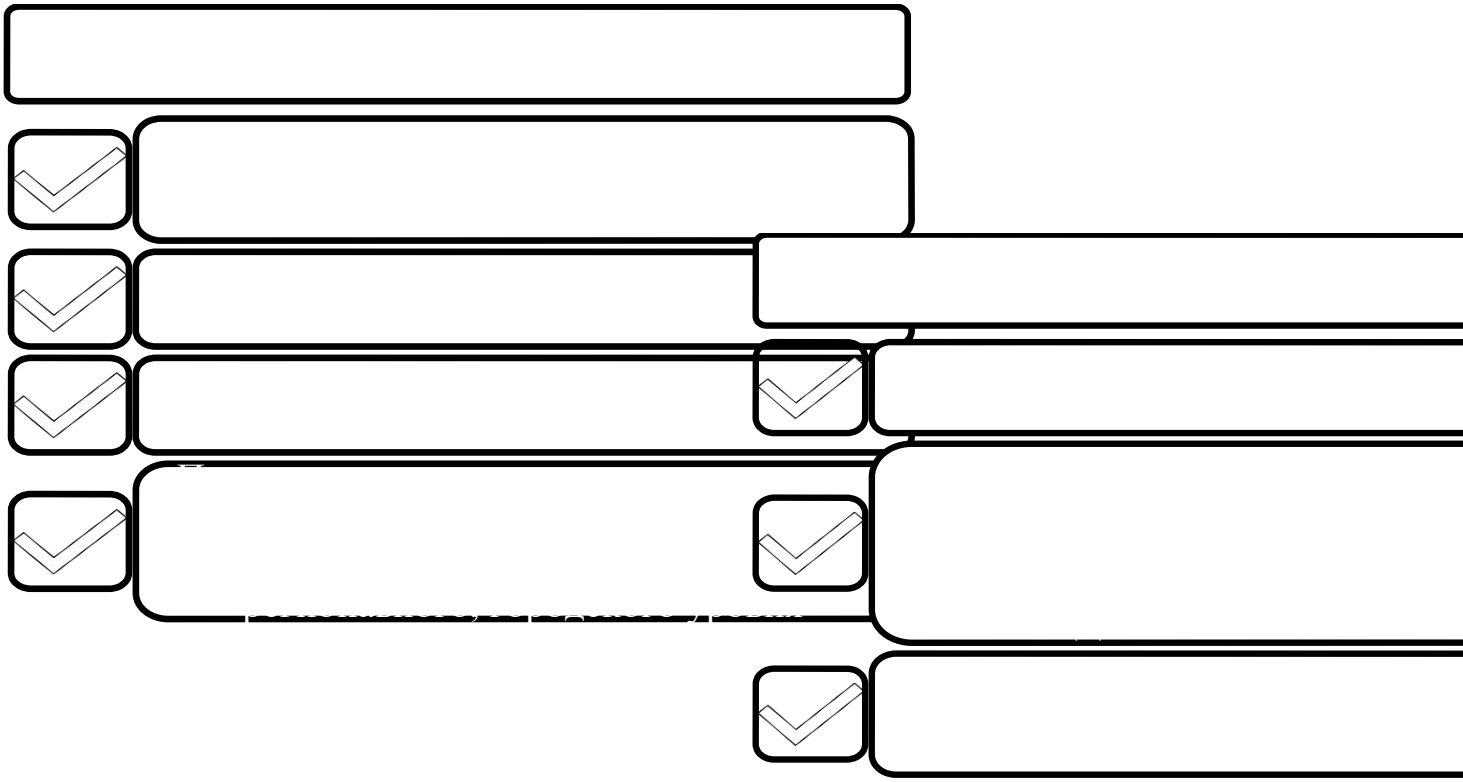
Кадровая единица
Директор колледжа
Заместитель директора по воспитательной работе
Заведующий отделением
Председатель предметно-цикловой комиссии
Социальный педагог
Педагог- организатор
Куратор учебной группы
Мастер производственного обучения
Педагог-психолог
Воспитатель общежития
Руководитель кружкового объединения, спортивной секции
Преподаватель - предметник
Библиотекарь

3.2. Нормативно-методическое обеспечение

№	Документ
	Правоустанавливающие документы
1.	Утвержденные должностные инструкции педагогических работников с внесенными вопросами воспитательной деятельности
2.	Положение о кураторстве в КГА ПОУ ХТК
3.	Положение о студенческом совете КГА ПОУ ХТК
4.	Положение о совете общежития КГА ПОУ ХТК
5.	Положение о мерах поощрения студентов КГА ПОУ ХТК
6.	Приказы: - о назначении кураторов учебных групп - о проведении родительских собраний - о проведении «Разговоров о важном» - о проведении конкурсов, смотров, профессионально ориентированных мероприятий
	Формы документов куратора учебной группы
1.	Формы: -Плана воспитательной работы куратора учебной группы -Социального паспорта учебной группы - Информационного листа о проведенном мероприятии - Карточки студента, стоящего на внутреннем учете колледжа
	Программы
2	Программы: - психолого-педагогического сопровождения и адаптации студентов 1 курса; - личностного и профессионального становления студента

3.3. Система поощрения профессиональной успешности и проявлений активной жизненной позиции обучающихся

Формы поощрения:



Основания для поощрения профессиональной успешности и проявлений активной жизненной позиции обучающихся по специальности	
1.	Успешное освоение образовательных программ по специальности
2.	Участие и результативность в конкурсах, чемпионатах и мероприятиях профессиональной направленности.
3.	Активное участие в профориентационной работе.
4.	Активное участие в спортивной жизни колледжа, фестивалях ВФСК ГТО «Подтянись к движению», сдаче нормативов ВФСК ГТО.
5.	Плодотворная работах в органах студенческого самоуправления
6.	Участие и результативность в творческой жизни колледжа, конкурсах творческой направленности различных уровней.

Анализ воспитательного процесса

Краевое государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Хабаровский технологический колледж» готовит специалистов для сферы услуг. Среднегодовая численность контингента – 1800 человек. В гендерном отношении 70% контингента составляют девушки, 30% - юноши. Ежегодно в колледже обучается более 100 детей-сирот, детей, оставшихся без попечения родителей, лиц из их числа; около 60-ти обучающихся имеют ограниченные возможности здоровья.

В колледже создана и успешно развивается единое воспитательное пространство, которое опирается на взаимодействие воспитательного потенциала внутренней и внешней социокультурной среды. Система управления воспитательной деятельности создана и работает достаточно эффективно.

Большое внимание уделяется вопросам ***психолого-педагогического сопровождения***становления личности будущего специалиста: *адаптации,* социализации, формированию Я-концепции. Работа начинается с первых днейпребывания обучающихся в колледже: в первые две недели проходят 5-ти часовые тренинги «Погружение», где молодым людям даются основные технологии познания самих себя, навыки самонализа «Колесо жизненного баланса», психологические разминки «Кто ты» Какой ты?»; обучающиеся приобретают навыки работы в команде, знакомятся с технологиями командной работы. В рамках адаптации проводится творческий конкурс учебных групп «Дерзайте! Вы талантливы!». С целью формирования корпоративной культуры проводится квест «Платформа», в рамках которого проходит знакомство с историей и традициями колледжа, выявляются лидеры, которые позже проходят этап подготовки к работе в органах студенческого самоуправления. Большое внимание уделяется и технологиям целеполагания.

Профессионально-,бизнес-ориентированное направление реализуется в следующих форматах: курсы дополнительного образования «Введение в специальность», где обучающиеся знакомятся с содержанием будущей профессии, посещают предприятия сферы услуг. Интересен формат эссе «Моя будущая профессия». «Я в профессии через 10 лет» с использованием элементов сторителлинга. Колледж активно включился в движение «Молодые профессионалы» Ворлдскилсс Россия, «Абилимпикс». Большим достижением является членство Будко О. в составе команды Российской Федерации проводятся олимпиады профессионального мастерства по всем специальностям и профессиям. Интересен обучающимся и Клуб интересных встреч «технология успеха», где они встречаются с людьми, добившимися успеха в профессиональной сфере, в том числе и с выпускниками. Традицией стало и проведение недели профессии, когда обучающиеся в креативной форме

представляют свои профессиональные достижения, получают информацию о перспективах развития сферы услуг в Хабаровском крае.

Гражданско-патриотическое воспитание – одно из приоритетных в колледже. Интересен формат проектной работы «Мой город будущего»: обучающиеся учатся принимать ответственность за создание комфортной городской среды. Проводится смотр эссе «Мы в ответе за свой город (край, поселок, деревню). «Научно-исследовательский проект «Каменная музыка архитектуры Хабаровска» занял 1 место на Студенческой научной весне – 2019.

Эмоциональный отклик вызывают у обучающихся мероприятия, посвященные Дню Победы: акция «Милосердие», литературные конвенты «…в какой-то мере все мы тоже вернувшиеся с той войны», вечера Памяти «Поклонимся великим тем годам», цикл устных журналов «Трудные дороги Победы», кинозал «Память». Традиционной стала акция «Война в судьбе моей семьи».

В рамках социализации обучающихся в колледже развивается добровольчество и благотворительность: активно действует отряд «Милосердие», объединение «Вместе». Объектами заботы являются КГБУЗ «Дом-интернат для престарелых и инвалидов №1», где проводятся акции «Добрые руки» с оказанием парикмахерских услуг, фотосессии с дарением фотографий; КГБУЗ «Дом ребенка № 1», где проводится акция «Подари праздник детям»; КДКБ №4 им. Пиотровича (онкогематологическое отделение). Школа-интернат№ 3.

Культурно-творческое направление представлено рядом традиционных мероприятий: творческим конкурсом «Зажги свою звезду», программами «От сердца к сердцу», посвященной Дню учителя, «В твою любовь я кутаюсь, как в шаль…», посвященной Дню матери с приглашением мам, бабушек наших обучающихся.

Одно из направлений воспитательной работы – ***формирование экологической культуры и экологического самосознания.*** Активно работает Клуб экологической культуры «Авангард». Его деятельность носит практикоориентированный характер: проводились исследования состояний воздуха в учебных аудиториях, определялся химический состав воды. Проведена научно-практическая конференция «Экологическая культура и ее значимость в жизни человека и общества». Члены клуба ежегодно принимают участие в городских акциях «Чистые берега Амура», посадке зеленых насаждений. В рамках учебной дисциплины «Экология» обучающиеся знакомятся с принципами бережливого производства.

В целях **здоровьесбережения** ежегодно проводятся Дни здоровья с использованием спортивной инфраструктуры парка «Динамо», проходят первенства колледжа по настольному теннису, баскетболу, волейболу.

Команды колледжа успешно принимают участие в краевых и городских спартакиадах.

В колледже работает 7 спортивных секций: «Баскетбол», «Волейбол», «Легкая атлетика», «Настольный теннис», «Лыжные гонки», «Готовимся к ГТО», «Стрелок». Традиционно проводятся информационно-профилактические встречи с врачами- наркологами, работниками Цента Анти-СПИД. Вызывают интерес у обучающихся и конкурсы социальной рекламы, плакатов и артефактов «Посмотри. Подумай. Прими решение».

Одно из важнейших направлений – профилактика безнадзорности и правонарушений. Успешно работает Совет по профилактике правонарушений, Клуб правовых знаний. В колледже ведется внутренний учет обучающихся, имеющих отклонения от норм поведения. Ежегодно проводятся рейды в общежитие совместно с органами Госнаркоконтроля и ПДН, информационно-профилактические встречи с работниками ПДН «Ответственность несовершеннолетних перед законом».

В целях обеспечения реализации прав обучающихся на участие в управлении образовательным процессом, решения важных вопросов жизнедеятельности студенческой молодежи, развития её социальной активности, поддержки и реализации социальных инициатив в колледже создана ***система студенческого самоуправления.*** Совет общежития и Студенческий совет колледжа принимают активное участие в городском конкурсе «Студенческий актив. Совет общежития, Совет колледжа: 2021, 2022, 2023, 2024 – занимает 1-2 места.

В состав студенческого совета входят обучающиеся, стремящиеся овладеть управленческими навыками, социально активные и ответственные. Они заявили о себе, участвуя в краевых образовательных проектах «Инсайт», «Фабрика». Были участниками Форума студенческого самоуправления в МЦ «Океан» (г.Владивосток). Приобретенные навыки и знания члены студенческого совета успешно транслируют в рамках образовательного проекта колледжа «4К: содружество успешных людей».

В целях формирования специалиста будущего в колледже реализуется проект «4К: содружество успешных людей», в рамках которого обучающиеся знакомятся с моделью специалиста будущего, приобретают навыки работы в команде, учатся целеполаганию, тайм-менеджменту и др.

В колледже успешно функционирует система работы по предупреждению безнадзорности и профилактике правонарушений, которая включает Совет по профилактике правонарушений, Центр медиации, Совет кураторов. Особое место занимает отлаженная индивидуальная работа с обучающимися, позволяющая учитывать уровень социализации, развития психоэмоциональной сферы каждого обучающегося

«Хабаровский технологический колледж» занимает определенную нишу в социокультурной жизни г. Хабаровска. Важной ее составляющей является добровольческая и благотворительная деятельность: в 2022 г. объединение «Вместе» заняло 2 место, а в 2021 г 1 место в городском конкурсе на лучшую организацию добровольческой деятельности «Хабаровск – территория добра».

Творческие коллективы принимают участие и занимают призовые места в районных конкурсах патриотической песни «Виктория»; неоднократно колледж становился победителем краевого конкурса концертных программ в номинации «Лучшая концертная программа».

Значительным событием в культурной жизни города являлся конкурс альтернативной моды «Фьюжн», переросший сегодня в конкурс моды «Трансформация», имеющий статус международного.

Календарный план воспитательной работы
по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

№	Формы, виды и содержание деятельности	Курсы, группы	Сроки	Ответственные
	1. Образовательная деятельность			
1	Реализация профессионального компонента в преподавании общеобразовательных дисциплин	1 курс	В течение учебного года	Преподаватели общеобразовательных дисциплин
	2. Кураторство			
1	Организационно-психологические тренинги профориентационной направленности «Погружение»	1 курс	сентябрь	Заведующий отделом по социальным вопросам, педагог дополнительного образования, куратор
2	Тематические классные часы «Давайте познакомимся»	1 курс	сентябрь	Куратор
3	«Рядом и, конечно, немного впереди» - цикл тематических классных часов о форматах взаимоотношений куратора и студента.	1-4 курс	В течение учебного года	Куратор, психолог
4	Тематические классные часы «Этика и психология семейной жизни»	1-4 курс	Ноябрь-февраль	Куратор
5	Организация работы педагога –	1-4 курс	В течение	Психолог,

	психолога со студентами, требующими особого педагогического внимания.		учебного года	куратор
6	Организация тренингов «Траектория профессионального развития»	1-4 курс	По отдельному графику	Председатель ПЦК
7	Цикл мероприятий по формированию нравственно-ориентированной «Я-концепции» студента.	1-4 курс	В течение учебного года	Заведующий отделом по социальным вопросам, педагог дополнительного образования, куратор
8	**День окончания Второй мировой войны** Тематические классные часы «Помним. Чтим. Гордимся» 2. Минута молчания	1-4 курс	сентябрь	Куратор
9	**Международный женский день 8 марта** Тематические классные часы «Великие женщины России»	1-4 курс	март	Куратор
10	Конкурс профессионального мастерства «Мой первый успех»	2-4 курс	ноябрь	Куратор
11	Мастер-классы «Секреты профессии 43.01.09 Повар, кондитер».	1-4 курс	В течение учебного года	Работодатели, Председатель ПЦК, мастер группы, куратор
	3. Наставничество			
1	Организация обучения на курсах профессиональной направленности	1 курс	октябрь-декабрь	Специалист отделения дополнительного образования
2	Беседы «Моя профессия-мой выбор»»	2-4 курс	В течение учебного года	Преподаватели профессионального цикла
3	Анкетирование по определению правильности выбранной профессии после первой практики.	2 курс	январь	Руководитель практики
4	Обучение постановке целей «Будет цель – будет и дорога»	1-2 курс	ноябрь	кураторы
5	Тематические занятия «Этика поведения при трудоустройстве»	1-4 курс	В течение учебного года	Преподаватели профессионального цикла
6	Круглый стол на тему «По одежке встречают»	1-4 курс	май	Преподаватели профессионального цикла,

				куратор
	4. Основные воспитательные мероприятия			
1	Смотр творческих работ «Моя будущая профессия»	1 курс	октябрь	Председатель ПЦК, куратор
2	Тренинг «Тайм-менеджмент»	1 курс	сентябрь	Заведующий отделом по учебно-производственной работе, куратор
3	Тренинг «Мои профессиональные цели»	2 курс	ноябрь	Куратор
4	Сторис-тест «Я в профессии через 10 лет»	2-4 курс	ноябрь	Куратор
5	Творческие встречи с людьми, добившимися успеха в профессиональной деятельности.	1-4 курс	В течение учебного года	Председатель ПЦК, куратор,
6	Тренинг «Мое дело»	1-4 курс	декабрь	Куратор
7	Организация экскурсии на предприятия профильной профессии.	1-4 курс	В течение учебного года	Мастер производственного обучения, преподаватели профессионального цикла
8	Тематические классные часы: «Зову в свою профессию» «Карьера: настоящее и будущее» «Шаг в будущее»	1-4 курс	В течение учебного года	Председатель ПЦК, куратор,
9	Театрально-музыкальное представление-конкурс «Знатоки профессии»	1-4 курс	март	Председатель ПЦК, куратор, преподаватели профессионального цикла
10	Деловая игра «Бизнес-гейм»	1-4 курс		Работодатели, Председатель ПЦК, куратор
11	Анкетирование «Руководитель или подчиненный»	1-4 курс	октябрь	Куратор
12	Клуб интересных встреч «Технология успеха» Встречи с людьми, в том числе выпускниками колледжа, добившимися успеха в своей профессиональной деятельности.	1-4 курс	В течение учебного года	Председатель ПЦК, куратор,
13	Образовательный квест «Платформа». Будущая профессиональная карьера: нелинейность, многозадачность. Быть готовым.	1-4 курс	декабрь	Председатель ПЦК, куратор, преподаватели профессионального цикла

14	Просветительское мероприятие «Завтрак с амбассадором»	1-4 курс	февраль	Председатель ПЦК, куратор,
15	Мастер-классы «Тайны моей профессии»	1-4 курс	В течение учебного года	Работодатель, Преподаватели профессиональн ого цикла
16	Конкурс эссе «Я расскажу о своей профессии»	1-4 курс	апрель	куратор
17	Погружение в будущую профессию по технологии сторителлинга «Моя специальность через 10 лет»	1 курс	май	Председатель ПЦК, куратор
	5. Организация предметно-пространственной среды			
1	Участие в Студенческой научной весне с работами, связанными с историей становления общественного питания в Хабаровске. *Предлагаемая тематика:* - История возникновения и развития профессии «Повар, кондитер» в Хабаровском крае. - Оценка степени востребованности профессии «Повар, кондитер» на региональном рынке труда. - Роль профессии «Повар, кондитер» в экономике г. Хабаровска. - Теория цвета и композиции в кулинарии - Знакомство с профессией повара – сушиста.	1-4 курс	Март-апрель	Председатель ПЦК, преподаватели профессиональн ого цикла, куратор
2	Выставка-конкурс «Предметы кухни будущего».	1-4 курс	В течение учебного года	Председатель ПЦК, преподаватели профессиональн ого цикла
3	Конкурс тематических меню.	1-4 курс	В течение учебного года	Председатель ПЦК, преподаватели профессиональн ого цикла.
4	Мастер-классы по изготовлению декоративных тематических пряников.	2-4 курс	В течение учебного года	Председатель ПЦК, мастер производственно го обучения.
	6. Взаимодействие с родителями (законными представителями)			
1	Конкурс эссе «Моя профессия в моей	2-4 курс	ноябрь	куратор

	семье».			
2	Тематический классный час «У нас это семейное»	1-2 курс	декабрь	куратор
3	Родительские собрания групп 1 курса с приглашением преподавателей профессионального цикла «Успешность в овладении специальностью – в единстве родителей и педагогов»	1 курс, родители	октябрь	Председатель ПЦК, мастер производственного обучения, куратор
4	Родительские собрания групп 2 курса «Родителям о будущей специальности их детей»	2 курс, родители	сентябрь	Председатель ПЦК, мастер производственного обучения, куратор
	7. Самоуправление			
1	Творческий конкурс групп нового набора ««Стремление, творчество, успех!»»	1 курс	Сентябрь	Педагог дополнительного образования, студенческий совет
2	Посвящение в жильцы общежития «Общий дом - общее дело»	1 курс	Октябрь	Воспитатель общежития, совет общежития
3	Посвящение в студенты «Ученым можешь ты не быть, а вот студентом стать обязан!»	1 курс	Октябрь	Педагог дополнительного образования, студенческий совет
4	Круглый стол с участием членов студенческого актива «Коррупционер – это человек, не любящий свою Родину» (Гришковец Е.)	1-4 курс	Октябрь	Председатель ПЦК, студенческий совет
	8. Профилактика и безопасность			
1	Психологическое тестирование по выявлению студентов, склонных к девиантному поведению	1-4 курс	октябрь	Заведующий отделом по социальным вопросам, педагог дополнительного образования, социальные педагоги
2	Тематический классный час «Безопасный интернет» (со специалистом по цифровой безопасности)	1-4 курс	В течение учебного года	
3	Конкурс эссе «Моя безопасность – моя ответственность»	1-4 курс		Председатель ПЦК, куратор

4	Тематические учебные занятия по дисциплине «История» «Опасность терроризма и экстремизма для общества и государства»	1 курсы	В течение учебного года	Преподаватель истории
5	Заседание Совета по профилактике правонарушений	1-4 курс	По графику	Председатель совета по профилактике правонарушений
	9. Социальное партнёрство и участие работодателей			
1	Работа клуба «Социальное партнерство»	2-4курс	В течение учебного года	Председатель ПЦК, куратор
2	Профориентационные экскурсии на предприятия.	1 курс	В течение учебного года	Преподаватели профессиональн ого цикла, мастер производственно го обучения
3	Приглашение работодателей в качестве членов жюри на конкурсы профессионального мастерства «Мой первый успех», «Трансформация», «Образ»	1-4 курс	Март-май	Заместитель директора по ПР, Председатель ПЦК, старший мастер.
4	Учебные экскурсии на производственные предприятия, базы практики: - ООО «Авиакомпания «Приамурье», кондитерский цех столовой; - ООО «Хума», кафе «Хума»; - ООО «Дальневосточная консультационная группа», кафе «Чай-на»; - ООО «Кондитерская фабрика «Хабаровская»; - ООО «Роял», кафе «Роял»; - ООО «Крит», ресторан «Ани»; - ООО «Вкусно и быстро ДВ», пиццерия «Додо Пицца»; - ООО «Дальневосточная ресторанная компания», кафе-бар «Террасса»; -АО «Хабаровсктурист», ресторан «Амакс».	2-4 курс	В течение учебного года	Мастер производственно го обучения.
5	Конкурс проектов «Оценка степени востребованности профессии «Повар, кондитер» на региональном рынке труда.	2-4 курс	ноябрь	Председатель ПЦК, преподаватели профессиональн ого цикла
	10. Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство			

1	Участие обучающихся в чемпионатах «Профессионалы» различных уровней, Абилимпикс.	1-4 курс	сентябрь	Председатель ПЦК, мастер производственного обучения, преподаватели профессионального цикла
2	Интерактивные лекции тематической направленности «Эффективные способы поиска работы»	4 курс	В течение учебного года	Председатель ПЦК, преподаватели профессионального цикла
3	Обучение технологии самоанализа личности «Я – это интересно».	2-4 курс	ноябрь	куратор
4	Создание электронного портфолио достижений обучающихся.	1-4 курс	В течение учебного года	Председатель ПЦК, куратор